

Link: <http://www.vinoecibo.it/it/commenti/attualita/ferrara-caput-mundi-dei-ghiottoni/>

23 Aprile 2018

## *Ferrara caput mundi dei ghiottoni*



La città estense ha ospitato nei padiglioni del quartiere fieristico il Festival enogastronomico delle Sagre d'autore. Una rassegna che ogni anno vede impegnate centinaia di Pro Loco, associazioni sportive, enti di beneficenza, in una parola il mondo del volontariato. Una pantagruelica abbuffata all'insegna del buon cibo, dei saperi e dei sapori antichi



Ferrara «caput» mundi dei ghiottoni. Per tre giorni la città estense ha ospitato nei padiglioni del quartiere fieristico il Festival enogastronomico delle Sagre d'autore. Una rassegna che ogni anno vede impegnate centinaia di Pro Loco, associazioni sportive, enti di beneficenza, in una parola il mondo del volontariato. Migliaia i visitatori che hanno avuto la possibilità di assaggiare le mille specialità e i prodotti tipici dei vari territori (Ferrara, Bologna, Modena, Parma, Mantova, Verona, Rovigo, Padova, Venezia) coinvolti in questa kermesse del gusto. Una vera e propria anteprima della pantagruelica abbuffata che da primavera a dicembre vedrà sfidarsi in una sorta di singolar tenzone centinaia di paesini a suon di tagliatelle, cappellacci di zucca, risotti, salumi, formaggi, prodotti di terra e di mare accompagnati da vini locali e birre artigianali.



Tra le mille sagre d'autore segnaliamo - a volo d'uccello poichè citarle tutte è impresa pressochè impossibile - la festa dell'ortica (Malalbergo), la sagra delle erbe selvatiche (Serravalle), la sagra dell'asparago verde (Altedo), la sagra del cappelletto ferrarese (Vigarano Pieve), la sagra del castrato e della porchetta (Gallo), la sagra del bollito (San Pietro in Casale), la sagra del Caplaz (Scortichino), la fiera della tagliatella (Solara), la sagra del tortellone (Bevilacqua), la sagra della Bondiola (Poggio Renatico), la festa della <salama da tai> (Guarda Ferrarese), la sagra della salamina da sugo al cucchiaino (Madonna Boschi), la sagra della zucca e del cappellaccio ferrarese (San Carlo), la sagra del maccherone al pettine (Pieve di Cento), la sagra dello gnocco di patate (Canda), la sagra del radicchio (Bosco Mesola), la sagra del tartufo Tuber Magnatum Pico del Bosco della Panfilia (Sant'Agostino), la sagra delle rane (Santa Bianca di Bondeno), la festa delle lumache (Casumaro), la sagra dell'arrosticino (Codrea), la sagra del salame alla brace (Morelli di Cento), la festa del <bigul al torc> (Canaro), la sagra del cotechino (Alberone di Cento), la sagra dell'anatra (Stellata), la sagra del bollito (San Pietro in Casale), la sagra del somarino e del pinzin (Runzi), la festa dello stinco e del giancialino di maiale, la sagra della canocchia e della seppia (Porto Garibaldi), la sagra dello storione (Ficarolo), la sagra del pesce (Gorino), la sagra della cozza (Santa Giulia di Porto Tolle), la sagra dell'anguilla (Comacchio), il festival dei funghi (Fornovo Taro), la sagra della pera (Vigarano Pieve), la sagra dell'uva in cucina (San Nicolò), il Festival della Malvasia (Sala Baganza)



Ed ancora il festival dei risotti declinato in mille versioni: con la zucca, alle verdure, con le cozze e le vongole di Goro, con il pesce, con lo speck e il radicchio di Bosco Mesola, col formaggio di malga e con i funghi dell'altopiano di Asiago, con la salsiccia, con le fragole di Ligosanto, con gli asparagi di Mesola, con l'anguilla di Comacchio, con il melone, con la salama da sugo, con l'agnello. Insomma non c'è che l'imbarazzo della scelta. Per la gioia dei buongustai.



## **L'ALBERGHIERO VERGANI-NAVARRA**

Anche quest'anno il Salone nazionale delle Sagre d'Autore si è avvalso della preziosa collaborazione dell'Istituto Alberghiero Orio Vergani e Fratelli Navarra presieduto dalla dott. Roberta Monti. Di grande suggestione il menu realizzato dagli allievi della 4 B (insegnante la professoressa Elisabetta Martini, in sala il prof. Mirco Roccati della 5 D) e proposto nel salone delle feste dell'Istituto ad un gruppo di giornalisti capitanati da Maurizio Barbieri.

Primaverile (per gusto ed equilibrio di sapori) il piatto di entrata: la fesa di tacchino alla senape granulata e lime con petali di mago e rucola. Succulenti i tortelli di patate e fagiolini con crema di Parmigiano allo zafferano, pesto e cialde croccanti. Una bontà anche il filetto di porcellino con riduzione al caffè, pecorino toscano ed erbe di campo. Chiusura in bellezza con un semifreddo al limoncello e mandorle con crema alla liquirizia. Fresco e intrigante. Chapeau.



## GUIDA A FERRARA E DINTORNI

In occasione del Salone enogastronomico dedicato alle sagre d'autore, il **Consorzio Visit Ferrara** in collaborazione con il Comune di Ferrara ha realizzato una bellissima guida che invita il turista a scoprire la città estense e la sua provincia: Argenta, Bondeno con la Rocca di Stellata, Cento con le opere d'arte del Guercino, Comacchio, il Parco del Delta del Po, Codigoro, Mesola con il suo Castello e il Gran Bosco, Ostellato, la splendida Abbazia di Pomposa, Portomaggiore e le preziose Delizie Estensi, residenze rinascimentali della campagna ferrarese. Una guida (in italiano e in inglese) ricca di mappe e di percorsi tematici, di facile utilizzo, pensata per essere venduta all'interno degli uffici di informazione turistica, delle strutture ricettive e da chiunque voglia fornire ai visitatori un mezzo utile per muoversi nella città estense e nel suo territorio, scoprendone le variegata meraviglie.



«Ferrara e provincia: guida rapida e mappe» - questo il suo nome - si apre con brevi informazioni sulla storia di Ferrara e le sue peculiarità, dalla possibilità di essere scoperta in bicicletta, alla cucina, dagli eventi culturali allo shopping. Poi cominciano i percorsi tematici, ognuno corredato da una mappa e da tutte le informazioni utili: il tour del centro medievale che parte dal maestoso Castello Estense, con alcuni dei principali monumenti; l'Addizione Rinascimentale, che fece di Ferrara la città più moderna d'Europa, con la visita a Palazzo dei Diamanti, tra i punti d'interesse; l'itinerario tra dimore e chiese rinascimentali; il percorso lungo il Po. Ed ancora: i luoghi della cultura ebraica di Ferrara con le sinagoghe e il Museo Nazionale dell'Ebraismo Italiano e della Shoah; le Mura (nove chilometri) che abbracciano la città e possono essere percorsi solo a piedi o in bicicletta. Ed infine gli itinerari tra Comacchio e le sue Valli che si diramano nel Parco del Delta del Po, Riserva della Biosfera Unesco, per immergersi tra i palazzi antichi, i canali, i ponti della città sull'acqua (da non perdere il Museo del Delta Antico) e per esplorare le lagune, gli specchi d'acqua, le oasi naturalistiche popolate da uccelli rari, come i fenicotteri rosa.



Nelle foto di Maria Rita Orsatti: la preside dell'Istituto Alberghiero Vergani-Navarra di Ferrara dottoressa Roberta Monti con il decano dei giornalisti enogastronomici trentini Giuseppe Casagrande e il cav. Paolo Bruni, presidente del Centro Servizi Ortofrutticoli di Ferrara.