

Ferrara, la terra delle sagre d'autunno

La provincia ferrarese è uno scrigno di prodotti tipici da assaporare: dal tartufo alla salama da sugo, dai tortellini ai cappellacci di zucca, ecco dove deliziarsi.

Sapori autentici nascono sulle **terre bagnate del Delta del Po, Patrimonio UNESCO**. Prodotti tipici variegati e genuini, che fanno della **provincia di Ferrara uno scrigno di enogastronomia d'autore**, da scoprire soprattutto in autunno, periodo ideale per scoprire le sagre sul territorio. Eventi gustosi da vivere grazie al **Consorzio Visit Ferrara**, che mette insieme circa 90 operatori turistici di tutta la provincia ferrarese.

Se la regina della laguna è l'anguilla, celebrata in molte ricette con la **Sagra dell'Anguilla di Comacchio** – per 3 weekend **dal 29 settembre al 15 ottobre 2017** <https://www.visitferrara.eu/it/eventi/sagra-dell-anguilla> - tante altre sono le prelibatezze caratteristiche di questa terra: **dall'Aglio di Voghiera DOP all'Asparago verde di Altedo IGP** che cresce nella natura sabbiosa alla foce del Po, dagli storici **Cappellacci di zucca**, già noti nei ricettari rinascimentali, come la **Coppia ferrarese IGP** (pane dalle forme ritorte) e il **Cocomero** serviti alla corte degli Estensi, fino alle **pere e le pesche IGP**. E poi salumi, tartufi e dolci imbandiscono piatti e tavole tra i colori autunnali.

Una delle sagre più apprezzate è la **Sagra della Salamina da sugo al cucchiaino di Madonna Boschi**, dal 21 al 24 settembre, dal 28 settembre al 1° ottobre e dal 5 all'8 ottobre (www.prolocomadonnaboschi.it). Il più noto insaccato della provincia si presta a variegate ricette, dal carpaccio crudo con grana e crema d'aceto balsamico al sugo al cucchiaino, contornata da purè di patate. Gli amanti dei tortellini, non possono perdere la **Sagra del Tortellino d'autunno di Reno Centese** www.lasagradeltortellino.it, dal 6 all'8 e dal 13 al 15 ottobre. Ricette lavorate con maestria per esaltare i sapori più tradizionali. Nella ricetta ferrarese i tortellini o meglio dire "cappelletti" sono di carne e cucinati in brodo di cappone o abbinati a condimenti diversi, come il ragù in petto d'anatra. Ce n'è per tutti i gusti. I palati sopraffini adoreranno **la Sagra del Tartufo di Sant'Agostino**, dal 31 agosto all'11 settembre – www.sagratartufo.it - 38esima edizione della sagra con protagonista il tartufo proveniente dal Bosco della Panfilia. Mentre nel Bosco della Mesola si spandono i profumi dei piatti della **Sagra del Radicchio** (22, 23, 24, 26, 27, 29, 30 settembre e 1 e 2 ottobre). Occasione anche per visite guidate e in bici. Altra guest star della cucina della provincia ferrarese è la zucca. Dal 10 al 20 agosto e ancora dal 28 ottobre al 1° novembre esprime tutta la sua bontà a San Carlo, per **la Sagra della zucca e del suo cappellaccio** www.sagrasancarolo.it. I cappellacci alla zucca, tipica pasta fatta a mano, sono conditi come da tradizione con ragù o burro e salvia, oppure con noci e marsala (cappellacci del cuore) o con ragù di cinghiale (cappellacci del norcino). E poi con tartufo e stracchino e tante varianti.

Per informazioni e prenotazioni: Consorzio Visit Ferrara

Via Borgo dei Leoni 11, Ferrara (FE)

Tel. 0532 783944, 340 7423984

E - mail: assistenza@visitferrara.eu

Sito web: www.visitferrara.eu

Ufficio stampa -> <http://www.elladigital.it>