

Ferrara e la cucina dei duchi

Crocevia di artisti, amante del bello come del buono, ha fatto giungere fino a noi le specialità della corte estense

Un'accoppiata vincente tra elegante **città rinascimentale e borgo medievale** praticamente intatto. Ferrara è una delle tante sorprese dell'**Emilia Romagna**. Per secoli è stata la piccola capitale di una signoria tra le più raffinate del Rinascimento, quella degli **Estensi**. Grazie a **Borso, Sigismondo, Ercole, Alfonso (i Signori di Ferrara)** la città diventò, **tra '300 e '500**, un crocevia di intellettuali e artisti, ospitò **Pisanello e Mantegna, Piero della Francesca e Leon Battista Alberti, Ariosto e Tasso** e si trasformò in uno straordinario polo artistico e culturale in grado di rivaleggiare, per splendore e magnificenza, con gli altri centri **dell'Italia rinascimentale**. Le testimonianze di quei secoli si vedono praticamente ovunque: basta seguire il tracciato ora rettilineo ora tortuoso delle strade su cui si affacciano chiese, palazzi, monumenti o percorrere le mura per riconoscere, da lontano, i marmi della cattedrale e il profilo severo del castello. Prima fortezza poi dimora ducale, conserva ancora l'aspetto severo della rocca militare, ingentilita, però, dalle aggiunte (cornici, altane, balconate, giardini pensili) che gli architetti apportarono nei secoli. Al suo interno, poi, si visitano i locali a cui è legata la storia degli Estensi: gli appartamenti ducali col **Salone dei Giochi** (impreziosito dalle installazioni di Gae Aulenti), il **Giardino degli Aranci**, spalancato sul fossato, la **Cappella Ducale** rivestita di preziosi marmi coloratissimi. Ma la visita del Castello non può dirsi completa senza una sosta alle cucine, perché i duchi, amanti del bien vivre, ricercavano il bello e il buono anche a tavola.

PUBBLICITÀ

Le creazioni degli scalchi di corte (un po' maestri di cerimonie e un po' grandi cuochi), servite durante i banchetti, sono ancora oggi tra i capisaldi della **cucina ferrarese**: i cappellacci di zucca, la salama da sugo, il pasticcio di maccheroni, il panpepato (o pampapato) hanno attraversato i secoli e sono giunti, praticamente inalterati, sulle nostre tavole. **Gian Battista Rossetti e Cristoforo da Messisbugo** (solo per citare due scalchi famosi, autori di ricettari e trattati di cucina) amavano gli abbinamenti arditi tra dolce e amaro, acido e piccante, usando a piene mani spezie, miele e zucchero, succo d'uva e aceto. "E così nei cappellacci", assicura **Maria Cristina Borgazzi** dalle cucine del **Ristorante Noemi**, "la noce moscata profuma e addolcisce un soffice ripieno di zucca in contrasto con il sapido ragù".

Nel pasticcio convivono il **dolce della frolla** con il salato dei maccheroncini conditi con sugo di carne, tartufi e funghi. E la salama? "Nel suo impasto", spiegano alla **Macelleria Travagli**, "si usano pepe, noce moscata, chiodi di garofano e vino rosso." E anche nel panpepato si trovano le dolcezze delle spezie, tra cui cannella e chiodi di garofano. **Ferrara** non stupisce solo a tavola: della città non si possono dimenticare i palazzi fatti costruire dai componenti della famiglia ducale (o dai loro funzionari) e disseminati un po' dovunque. Famosissimo è quello dei Diamanti, così chiamato per la sua particolare decorazione a bugnato: un tempo era la "**casa**" di **Sigismondo d'Este**, ora, sede della **Pinacoteca Nazionale e della Galleria d'Arte Moderna**, ospita grandi mostre. Altrettanto teatrali sono la **Palazzina di Marfisa** (secondo una leggenda le sue sale sono ancora abitate dal fantasma della principessa) e **Palazzo Schifanoia**, una delle delizie dove si poteva schivar la noia (tanto per spiegare il curioso nome del palazzo), circondato da eleganza e raffinatezza e decorato al suo interno dagli affreschi del Salone dei Mesi o dalla Sala degli Stucchi dal soffitto rilucente di oro. Per un'ultima tappa all'indietro, nei secoli splendidamente bui del Medioevo, ecco Via delle Volte: 2 km di acciottolato disseminati da volte e archi che uniscono una fila interminabile di case dalle facciate impreziosite da decori di cotto.

Taccuino di viaggio

Fondo Cà de Bartoli

Via Angelo Talassi 83, Porotto (Fe)

Farine da grani antichi, frutti dimenticati e poi succhi, composte e confetture

Consorzio Visit Ferrara

Per organizzare una visita a Ferrara, prenotare un soggiorno, acquistare un pacchetto turistico o una visita guidata. Pacchetti speciali per San Valentino con offerte di pernottamento e visite guidate tematiche: www.visitferrara.eu

Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara

Per conoscere e acquistare i prodotti tipici ferraresi: www.stradaviniesaporiferrara.it

[Trattoria da Noemi](#) - Via Ragno 31

Oltre ai cappellacci del servizio, sono da provare pasticcio di maccheroni, rotolo di faraona, zuppa inglese.

[Cà d'Frara](#) - Via del Gambero 4, tel. 0532 205057 Oltre alla salama del servizio, paste fresche, carni alla brace, pinzini (gnocco fritto ferrarese).

[Pasticceria Europa](#) - Corso della Giovecca 51

Versione top della Tenerina, torta dal cuore di cioccolato.

[Il Brindisi](#) - Via Adelardi 11, tel. 0532 473744

Nella più antica osteria del mondo happy hour padano con bocconcini di salama da sugo.

[Makoré](#) - Via Palestro 10, tel. 0532 092068

Ravioli di ricotta su gamberi rossi e liquirizia, anguilla affumicata su spuma di patate e altre creative ricette di mare.

[Agriturismo Principessa Pio](#) - Via delle Vigne 28, tel. 0532 1716378

Nel silenzio della campagna urbana, flan di zucca violina o stinco di maiale autoprodotti.

Le Pradine Corso Italia, 537/539, Mirabello (Fe)

Vi si prepara il Condimento Messisbugo, versione moderna di quello usato alla corte estense.

Pasticceria Orsatti Via Cortevicchia 33

Mattarelli Vini - Via della Vite 2, Vigarano Pieve (Fe) Fortana

Merlot e Sauvignon dai vigneti piantati sui terreni sabbiosi del Delta del Po.

Panificio Perdonati - Via San Romano 108

sforna la Coppia Ferrarese IGP, tipico pane ritorto creato ai tempi delle tavole estensi.

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle; foto di Francesca Moscheni