



I PRODOTTI TIPICI DI FERRARA: ALLA SCOPERTA DEI CONSORZI

al Ferrara Food Festival i prodotti DOP e IGP dal 5 al 7 novembre

Ferrara, 15 settembre 2021 - Tre giorni all'insegna dei sapori, alla scoperta delle perle gastronomiche del territorio, dal 5 al 7 novembre per il **Ferrara Food Festival**, il grande evento promosso dall'Associazione Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara, con il patrocinio del Comune di Ferrara e della Camera di Commercio di Ferrara, si metteranno sotto i riflettori il meglio dei prodotti enogastronomici del territorio.

L'evento atteso tra le vie del centro di Ferrara vedrà il coinvolgimento di svariati consorzi del territorio Ferrarese protagonisti con i loro prodotti di punta.

Tra i protagonisti l'aglio di Voghera DOP, il Vino del Bosco Eliceo DOP, il riso del delta del Po IGP, la coppia Ferrarese IGP, la pera dell'Emilia Romagna IGP e l'immancabile Pampepato di Ferrara IGP.

Vediamo nel dettaglio i prodotti:

Aglio di Voghera DOP

Si coltiva nei comuni di Voghera (60% circa), Masi Torello, Portomaggiore, Argenta, Ferrara. Raffinato e mai pungente, l'Aglio di Voghera DOP rende speciale ogni piatto. Il suo gusto dolce e delicato, unito a una grande versatilità, è ideale per una cucina creativa e ricercata. Sapore autentico della pianura ferrarese deve le sue caratteristiche organolettiche al suolo argilloso e limoso, che favorisce l'equilibrio perfetto tra qualità e aromaticità.

Vino del Bosco Eliceo DOP

La particolare umidità, le nebbie, l'aria e il terreno salmastro per la vicinanza del mare determinano il carattere dei quattro vini D.O.C. del *Bosco Eliceo*, un ambiente davvero peculiare: con suoli sostanzialmente sabbiosi che si estendono lungo una fascia molto stretta a ridosso del litorale adriatico. Nonostante sia una delle zone più calde della viticoltura dell'Emilia-Romagna, la vicinanza del mare consente, tuttavia, di avere una buona escursione termica tra il giorno e la notte. I quattro vini della DOC sono: Fortana DOC Bosco Eliceo, Merlot DOC Bosco Eliceo, Bianco DOC Bosco Eliceo e Sauvignon DOC Bosco Eliceo.

Riso del Delta del Po IGP

È un prodotto naturale grazie alla convergenza di diversi fattori: i terreni in cui viene coltivato (di tipo torboso nel ferrarese e salmastro-alluvionali nel rodigino), l'abbondanza di macroelementi, l'alto valore nutrizionale

Ferrara - Centro Storico - Ingresso libero

Sito web: www.ferrarafoodfestival.it - Facebook: @Ferrarafoodfestival - Instagram: @ferrarafoodfestival
Ufficio Stampa Testori Comunicazione Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano Tel. 02 4390230 press@testoricomunicazione.it

PROMOSSO DA



PATROCINIO



MAIN PARTNER



MAIN SPONSOR



GOLD SPONSOR



ORGANIZZAZIONE





attraverso la presenza di acidi grassi essenziali. Nasce e cresce all'interno dell'ecosistema del Delta del Po, totalmente immerso nel Parco Naturale del Delta del Po, una biosfera incontaminata unica al mondo, bagnata dalle acque salate del Mare Adriatico e dalle acque dolci del Grande Fiume Po e dal suo sistema idraulico.

Coppia ferrarese IGP

La Coppia Ferrarese IGP ha forma unica e caratteristica: due pezzi di pasta lavorati in forma sottile e ovale a guisa di due cornetti ciascuno, uniti al centro in un cuore morbido a formare una coppia, ciupèta in dialetto ferrarese. La versione più simile alla forma attuale della Coppia Ferrarese IGP risale al Carnevale del 1536, in occasione di una cena imbandita in onore del Duca di Ferrara, in cui fu portato in tavola un "pane ritorto", con i caratteristici cornetti.

Pera dell'Emilia Romagna IGP

I primi dati storici sulla coltura del pero risalgono agli inizi del 1300. Il frutto è da sempre ben conosciuto e apprezzato in Emilia-Romagna, tanto da essere raffigurato in un affresco del 1450 circa, la Madonna della pera. Alla fine del Medioevo l'interesse per la coltivazione dei frutteti da parte degli agronomi fa sì che si crei una seria attenzione a questo comparto produttivo, così che, già a partire dal Seicento le colline si presentavano coperte da frutteti.

Pampepato di Ferrara IGP

Nel '600 le monache del Monastero del Corpus Domini di Ferrara, traendo ispirazione da un'antica ricetta del grande cuoco rinascimentale Cristoforo da Messisbugo, creano un dolce da inviare alle grandi personalità dell'epoca. Il cacao, appena giunto in Europa nelle mani di Cortes, era un bene di lusso, destinato a pochi e viene aggiunto come fosse un gioiello, polvere preziosa. A forma di zuccotto è impreziosito da mandorle o nocciole finissime, da gustosi canditi, è insaporito con spezie profumate; la calotta è ricoperta infine di cioccolato fondente. Così il ricco dolce diventa il Pan del Papa.

Appuntamento dal 5 al 7 novembre 2021 a Ferrara per poter degustare, acquistare e scoprire tutte le eccellenze ferraresi!

Ferrara - Centro Storico - Ingresso libero

Sito web: www.ferrarafoodfestival.it - Facebook: @Ferrarafoodfestival - Instagram: @ferrarafoodfestival
Ufficio Stampa Testori Comunicazione Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano Tel. 02 4390230 press@testoricomunicazione.it

PROMOSSO DA



PATROCINIO



MAIN PARTNER



MAIN SPONSOR



GOLD SPONSOR



ORGANIZZAZIONE





Ferrara - Centro Storico - Ingresso libero

Sito web: www.ferrarafoodfestival.it - Facebook: @Ferrarafoodfestival - Instagram: @ferrarafoodfestival
Ufficio Stampa Testori Comunicazione Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano Tel. 02 4390230 press@testoricomunicazione.it

PROMOSSO DA



PATROCINIO



MAIN PARTNER



MAIN SPONSOR



GOLD SPONSOR



ORGANIZZAZIONE

