

ARGENTA E PORTOMAGGIORE

La salamina da sugo da record? Pesa 15 chili ed è 'griffata' Migliari

Portoverrara, l'insaccato over size è preparato dall'azienda agricola dei fratelli Alberto e Roberto «Dopo la stagionatura, sarà pronta a metà novembre». L'assessore: «Eccellenze della nostra terra»

di Franco Vanini

È una salama da sugo over size quella preparata dall'azienda agricola Corte Migliari di Portoverrara, associata a Coldiretti. Il peso, prima della stagionatura, è di 15 chili e se esistesse un Guinness World Record su questo tema, con molta probabilità non avrebbe rivali. Le salame da sugo prodotte da Roberto e Alberto Migliari possono fregiarsi del prestigioso marchio IGP. Così come tutti i loro salumi e insaccati non hanno conservanti e possono definirsi a chilometro zero, perché i loro suini si cibano esclusivamente di prodotti provenienti dai loro campi. «In questi anni - commenta con soddisfazione l'assessore all'Agricoltura, Enrico Belletti - l'azienda agricola Corte Migliari non solo ha dimostrato passione e professionalità per il proprio lavoro, ma ha sempre partecipato attivamente alle iniziative organizzate dall'amministrazione comunale. Dalla Festa dell'Agricoltura, alle lezioni di territorio con Visit Ferrara, fino al Ferrara Food Festival rappresentando il territorio portuense. Un'eccezione di cui andiamo molto fieri».

Il territorio portuense è da sempre vocato alla produzione di questo nobile insaccato che, tradizionalmente, viene consuma-



Da sinistra il produttore Alberto Migliari e l'assessore all'Agricoltura, Enrico Belletti

IL RICONOSCIMENTO

Mab Unesco, con Ferrara c'è Ostellato Ecco il progetto 'Festina lente'

Ostellato, insieme a Ferrara e a Comacchio, sarà protagonista di un importante progetto di valorizzazione del territorio in occasione delle celebrazioni dell'anniversario del riconoscimento Mab Unesco. Percorso che si snoderà, attraverso una serie di importanti eventi, dalla città rinascimentale a Comacchio passando per le meravigliose Vallette di Ostellato, in occasione della nota sagra della zucca di ottobre 2025. Un anno di laboratori, itinerari e chef stellati come Carlo Cracco. Si chiama 'Festina lente', principio latino che significa affrettati lentamente, un progetto che invita i visitatori a rallentare il passo per scoprire un territorio affascinante e senza tempo come il Delta del Po.

to a partire dall'Antica Fiera, dopo una lunga stagionatura a temperatura e umidità controllata. «La valorizzazione della cultura gastronomica locale è elemento importante per raccontare la storia di un territorio - insiste l'assessore Belletti - e sempre più necessario per attirare un pubblico di estimatori del buon cibo e della buona cucina. Su questo e non solo si sta concentrando l'azione di promozione territoriale dell'amministrazione comunale, anche attraverso collaborazioni con operatori turistici qualificati come il consorzio di Visit Ferrara».

Gonfia il petto Alberto Migliari: «Salame di questo calibro non sono destinate alla vendita e possono essere gustate senza essere cotte in occasioni speciali. Date le dimensioni sarà pronta, dopo la stagionatura, verso metà novembre». Certo le salame da sugo sono un prodotto di nicchia, ma diventato identitario del territorio non solo portuense ma ferrarese in senso ampio. Magari al grande cuoco Igles Corelli non piace per il sapore troppo carico, speziato e forte, ma piace ad altri cuochi celebri come Giorgione Barchiesi e Carlo Cracco. Portomaggiore ha inserito la salama addirittura al fianco del cartello stradale e ha creato il marchio Sa.Por., che sta per salama da sugo di Portomaggiore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ARGENTA

Bici, laboratori, musica e ottime degustazioni: torna 'Lôm a mèrz'

Venerdì rivive l'antica tradizione delle nostre campagne

L'antica tradizione de 'Lôm a mèrz' torna ad Argenta, l'appuntamento è per venerdì alle 20.30; i festeggiamenti continuano sabato marzo con l'associazione Far Gravel che, in collaborazione con Agrilocanda Val Campotto, organizza un pomeriggio di bici, laboratori a tema e cena tradizionale. Il programma dei Lumi di marzo è articolato, prevede l'inaugurazione della mostra documentale 'Giacché sotto questo cielo vi ha d'aria umida e grossolana pochi nascono per le belle lettere'. Poi una maratona di lettura di documenti e racconti dedicati alla storia della scuola pubblica nell'argentina a partire dall'Unità d'Italia, in collaborazione con Cafca, il Centro argentino di formazione culturale degli adulti. Non da ultimo una degustazione di prodotti del territorio a cura di diverse aziende agricole della zona. Ci sarà anche della musica, in particolare dei canti della tradizione popolare in collaborazione con la corale Giuseppe Verdi. Da ultimo l'accensione del fuoco, un rogo propiziatorio. Il Comune di Argenta aderisce come di consuetudine alla rassegna 'Lôm a mèrz', promossa dall'associazione 'Il lavoro dei contadini' e che coinvolge gran parte della Romagna, territorio dove questa tradizione viene ancora oggi celebrata nelle campagne. Il filo rosso di questa edizione, 'A scuola attraverso i campi', è la vita dei bambini delle famiglie contadine tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento. I 'Lumi di marzo' rappresentano un simbolo di rinnovamento e speranza, con la luce che inizia a prevalere sulle tenebre invernali, preannunciando l'arrivo della primavera. La tradizione era legata al mondo rurale, segnava l'inizio della stagione nei campi, periodo in cui si nutrivano speranze di una buona raccolta e di un anno prospero. La luce non era solo un simbolo di cambiamento stagionale, ma anche di benedizione.

f.v.

Il cuore di Argenta

Parrucchiere in prima linea 'Una piega per lo lor', che successo

Domenica l'Istituto oncologico romagnolo ha coinvolto sette città della Romagna e una dell'Emilia in una grande maratona di solidarietà: le donne di Cesena, Forlì, Imola, Lugo, Ravenna, Rimini, Riccione e Argenta sono state tutte convocate per farsi "Una piega per lo lor", titolo di un evento che vedeva un gruppo di parrucchieri volontari in prima linea per dimostrarsi vicini alle pazienti che affrontano l'effetto collaterale più temuto dell'intero percorso di cura, ovvero la calvizie a fronte della somministrazione di farmaci chemioterapici, per non far mancare loro supporto materiale e psicologico. Ad ogni parte-

cipante veniva chiesto un contributo minimo di 20 euro: tutto il ricavato verrà utilizzato a sostegno del progetto 'Margherita', servizio di fornitura di parrucche gratuite per coloro che sentono l'esigenza di affrontare la caduta dei capelli in maniera più intima e riservata. Sono state 988 le persone che hanno partecipato a "Una Piega per lo IOR": di queste, 50 sono andate nella sede Avis di Argenta. Una mobilitazione popolare che ha portato ad un ricavato finale di 22.640 euro. Grazie a questo risultato, gli euro raccolti da "La mia mamma è bellissima", il crowdfunding che lo lor ha lanciato ai primi di febbraio proprio a



Sono state 988 le persone che hanno partecipato a "Una Piega per lo IOR", 50 sono andate nella sede Avis di Argenta

sostegno del progetto Margherita, superano i 27.000 euro: la campagna terminerà, non a caso, l'8 marzo, festa della donna. L'evento a Argenta è stato realizzato in collaborazione con Avis, L'Oreal Paris, Confartigianato Ravenna e Comune di Argenta, che ha concesso il patrocinio: i prodotti di bellezza saranno for-

niti da Open Space, concept distributor di Davines. Per il territorio di Argenta, i saloni volontari sono stati Studio Woodstock, Why Not, Timmi Parrucchieri, Parrucchieri Stefania E Luciano Gollini, Parrucchieri Fashion Di Zanellati Paolo, Paola Parrucchieri, Estetiste Laura E Stefania.



Ancona-follia

Massimo
Pandolfi

CRONACA

Abbonamento
mensile:
6 € al mese

Caso Pierina

Molestie all'Unibo

Capotreno aggredito

Neve e pioggia

Autovelox fantasma

Nuovi velox

CITTÀ ▾

MENÙ ▾

SPECIALI ▾

VIDEO

ULTIM'ORA

Ricerca

25 feb 2025

FRANCO
VANINI
CronacaIl Resto del Carlino Ferrara Cronaca [La salamina da sugo da rec...](#)

La salamina da sugo da record?. Pesa 15 chili ed è 'griffata' Migliari

Portoverrara, l'insaccato over size è preparato dall'azienda agricola dei fratelli Alberto e Roberto "Dopo la stagionatura, sarà pronta a metà novembre". L'assessore: "Eccellenze della nostra terra".



Portoverrara, l'insaccato over size è preparato dall'azienda agricola dei fratelli Alberto e Roberto "Dopo la stagionatura, sarà pronta a metà novembre". L'assessore: "Eccellenze della nostra

È una **salama da sugo over size** quella preparata dall'azienda agricola **Corte Migliari** di Portoverrara, associata a Coldiretti. Il peso, prima della stagionatura, è di 15 chili e se esistesse un Guinness World Record su questo tema, con molta probabilità non avrebbe rivali. Le salame da sugo prodotte da Roberto e Alberto Migliari possono fregiarsi del prestigioso marchio **IGP**. Così come tutti i loro salumi e insaccati non hanno conservanti e possono definirsi a **chilometro zero**, perché i loro suini si cibano esclusivamente di prodotti provenienti dai loro campi.

"In questi anni – commenta con soddisfazione l'assessore all'Agricoltura, Enrico Belletti – l'azienda agricola Corte Migliari non solo ha dimostrato passione e professionalità per il proprio lavoro, ma ha sempre partecipato attivamente alle iniziative organizzate dall'amministrazione comunale. Dalla Festa

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

[Cronaca](#)

Tasse e polemiche in aula. Passa l'aumento dell'Irpef: "Così servizi di qualità"

[Cronaca](#)

Botteghe storiche, turismo e sociale: ecco le risoluzioni del Pd

[Cronaca](#)

Ecco il 'Centro della prevenzione': "Contro le malattie cardiovascolari"

[Cronaca](#)

Fu comandante. Lutto nell'Arma. Addio a Ciardiello

[Cronaca](#)

È morto don Francesco Garbellini: "Missione nel segno della fede"

dell'Agricoltura, alle lezioni di territorio con Visit Ferrara, fino al **Ferrara Food Festival** rappresentando il territorio portuense. Un'eccellenza di cui andiamo molto fieri".

Il territorio portuense è da sempre vocato alla produzione di questo nobile insaccato che, tradizionalmente, viene consumato a partire dall'Antica Fiera, dopo una lunga stagionatura a temperatura e umidità controllata. "La valorizzazione della cultura gastronomica locale è elemento importante per raccontare la storia di un territorio – insiste l'assessore Belletti – e sempre più necessario per attirare un pubblico di estimatori del buon cibo e della buona cucina. Su questo e non solo si sta concentrando l'azione di promozione territoriale dell'amministrazione comunale, anche attraverso collaborazioni con operatori turistici qualificati come il consorzio di Visit Ferrara".

Gonfia il petto Alberto Migliari: "Salame di questo calibro non sono destinate alla vendita e possono essere gustate senza essere cotte in occasioni speciali. Date le dimensioni sarà pronta, dopo la stagionatura, verso metà novembre". Certo le salame da sugo sono un prodotto di nicchia, ma diventato identitario del territorio non solo portuense ma ferrarese in senso ampio. Magari al grande cuoco Igles Corelli non piace per il sapore troppo carico, speziato e forte, ma piace ad altri cuochi celebri come Giorgione Barchiesi e Carlo Cracco. Portomaggiore ha inserito la salama addirittura al fianco del cartello stradale e ha creato il marchio Sa.Por., che sta per salama da sugo di Portomaggiore.

© Riproduzione riservata

TAG DELL'ARTICOLO

[Agricoltura](#)

[0 commenti](#)

[16 oratori online](#)

[Lascia il primo commento](#)