



HOME GUSTO ▾ PARTNERS ▾ PALINSESTO VIDEO ▾ CANTINE VINI PRODUTTORI TOP CLASS

CONTATTI

## Gustochannel: Ferrara e dintorni: un Natale da sogno tra relax, autenticità e buona tavola.

👤 Redazione 📅 29 Dicembre 2024 📄 TRAVEL, TURISMO 🗨️ Nessun commento

Se sei ancora in cerca di una destinazione non scontata che unisca cultura, relax e magia, per una breve fuga natalizia, non andare oltre: Ferrara è la risposta che aspettavi.

Tradizioni gastronomiche che si intrecciano con eventi culturali vivaci, dimensioni contenute, biciclette che si incrociano sulle piste ciclabili, mercatini di Natale e, feste popolari rendono l'atmosfera di questa città particolarmente festosa e conviviale.

Vera e propria gemma nel cuore dell'Emilia-Romagna, terra di accoglienza e generosità, Ferrara è un

luogo dove il tempo sembra rallentare, permettendo a residenti e visitatori di godere di ogni momento di un ambiente sereno e affascinante.



### Archivio

Seleziona una categoria ▾

Caratterizzata da un patrimonio storico e artistico di inestimabile valore, con il suo Castello Estense e, le strade rinascimentali che raccontano storie di un passato glorioso, Ferrara ha un immenso patrimonio da scoprire. La sua architettura rinascimentale, ben conservata, il suo piano urbanistico innovativo, riconosciuti dal 1995 patrimonio UNESCO, le strade ampie e, i palazzi storici, conservano intatta la grandeur della signoria estense, che ha segnato le pagine della storia europea con il suo eccezionale modello culturale, scientifico e artistico.

Il Castello Estense, con le sue torri e, i fossati e, Piazza della Repubblica con le bancarelle colorate e il susseguirsi di eventi, diventano un vero e proprio palcoscenico durante il periodo natalizio, quando si illuminano di luci e decorazioni festive e, l'aria si riempie delle melodie e dei profumi inebrianti del vin brulé, della cannella e dei dolci tipici. Una passeggiata nel centro storico, tra le stradine acciottolate e, le piazze, rimanda ai momenti speciali dell'infanzia, fatti di attese, emozioni e dolci sorprese. Gli appassionati dello shopping trovano conforto nelle numerose botteghe che portano avanti l'arte della ceramica graffita con le stesse tecniche e le stesse abilità creative dei tempi degli Estensi.



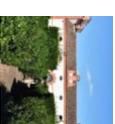
Ma Ferrara non è solo la sua città: i dintorni offrono tra le tante meraviglie da esplorare le Delizie, residenze dei duchi d'Este, che illustrano in modo sublime l'influenza della cultura rinascimentale sul paesaggio naturale, motivo per cui sono state anch'esse riconosciute patrimonio dell'Umanità. La Delizia del Verginese, a pochi chilometri dal Comune di Portomaggiore, oggi sede del Museo Archeologico 'Mors Immatura. Il sepolcro dei Fadieni', documenta la scoperta di una piccola necropoli

romana e, di oltre 200 reperti. Stucchi, fiori in stile liberty, conchiglie, rosoni e, spesse cornici delineanti i soffitti, impreziosiscono le sale interne dell'edificio, trasformata in residenza estense nella seconda metà del Cinquecento dalla compagna del Duca Alfonso I, tenendo fede alla struttura originaria di casale di campagna. Una trasformazione che riflette il desiderio costante dei reggenti estensi di concepire ogni ambiente, sia interno che esterno, in modo armonioso e avvolgente e che trova grande espressione nel

Cerca



Recenti	Popolari	Tag
---------	----------	-----



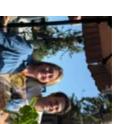
**Gustochannel: Ferrara e dintorni:  
un Natale da sogno tra relax,  
autenticità e buona tavola.**

Dicembre 29, 2024



**Gustochannel - Dissapore 2024**

Dicembre 7, 2024



**'La cucina italiana di Luana e  
Alessandro Belmondo: quando il  
nome è una garanzia!'**

Novembre 16, 2024

brolo, il giardino rinascimentale concepito come un'oasi di pace in cui godere dei piaceri di una natura generosa di colori, sentori e, in questo caso di alberi da frutto.

Come si può intuire dal nome, la ricca cittadina agricola di Portomaggiore ha avuto una forte vocazione portuale in passato, quando il fiume Sandalo, ramo spento del Po di Volano, la rese un'importante rete idroviana e, la sede di una rinomata Fiera, tuttora in vita dopo oltre cinque secoli. La manifestazione, che si svolge nel mese di settembre, registra numeri record, richiamando migliaia di visitatori alla ricerca delle innovazioni tecnologiche, del buon cibo e del divertimento.

Dopo aver assaporato la magia del Natale tra le vie della cittadina e visitato i principali luoghi di carattere artistico e, storico è d'obbligo un'escursione alle anse vallive di Porto bacino di Bando, un'area naturale protetta, dove si aprono gli scenari più inediti e suggestivi di contatto con la natura. A piedi o in bicicletta, le escursioni libere o guidate tra valli e canali offrono uno spettacolo unico, soprattutto con la magia dell'inverno.

Le anse vallive di Porto bacino di Bando sono la meta ideale per i cultori del turismo sostenibile, slow mood e, per gli appassionati di birdwatching. Questo bacino di acqua dolce, sfuggito in passato alle bonifiche territoriali delle paludi, si presenta come un mondo incantato, in la natura diventa un palcoscenico, sul quale ogni elemento racconta una storia di armonia e di vita. Le acque calme e serpeggianti del fiume abbracciano la terra, dando vita a un paesaggio incantato fatto di lagune, canneti e boschi: un bacino umido, di sorprendente valore naturalistico, votato alla salvaguardia di numerose specie animali e vegetali che si possono osservare anche dagli appositi capanni.

Pedalandò lungo i sentieri che si snodano tra le riserve, si viene avvolti da un'atmosfera di totale tranquillità, interrotta solo dal canto melodioso degli uccelli. L'oasi è infatti un rifugio per molte specie protette, che trovano qui un habitat ideale. Il germano reale, con il suo piumaggio variopinto, e l'airone cenerino, elegante e maestoso, si stagliano contro il blu del cielo, mentre il falco di palude si libra con grazia sopra le distese di canne. Ma le regine indiscusse dell'oasi sono la cicogna bianca (ben 4 coppie) e l'oca selvatica (oltre 300 coppie) che sono tornate a nidificare nell'area, grazie a un recente progetto di reintroduzione faunistica.

Passeggiando attorno allo specchio d'acqua centrale e, ai tre bacini più piccoli si può ammirare una ricca varietà di fauna e flora. Tra i canneti si celano aironi, garzette e nitticore, mentre nelle acque nuotano diverse specie di anatre, come alzavole e marzaiole. I linnicoli, i cavalieri d'Italia e splendidi rapaci arricchiscono ulteriormente questo ecosistema, rendendo ogni angolo dell'Oasi un'opportunità unica per



**Food & Rider: Salone dell'auto 2024: il ritorno a Torino in grande stile.**

Ottobre 4, 2024



**Gustochannel – Tre giorni a Capri**

Luglio 28, 2024

[Successivo »](#)

## FOOD RIDERS



l'osservazione degli uccelli. Ci si può imbattere infine nel bellissimo e colorato Martin pescatore e, in una miriade di passeriformi che abitano la vegetazione lussureggiante.

Da qualche anno, inoltre, Portomaggiore ha aderito al progetto transnazionale Like Falcon per la reintroduzione del falco grillaio, un piccolo rapace diurno per la cui nidificazione si è costruita un'apposita torretta.

Ma l'ecosistema dell'oasi non è solo un paradiso per gli uccelli. Le zone umide, vitali per la biodiversità, sono il fulcro di un ecosistema complesso dove le piante acquatiche, come il giunco e la salicornia, prosperano e offrono riparo a molte creature. Le acque nutrienti ospitano una varietà di pesci, che nuotano tra le alghe e i fondali ricchi di vita. In tarda primavera il prato umido offre lo spettacolo inconsueto e vivace della 'fregolà' delle carpe: una sorta di alcova delle carpe in amore. Uno sfrigolio di guizzi argentei che non passano certo inosservati agli occhi vigili dei falchi e, degli altri predatori, sempre pronti a trovare il momento proficuo per un ricco pasto.

Tutte le specie sono monitorate attentamente dal centro di osservazione e da enti come l'ISPPA (Istituto Superiore per la Protezione e Ricerca Ambientale), da studiosi esperti e, appassionati, come la guida ambientale Massimo Davighi, che con entusiasmo e amore impregiosisce ulteriormente la visita all'Oasi. Ne emerge una bellezza non solo visiva, ma un'esperienza sensoriale: i profumi della vegetazione e, il fruscio delle foglie creano un'atmosfera di grande pace e serenità. Ogni visita diventa un'opportunità per riscoprire il legame profondo tra uomo e natura, un invito a riflettere sulla fragilità di questi ecosistemi e sulla necessità di proteggerli.

L'Oasi ecologica di Bando non rappresenta unicamente un luogo da visitare, ma anche un tesoro da custodire. Le sue specie protette, simbolo di un passato ricco e di un futuro all'altezza, ci ricordano che la bellezza della natura è un dono prezioso, da preservare per le generazioni a venire. L'Oasi fa parte della grande area del Parco del Delta del Po, che si sviluppa tra Emilia Romagna e Veneto e che ha ottenuto oltre al riconoscimento di patrimonio UNESCO, per aver mantenuto intatta la sua forma originale come



## Youtube Channel

**GUSTO channel: Dissapore 2024**



1 / 73 Next »



ambiente fuori dal tempo, che ha il potere di fermare le lancette dell'orologio, per rigenerare l'animo e, il palato. Complici anche un antico forno che permette di cuocere la ciupeta, o coppia ferrarese, il tipico pane ferrarese, come in passato e, il piccolo ma curatissimo ristorante che coccola gli ospiti con il suo menu e la sua carta dei vini selezionati; i pochi tavoli presenti (solo quattro), dalla mise en place impeccabile; i piatti in porcellana, i sottoplati e le posate d'argento e, naturalmente con le chicche gastronomiche di Cristina, appassionata e capace di conquistare anche i palati più diffidenti con le sue accurate ricette, con la minuziosa descrizione delle fasi di preparazione, partendo dalle origini degli ingredienti e, arrivando alla presentazione impeccabile dei piatti.

L'offerta turistica del territorio è ampia e articolata in questa provincia: natura e, cultura pregnano ogni attività svolta e ogni luogo visitato, ma tutto ciò sarebbe vano se a completare il quadro della gratificazione non ci fosse anche l'ampia profusione delle rinomate eccellenze eno-gastronomiche locali, espressioni costanti di un'arte sapiente tramandata di generazione in generazione, per la salvaguardia delle tecniche più antiche.

Corte Migliari è l'espressione imprenditoriale della genuinità romagnola dei valori e delle tradizioni locali; un tuffo indietro nel tempo tra i profumi e i sapori degli insaccati tipici ferraresi, tutti rigorosamente prodotti con le ricette originali del passato. I mesi invernali sono dedicati alla produzione della salama da sugo, must della cucina locale; prodotto pregiatissimo e, limitato a pochi esemplari che prevede la



stagionatura di almeno un anno. La lavorazione viene eseguita artigianalmente con pochi e semplici ingredienti: carne selezionatissima di suino, vino, aglio e, spezie, per rispettare i canoni di un altissimo standard qualitativo. Parametri garantiti anche da un'alimentazione attenta e puntuale dei maiali, nutriti solo ed esclusivamente con crusca, orzo e altri cereali in piccole quantità.

Non meno interessanti gli insaccati freschi come il salame da pentola e la zia ferrarese, prodotti di



nicchia e con forte connotazione autoctona, realizzati con un budello e con parti diverse del maiale, così come il cotechino, la salsiccia e il culatello, apprezzati in tutto il mondo.

Tra i grandi must della cucina emiliana, le tavole natalizie propongono una straordinaria quantità di piatti tipici a riprova della forte vocazione dell'arte culinaria di questa città: i cappelletti fatti rigorosamente a mano e serviti in un brodo

caldo e saporito; la già citata salama da sugo, IGP e fiore all'occhiello della gastronomia locale, accompagnata sempre da abbondante puré di patate e, consumata dopo 8/10 ore di cottura in acqua bollente. A seguire zampone e cotechino, serviti con lenticchie, un piatto simbolico che rappresenta prosperità e fortuna per il nuovo anno e, i cappelletti di zucca ripieni di zucca, ricotta (o carne, o patate, secondo la stagione), noce moscata e, in versione al sugo, con ragù di carne o, in bianco, con burro e salvia, che richiamano la forma del cappello dei contadini estensi.

Imperdibili la coppia ferrarese, o ciupeta, il pane IGP di origine antichissima a forma di stella a 4 punte con una particolare consistenza data dalla pasta dura e friabile con crosta sottile e croccante; i pinzini, impasto fritto di farina, acqua lievito di birra, strutto e pochi altri ingredienti, che vengono serviti caldi per accompagnare il tagliere di affettati.

E per chiudere in dolcezza: il panettone ferrarese, che riflette la cultura locale e l'uso di ingredienti freschi e genuini; la torta tenerina con crosticina esterna e ripieno di cioccolato fondente tenero e cremoso e, per concludere, la torta di tagliatelle o torta ricciolina, altro dessert tradizionale composto da tre strati, tra cui quello superiore di tagliatelle che le conferisce particolare croccantezza in totale bilanciamento con il ripieno centrale morbido e gustoso delle mandorle e degli amaretti, adagiato su uno strato burroso di pasta frolla.

Il tutto annaffiato da eccellenti vini, cosiddetti delle sabbie che devono il loro nome ai terreni sabbiosi in

cui nascono, denominati Bosco Eliceo DOC, estratti dall'uva Fortuna, conosciuta come uva d'oro, pare già dai tempi degli Etruschi.

Nel centro storico di Ferrara, in un bellissimo palazzo quattrocentesco è possibile degustare al meglio la raffinatezza e la qualità

di tutti questi piatti tipici. La Trattoria da Noemi, da sempre attenta ai prodotti del territorio è il vivo esempio di un'impreditoria familiare contadina evolutasi nel tempo, ma soprattutto è la storia emozionante di una donna emiliana resiliente e tenace che sfidando le difficoltà della guerra e, delle sue conseguenze, ha potuto innanzitutto sfamare i suoi figli e, successivamente raggiungere livelli di eccellenza con un pubblico via via più esigente, perseverando nei suoi obiettivi con infinita pazienza e grande dedizione.

Al femminile o al maschile, tutte le esperienze imprenditoriali citate contribuiscono sensibilmente a far crescere il tessuto produttivo locale a testimonianza della vittoria dell'uomo su un territorio a tratti prodigo e, a tratti ostile.

Ciò che testimonia che la nobiltà d'animo e la solidarietà possono prosperare anche in condizioni avverse. La determinazione degli Emiliani, eredi del retaggio educativo illuminato della dinastia estense, a offrire un sorriso, un buon cibo o una mano tesa a chiunque ne abbia bisogno è cosa nota. Nonostante le difficoltà affrontate in più circostanze questa popolazione fa lo sforzo di creare un ambiente inclusivo e caloroso in ogni ambito per mantenere intatto quell'impareggiabile spirito di accoglienza e ospitalità che lo contraddistingue da sempre.

Relax, autenticità e buona tavola per spezzare la frenesia e i rigori della vita quotidiana: valori che non solo arricchiscono l'esperienza di viaggio del turista, ma diventano spesso criteri fondamentali nella scelta della destinazione.

La ricerca di atmosfere calde e conviviali, in cui la comunità si unisce all'enfasi delle celebrazioni delle festività è un elemento sempre più importante per chi desidera trascorrere momenti indimenticabili. Un

