

Link: <http://www.italyfood24.it/>

20 Settembre 2017

In Homepage:



Link: <http://www.italyfood24.it/2017/09/20/ferrara-la-terra-delle-sagre-dautunno/>

## 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](http://www.prolocomadonnaboschi.it)). Il più noto insaccato della provincia si presta a variegata 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](http://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. 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 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](http://www.sagrasancarlo.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.

[www.visitferrara.eu](http://www.visitferrara.eu)