

FERRARA FOOD FESTIVAL, NEL FINE SETTIMANA DEGUSTAZIONI, VISITE E MOSTRE

2 NOVEMBRE 2021 - 16:34




Dolci Aveja
 ...e tanto altro
 Viale Corrado IV 28
 Tel. 345 859 3724

LABORATORIO
SCIÙ SCIÙ
 PIZZA & FRITTI ARTIGIANALI
 VIA GARIBOLDI, 8 / L'AQUILA - TEL. 0862 19 66 121

SCOPRI LE NOSTRE
CONFETTURE E COMPOSTE ARTIGIANALI
 DEL BORGO DI
Offidius
 PASTICCERIE DI FRUTTI
 L'AQUILA
 SCOPRI DI PIÙ

Monastero Fortezza di Santo Spirito
 e Ristorante La Bandiera:
 gli ingredienti giusti per un evento unico



**MONASTERO FORTEZZA
SANTO SPIRITO**

FERRARA – La coppia di pane ferrarese, i cappellacci di zucca, la salama da sugo, le anguille di Comacchio, il panpepato, la torta tenerina, i vini delle sabbie. Sono tanti e rinomati i prodotti tipici e le ricette del territorio della provincia di Ferrara, eccellenze dell'enogastronomia emiliano-

romagnola e italiana, che dal 5 al 7 novembre – dalle 9,00 alle 20,00 – saranno protagoniste della prima edizione del Ferrara Food Festival, tra le vie e le scenografiche piazze del centro storico della città estense.

Una manifestazione, da vivere grazie a Visit Ferrara, che propone soggiorni vantaggiosi e visite guidate, per scoprire e celebrare Ferrara come una delle capitali della Food Valley. Nel fine settimana visitatori e buongustai potranno partecipare ad un ricchissimo programma di eventi, tra spettacoli itineranti, appuntamenti dedicati ai foodies e gourmet, come degustazioni e show cooking, incontri, mostre, convegni e laboratori didattici, nell'atmosfera rinascimentale del cuore ferrarese. Nella magnifica Piazza Trento e Trieste si potranno conoscere i migliori produttori ferraresi per assaporare tutte le tipicità locali, mentre in Piazza Savonarola i buongustai potranno degustare le eccellenze regionali provenienti da tutta Italia.

Durante il festival si susseguiranno eventi dedicati ai prodotti De.Co. del territorio e alle eccellenze del Delta del Po, focus sui prodotti tipici come la Coppia ferrarese, l'Aglio di Voghiera, i Vini delle Sabbie, ma anche incontri che svelano le origini rinascimentali di alcune delle prelibatezze della gastronomia ferrarese, già ideate dal cuoco Cristoforo di Messisbugo nel Cinquecento e raccolte nel primo grande libro di ricette della storia.

Non mancheranno convegni sull'alimentazione e la celiachia, e momenti spettacolari, come la preparazione del maxi Cappellaccio di Zucca e di una grande sfoglia per le Tagliatelle grazie ad esperte sfoglino, in un mix tra show cooking e scultura. Nelle tre giornate del Ferrara Food Festival, organizzato da SGP Grandi Eventi, promosso dall'Associazione Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara con il patrocinio del Comune di Ferrara e della Camera di Commercio di Ferrara, sarà facile incontrare prestigiosi chef, pasticceri e maestri di cucina.

Ospiti d'eccezione intervengono al Festival, come chef **Gianfranco Vissani** che ritirerà il premio Ambasciatore del Gusto o il Maestro della Cucina Italiana **Igles Corelli**, che riceverà il riconoscimento Diamante Estense 2021, mentre chef, cuochi e pasticceri del calibro di **Gino Fabri**, **Andrea Mainardi**, **Federico Fusca** e **Simone Finetti** si alterneranno per spettacolari showcooking. Tutto il programma su www.ferrarafoodfestival.it.

[Scarica in PDF](#)