



Seleziona lingua

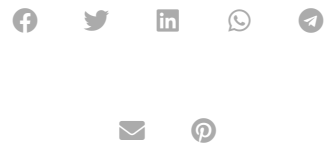
Powered by Google Traduttore

Search...



Portomaggiore, un gioiello nascosto nella provincia di Ferrara

Share



Ottobre 11, 2024

SELEZIONA LA LINGUA/TRADUCI



ACQUISTA I NOSTRI NUTRACEUTICI

Scopri i prodotti naturali fatti in farmacia



La nostra missione è la tua salute

[ACQUISTA ORA](#)

agolab
Nutraceutica



- HOME
- LIFESTYLE
- NEWS
- AUTOMOTIVE
- CULTURE
- FASHION & E
- SPORT
- TRAVEL

meta privilegiata per gli amanti della natura, per gli appassionati di pesca, cicloturismo, senza dimenticare la cultura e le esperienze enogastronomiche con prodotti locali.

Portomaggiore è una gemma nascosta che merita di essere scoperta. Territorio ricco di storia, natura e tradizioni, rinomata è l'antica Fiera che si svolge ogni anno a settembre. Il nome suggerisce che fosse un importante porto fluviale, situato strategicamente lungo antichi corsi d'acqua. Nel centro storico di Portomaggiore numerosi gli edifici storici e monumenti che raccontano la storia della città. La città si trova nelle vicinanze del Parco del Delta del Po, una delle riserve naturali più importanti d'Italia, i numerosi canali e fiumi che attraversano la zona offrono scenari unici, perfetti per escursioni, birdwatching e fotografia naturalistica.

Storia e Cultura

Le origini di Portomaggiore risalgono all'epoca romana, quando era conosciuta come "Portus Major." Il nome suggerisce che fosse un importante porto fluviale. Durante il Medioevo, la città divenne un centro di commercio e agricoltura sotto il dominio della famiglia Este, che governava

More Post



Poormanger celebra Torino con una grande festa

[Read More »](#)



"X-Style" su Canale 5 condotto da Giorgia Venturini

[Read More »](#)



"Dritto e rovescio" su

Ferrara.

Gastronomia

La cucina di Portomaggiore riflette le tradizioni culinarie dell'Emilia-Romagna, nota per la sua eccellenza gastronomica. Tra i piatti tipici, spiccano i cappellacci di zucca, un tipo di pasta ripiena, la Salama da sugo, un insaccato dal sapore unico. Non mancano poi i dolci tradizionali come la tenerina, una torta al cioccolato densa e irresistibile e i vini DOC della regione.



Portomaggiore e la Delizia del Verginese: un viaggio nel cuore della storia e della cultura ferrarese

Uno dei tesori più preziosi di Portomaggiore è senza dubbio la Delizia del Verginese. Questo edificio storico, situato a pochi chilometri dal centro della città, fu costruito nel XVI secolo per volere di Alfonso I d'Este, duca di Ferrara. Originariamente concepito come residenza di caccia, il Verginese è stato successivamente trasformato in una villa nobiliare dove la corte andava a rilassarsi e divertirsi. La forma attuale di questa residenza estiva è stata realizzata a metà del "500" dopo la morte del Duca Alfonso d'Este, dalla sua terza moglie, Laura Dianti.

BRUNO CROCCO su Retequattro intervista al Vicepremier e Ministro degli Esteri Antonio Tajani

[Read More »](#)



La Delizia del Verginese è un perfetto esempio dell'architettura rinascimentale ferrarese, caratterizzata da eleganza e simmetria. L'edificio principale, con le sue facciate ornate e le logge raffinate, rispecchia la maestosità e la raffinatezza tipiche delle dimore estensi. All'interno, le sale sono decorate con affreschi e stucchi che raccontano storie di miti e leggende, trasportando i visitatori in un'epoca di splendore e fasto. Le sale sono sede del Museo Archeologico **"Mors Inmatura"**, attualmente ospita la mostra permanente il **"Sepolcreto dei Fadieni"** che documenta la scoperta di una piccola necropoli romana a pochi passi dalla Delizia con l'esposizione di oltre 200 reperti. Oltre alla bellezza architettonica, la Delizia del Verginese è circondata da un meraviglioso giardino all'italiana. Questo spazio verde offre tra alberi secolari, un'oasi di pace e tranquillità. In questa atmosfera è facile trasecolare e immaginare i nobili del passato che passeggiano sotto le generose fronde degli alberi per trovare refrigerio nelle calde giornate estive. Durante l'anno, la Delizia ospita numerosi eventi, mostre e concerti che attirano visitatori da tutta la regione e oltre. Tra questi, spiccano le rievocazioni storiche che fanno rivivere le atmosfere del Rinascimento, con costumi d'epoca, musiche e danze tradizionali.

Portomaggiore e l'Oasi di Bando: un angolo di paradiso naturale

L'Oasi di Bando gestita dal WWF, è un vero paradiso per gli appassionati di birdwatching.



Qui, è possibile osservare una vasta gamma di uccelli, tra cui aironi, cormorani, falchi di palude, garzette, nitticore, cavalieri d'Italia, spatole, il Martin pescatore e moltissime specie migratorie che trovano rifugio tra le acque e le canne dell'oasi

come le diverse specie di anatre mentre nel cielo volteggiano splendidi rapaci. La riserva è anche popolata da una ricca varietà di anfibi, rettili e mammiferi, come la volpe e il tasso, che contribuiscono alla straordinaria biodiversità del luogo. Da alcuni anni, oltre ai due importanti progetti avviati di reintroduzione dell'oca selvatica e della cicogna bianca con voliere per la riproduzione, si è realizzata una torretta per la nidificazione del Falco grillaio, un rapace diurno di piccole dimensioni a priorità di conservazione a livello europeo, che è parte degli obiettivi specifici del progetto transnazionale Life Falcon, al quale il comune di Portomaggiore ha aderito.

Attività e Itinerari nell'Oasi

L'Oasi di Bando offre numerosi percorsi naturalistici che permettono di esplorare questo meraviglioso ecosistema in modo sostenibile e rispettoso dell'ambiente. I visitatori possono scegliere tra diverse escursioni guidate, ideali per conoscere meglio la flora e la fauna locali, o optare per passeggiate libere lungo i sentieri segnalati.

Per chi desidera un'esperienza ancora più immersiva, l'oasi dispone di osservatori e torrette panoramiche da cui è possibile ammirare il paesaggio e scattare fotografie mozzafiato. Inoltre, vengono organizzati laboratori didattici e attività educative per bambini e ragazzi, con l'obiettivo di sensibilizzare le nuove generazioni alla salvaguardia dell'ambiente.

Visitare Portomaggiore e la Delizia del Verginese significa fare un tuffo nel passato, scoprendo le meraviglie di un'epoca lontana che ha lasciato un'impronta indelebile nel presente. Questo angolo di Ferrara, con la sua storia, cultura e bellezza, è un tesoro che aspetta solo di essere esplorato e apprezzato. Se siete alla ricerca di un viaggio che unisca arte, storia e natura, Portomaggiore e la Delizia del Verginese sono la destinazione perfetta.

A breve distanza dalla Delizia del Verginese ha sede **l'Azienda Agricola**

“Il Verginese” (www.ilverginese.com)
dedita alla coltivazione e vendita di
frutta e verdura di propria produzione,
dal 2006 produce anche vini sotto
l’etichetta omonima, coltivando vitigni
autoctoni come Malvasia, Trebbiano e
il vitigno “principe” il Fortana creando
vini rossi, bianchi e spumanti. A
Lucignano, in provincia di Arezzo, si
trova una parte dell’ Azienda Agricola
“Il Verginese”, dove si produce Olio

Extra Vergine di Oliva di alta qualità.

Nella
campagn
a
Ferrarese
a pochi
chilometr
i da
Portoma
ggiore ,
immerso
nel verde
si trova

l’Agriturismo

mo “Le Occare” Guesthouse (<http://www.leoccare.com>) solo
quattro stanze in un’antica fattoria arredate splendidamente
con mobili antichi . Il ristorante con stoviglie e cristallerie
d’epoca, propone prodotti del territorio e antiche ricette
rivisitate servite nei banchetti della corte degli Este. Nel
piccolo bosco adiacente sono state impiantate in periodi
diversi piantine che nel tempo hanno prodotto tartufi neri e
qualche bianco utilizzati nelle ricette del ristorante per
soddisfare il palato degli ospiti.

In provincia di Ferrara, a **Portoverrara**
di Portomaggiore si trova l’Azienda
Agricola **“Corte Migliari”** guidata dai

fratelli Migliari

(www.cortemigliari.com) che producono insaccati di maiale tipici della tradizione ferrarese, il più conosciuto è la **Salama da sugo Igp** ottenuto seguendo la ricetta originale ricca di storia che prevede una selezione delle carni del maiale e una stagionatura che supera i 12 mesi .

Gli ingredienti sono: carni scelte di suino macinate, sale, pepe, vino (Sangiovese di Romagna senza solfiti) , aglio, senza l'uso di conservanti, per l'insacco si utilizza una vescica naturale. La forma è simile a un melone legato intorno da uno spago che ne disegna 6/8 spicchi con strozzatura al centro, è consigliato degustarla accompagnata da un purè di patate. La produzione della Salama da sugo considerando l'alta qualità delle carni del proprio allevamento, è il fiore all'occhiello dell'Azienda Agricola "Corte Migliari" senza tralasciare altri insaccati stagionati o prodotti freschi a marchio "Corte Migliari".

Per assaporare il gusto tipico della cucina ferrarese si consiglia la **Trattoria "Da Noemi", Guida Michelin** (<https://www.trattoriadanoemi.it>) nel cuore storico di Ferrara, propone alcuni piatti storici della famiglia d'Este utilizzando solo prodotti del territorio, in primis la salama da sugo e i cappellacci di zucca , una vera delizia.

di Bruno Musso

Testata giornalistica.

© 2021 – Timenews24.it

FOLLOW US ON:



HOME

LIFESTYLE

NEWS

AUTOMOTIVE

CULTURE

FASHION &
BEAUTY

FOOD & WINE

MUSIC

MOVIE

SPORT

TRAVEL

PRIVACY POLICY

CONTACT US

ARCHIVIO POST

[Informativa sulla raccolta](#)

[Le tue preferenze relative alla privacy](#)

