



HOME MAGAZINE EXTRA MAGAZINE

SALOTTO KAPPERI! CHI SIAMO

CONTATTI



GARDEN
PASTICCERIA DAL 1989

<https://www.pasticceria.com>

DEMO
DESIGNEMOTION

<https://www.kapperimagazine.it/wp->

[content/uploads/2024/08/danoemi.jpg.webp](https://www.kapperimagazine.it/wp-content/uploads/2024/08/danoemi.jpg.webp)) Importante riconoscimento per la **trattoria “Da Noemi”** di Ferrara, una delle **attività di eccellenza** associate al **Consorzio Visit Ferrara**.

<https://www.demohotel.com>

La trattoria è stata infatti selezionata da Osterie D’Italia 2024, la guida di Slow Food Editore dedicata alla ristorazione italiana più autentica, ricevendo la **“Chiocciola”**, un attestato che certifica l’attenzione per l’ambiente, la cucina e l’accoglienza in sintonia secondo i valori di **slow food del buono, pulito e giusto**.

CATEGORIE

[Extra Magazine](https://www.kapperimagazine.it/extra-magazine/)
(<https://www.kapperimagazine.it/extra-magazine/>).

[Kapperi! Fumetti](https://www.kapperi.com/fumetti/)
(<https://www.kapperi.com/fumetti/>).

[Kapperi! Informazioni](https://www.kapperi.com/informazioni/)
(<https://www.kapperi.com/informazioni/>).

[Magazine](https://www.kapperi.com/news/)
(<https://www.kapperi.com/news/>).

[Kapperi! #00](https://www.kapperi.com/kapperi-00/)
(<https://www.kapperi.com/kapperi-00/>).



[news/kapperi](https://www.kapperi.it)

[Kapperi! #01](https://www.kapperi.it)

[news/kapperi](https://www.kapperi.it)

[Kapperi! #02](https://www.kapperi.it)

[news/kapperi](https://www.kapperi.it)

[Kapperi! #03](https://www.kapperi.it)

[news/kapperi](https://www.kapperi.it)

[Green](https://www.kapperi.it)

[news/kap](https://www.kapperi.it)

[news/kap](https://www.kapperi.it)

[Kapperi! #04](https://www.kapperi.it)

[news/kapperi](https://www.kapperi.it)

[Kapperi! #05](https://www.kapperi.it)

[news/kapperi](https://www.kapperi.it)

[news/kapperi](https://www.kapperi.it)

[PUBLIREDAZIONI](https://www.kapperi.it)

[news/kapperi](https://www.kapperi.it)

[Ricette](https://www.kapperi.it)

[news/kapperi](https://www.kapperi.it)

[Rubriche](https://www.kapperi.it)

[news/kapperi](https://www.kapperi.it)

[Astrofood](https://www.kapperi.it)

[news/kapperi](https://www.kapperi.it)

[Bellessere](https://www.kapperi.it)

<https://www.kapperimagazine.it/wp-content/uploads/2024/08/maria-e-figli.jpg>)La storia della **trattoria comincia da lontano**. Nel 1958 l’apertura ufficiale ad opera dei genitori dell’attuale titolare, **Maria Cristina Borgazzi**. Un’avventura che prosegue ancora oggi nel segno della tradizione di famiglia con i figli di Maria Cristina, **Giovanni Matteucci in cucina e Luca Matteucci come sommelier**. Proprio questi ultimi hanno deciso di scommettere sulla formazione per dare nuovo slancio all’attività di famiglia. Giovanni ha frequentato il corso superiore di cucina dopo la scuola alberghiera di Ferrara, Luca il corso superiore di Sala e Sommelier.

“Proponiamo alla clientela una cucina della tradizione ferrarese con un occhio particolare alle materie prime, cercando di favorire i piccoli produttori locali di verdure, frutta, uova, farine e carni – dice Maria Cristina – Dove non è possibile reperire le materie prime nel territorio ci si rivolge ad aziende che comunque applicano metodi equi, sostenibili secondo la filosofia del buono, pulito e giusto di Slow Food. Il personale è costantemente formato per poter offrire alla clientela un servizio accurato per farli sentire come in famiglia”.

Alla trattoria “Da Noemi” vanno le congratulazioni del Consorzio Visit Ferrara.