

13 Marzo 2015

Link: <http://www.viniesapori.net/articolo/enjoy-good-food-in-ferrara-1303.html>



## Enjoy good food in Ferrara!

**Ogni giovedì dal 19 marzo al 30 aprile 2015, menu a tema sui migliori prodotti tipici della Provincia ferrarese con la rassegna gastronomica "Visit Ferrara a tavola".**

**Alcune prelibatezze si trovano già nei ricettari rinascimentali** come i "Cappellacci di zucca" o la "Coppia ferrarese" (il pane dalle forme allungate che suscita appetito e curiosità tra le vetrine della città estense) altre sono frutto di una **natura rigogliosa che cresce intorno al fiume Po**, tra ortaggi, viti, anguille, vongole e prodotti di stagione che identificano **un territorio variegato in cui l'enogastronomia è regina**. Per scoprirla in tutte le sue varianti gustative, **dal 19 marzo al 30 aprile 2015**, si aprono per gli amanti della buona cucina le porte dei ristoranti della **rassegna gastronomica "Visit Ferrara a tavola: i giovedì dei sapori ferraresi"**. Ogni giovedì, grazie al **consorzio Visit Ferrara** – che mette insieme 86 operatori turistici di tutta la Provincia - gli ospiti possono accomodarsi **in uno dei 5 ristoranti della città protagonisti** dell'iniziativa e provare **un menu a tema**, testando ricette e piatti tipici del territorio.

Si comincia il **19 marzo con "Il vino delle sabbie"**, bottiglie bianche e rosse che nascono nella parte più orientale della Provincia, vicino al Grande Fiume, e che sono originate da diversi ambienti naturali. L'appuntamento è **all'Osteria della Campana** (0532.241256) a due passi dal Castello Estense (dalle 19.00) dove si potrà degustare un aperitivo a base di vino bianco Sauvignon del Bosco Eliceo accompagnato da tortino di zucca su specchio di formaggio, e vino rosso Fortana del Bosco Eliceo con salama da sugo su crostini caldi e mousse di melanzane, al costo di 10 euro a persona.

Si continua poi il **26 marzo al ristorante Scaccianuvole** (0532.56050) con il **menu vegano dal titolo "Territorio insolito – sapori e prodotti del ferrarese riscoperti in veste vegana"**. Viene servita una schiacciata alla canapa cotta al forno a legna con salse,

terrina di tofu aromatico e zucca su letto di radicchio, pasta di canapa con crema di broccoli e mandorle tostate, brasato di seitan al fortana con chips di zucca e per dolce la cartelletta alla canapa con crema di riso e pere al vino rosso. L'utilizzo della canapa nei piatti non è un caso, in quanto in antichità era molto presente sul territorio. Incluso nel prezzo della cena (30 euro) una degustazione di vini dell'azienda Mariotti di Consandolo.

**Il 2 aprile** si possono assaporare i piatti di pesce creati dal **Ristorante Orsatti 1860** (0532.202696) con un percorso culinario che va **“Dalla Valle al mare”**. Si comincia con un antipasto di panzanella con frisullo e alici marinate, si continua con un risotto alla comacchiese con robiola e scampi crudi, sgombro su foglia di pane con pomodori e crema di basilico al mortaio, dolci della maison Orsatti, vini locali d'autore e digestivi, al prezzo di 30 euro.

Sovrana della tavola il **9 aprile alla Trattoria Da Noemi** (0532.769070) è la **“Zucca”**, da cui vengono fuori ricette tradizionali ed innovative: zuppe, risotti, gnocchi e gli inimitabili Cappellacci (in attesa di ottenere certificazione Igp). La zucca “violina” è infatti una tipologia che nasce nei terreni della Provincia ferrarese: ha forma allungata simile allo strumento musicale. Il menu vede un antipasto ai fiori di zucca ripieni di mozzarella, bis di Cappellacci di zucca al ragù e gnocchi di zucca con fonduta di taleggio e asiago, salamina da sugo ferrarese Igp con pureè, insalata, torta tenerina al cioccolato e bevande, al prezzo di 28 euro.

Il giovedì successivo, il **16 aprile**, è la volta della **cena a tema “Cous cous”** con piatti originali ed eclettici nel **Ristorante 381 Storie da Gustare** (0532.762052). Il menu prevede un antipasto di cous cous prodotto in Provincia allo zafferano con alici marinate di Comacchio, un piatto unico di cous cous con polpettine speziate e tagliata di zucca violina al forno, e per dessert biscotti artigianali accompagnati da un tris di creme. Il prezzo è di 26 euro.

**Il 30 aprile la rassegna chiude all'Osteria della Campana con un menu a tema “Carciofo in veste locale”**. L'antipasto è a base di tortino di carciofi in salsa di panna e parmigiano, il primo di lavagnette ai carciofi e cotto di Praga, il secondo porta in tavola arrotolato di coniglio ai carciofi con contorno di patate, per lasciar spazio al dessert. Il tutto accompagnato da vini bianco e rosso. Il prezzo è di 20 euro a persona.

**Si può prenotare contattando telefonicamente i singoli ristoranti oppure online sul sito del consorzio [www.visitferrara.eu](http://www.visitferrara.eu).**

**Per informazioni: [Consorzio Visit Ferrara](http://www.visitferrara.eu)**

Via Borgo dei Leoni 11, Ferrara (FE)

Tel. 0532 783944, 340 7423984

E - mail: [assistenza@visitferrara.eu](mailto:assistenza@visitferrara.eu)

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