

Premiata Salumeria Italiana



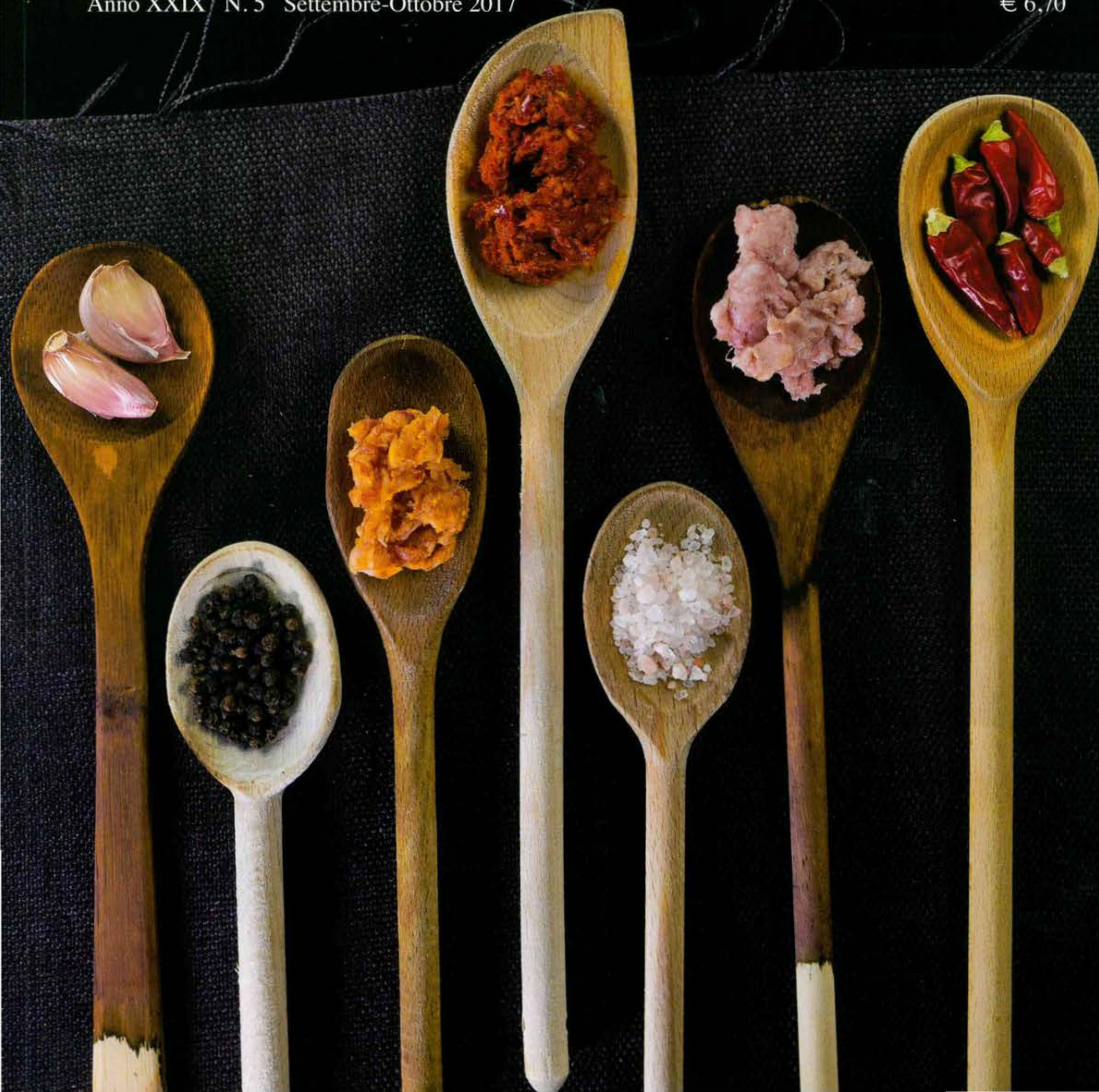
Autorizzazione del Consorzio del
Prosciutto di Parma del 21-4-98

Periodico per gli addetti ai lavori

DAL SALUMIFICIO ALLA SALUMERIA NON STOP

Anno XXIX N. 5 Settembre-Ottobre 2017

€ 6,70



AGENDA

Ferrara

Le terre bagnate del Delta del Po, patrimonio UNESCO, sono un vero e proprio scrigno ricco di prodotti tipici, gemme da scoprire soprattutto in autunno, periodo ideale per "andar per sagre". L'anguilla, regina della laguna, viene celebrata nella famosa *Sagra dell'Anguilla* di Comacchio — per tre week-end, **dal 29 settembre al 15 ottobre** (www.sagradellanguilla.it) — ma tante altre sono le prelibatezze 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 IGP, già noti nei ricettari rinascimentali, come la Coppia ferrarese IGP e il cocomero serviti alla corte degli Estensi, fino alle pere e le pesche IGP. Uno degli appuntamenti più apprezzati 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, gustato tradizionalmente al cucchiaino con purè di patate, si presta anche a preparazioni più insolite, come il carpaccio crudo con grana e crema d'aceto balsamico. 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**. Nella ricetta ferrarese i tortellini o, meglio, i cappelletti, sono di carne e cucinati in brodo di cappone o abbinati a condimenti diversi, come il ragù di petto d'anatra. Gli appassionati del *Tuber Magnatum Pico* adoreranno la *Sagra del Tartufo* di Sant'Agostino, **dal 31 agosto all'11 settembre** (www.sagratartufo.it), 38ª edizione dell'evento dedicato al 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.sagrasancarlo.it). I cappellacci alla zucca, tipica pasta fatta a mano, sono conditi come da tradizione con ragù o burro e salvia, con noci e Marsala (cappellacci del cuore) o ragù di cinghiale (cappellacci del norcino). E poi, con tartufo e stracchino e tante altre varianti (in basso a destra, la salama da sugo ferrarese IGP; photo © Consorzio Visit Ferrara).

www.visitferrara.eu



Polesine Parmense (PR)

Tutti hanno qualcosa da raccontare, ma chi da sempre si dedica alla terra "ne sa una più del maiale", perché, quando parla, dà voce alle vigne e ai campi, agli animali e alle stalle, finendo per conferire a una vita di lavoro e passioni la forma di un grande romanzo popolare che merita di essere conosciuto. Grandi interpreti della tradizione enogastronomica della Pianura, LUCIANO e MASSIMO SPIGAROLI, attraverso il ciclo di appuntamenti *Racconti in Hosteria*, hanno affidato ai muri e ai tavoli dell'*Hosteria del Maiale* le storie e i racconti di produttori, cuochi, scegliendo di alternarli a un buon calice di vino o ad un particolare piatto della tradizione. Dalla sua apertura fino ad oggi, un venerdì al mese, l'ultimo nato tra gli spazi dell'*Antica Corte Pallavicina* di Polesine Parmense (PR) ospita un evento legato alle etichette e alle bottiglie, alla Bassa e allo stare bene a tavola. Tutte le serate iniziano alle 20.00 con una visita alle antiche cantine di stagionatura dei culatelli, cui segue l'evento con prenotazione obbligatoria (photo © Antica Corte Pallavicina).

www.anticacortepallavicinarelais.it