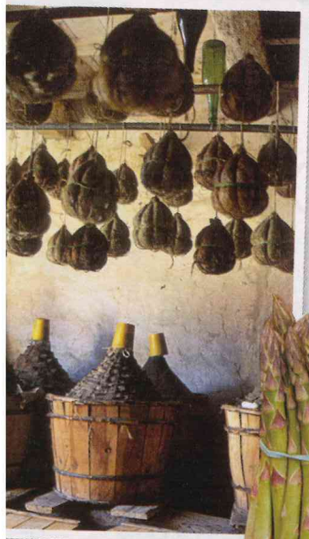
5 MOTIVI PER VISITARE... FERRARA

Girovagando tra i palazzi, le vie e i portici di questo gioiello di urbanistica, sono d'obbligo le soste enogastronomiche, per gustare cibi che vantano tradizioni culinarie secolari. E, visto che siamo in tema, per chi volesse approfittare del Carnevale, può fare un salto nella vicina Cento: lo spettacolo è assicurato!

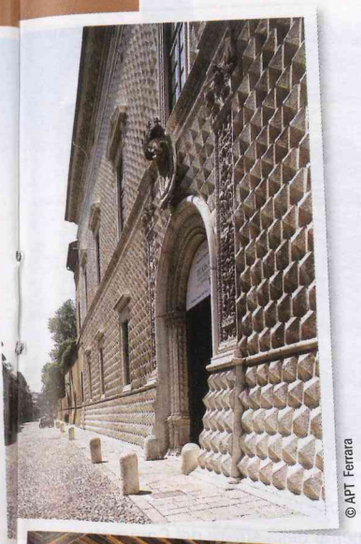


pane, della
asparagi:

1 SCOPRIRE LE BONTÀ

I prodotti e la cucina ferraresi riservano tante delizie culinarie, a cominciare dalla Coppia ferrarese Igp, un pane fragrante, costituito da un corpo centrale e due crostini arrotolati, che terminano a punta; c'è poi la Salama da sugo, un insaccato di carne di maiale macinata, che viene cotto e servito spesso con purè di patate, per smorzarne il sapore intenso. Ancora, l'Asparago verde di Altedo (BO) Igp, dal sapore raffinato; il pasticcio di maccheroni con un ragù bianco di funghi, avvolto nella pasta frolla; i cappellacci, i mandorlini e il panpepato... senza pepe, con mandorle o nocciole, canditi e spezie, ricoperto di cioccolato fondente.

© APT Ferrara - Archivio Orsatti



© APT Ferrara

2 VISITARE LA CITTÀ

Simbolo della grandezza della famiglia d'Este, il Castello di San Michele, con le sue imponenti torri, poste ai quattro angoli della costruzione, svetta sulla città. All'interno, è possibile visitare i bellissimi appartamenti affrescati. E, ancora, da non predere il Palazzo dei Diamanti, un tempo residenza estense, oggi sede museale, che prende il nome dalle circa 8000 bugne, a forma di "diamante", in marmo bianco e rosa, che ne coprono le due facciate. Infine, il Palazzo Schifanoia, sede dei Musei Civici di Arte Antica, che in origine aveva la funzione di svago per allontanare la noia (da cui il nome).

© APT Ferrara - Massimo Baraldi

© APT Ferrara

Nella pagina a fianco, la Coppia ferrarese, la Salama da sugo, gli Asparagi di Altedo Igp e i cappellacci. In alto a destra, una delle quattro torri del Castello Estense; a sinistra, uno scorcio del Palazzo dei Diamanti e una sala affrescata del Palazzo Schifanoia.

CAPPELLACCI DI ZUCCA

1 ORA | 1 ORA E 45 MINUTI | MEDIA | FINO A 10 €

INGREDIENTI PER 6 persone

Per la pasta: * 500 g di farina * 5 uova * 1 kg di zucca gialla * 150 g di Grana Padano grattugiato * 1/2 noce moscata * 10 g di zucchero * sale **Per il ragù:** * 1 kg di carne di maiale (spalla e gola) tritata grossolanamente * 200 g di salsiccia * 1 cipolla * 1 carota * 1 gambo di sedano * 300 g di passata di pomodoro * 2 cucchiai di concentrato di pomodoro * 200 ml di olio extravergine * 1 bicchiere di vino bianco * 70 g di Grana Padano grattugiato * sale * pepe

Preparate il ragù: tritate la cipolla, la carota e il sedano, e fateli rosolare in un tegame con l'extravergine. Tritate anche la fetta di pancetta e unitela al soffritto con la carne di maiale e la salsiccia. Sfumate con il vino, unite il concentrato di pomodoro diluito in 1 mestolino di acqua, la passata di pomodoro, e cuocete per 1 ora e 30 minuti.

Cuocete la zucca al forno, sbucciatela, togliete i semi, passatela al setaccio, e lavoratela con il formaggio, un pizzico di sale, di noce moscata e di zucchero. Lavorate la farina e le uova per ottenere un impasto sodo, quindi stendetelo in una sfoglia sottile e ricavatene tanti quadrati di circa 7 cm di lato; mettete 1 cucchiaio di ripieno di zucca al centro di ognuno e chiudete in diagonale, pressando bene i bordi. Cuocete i cappellacci in acqua salata e scolateli quando vengono a galla. Sistemateli su un piatto da portata, conditeli con il ragù e il Grana, pepate e servite.

PASSEGGIARE TRA ANTICHI SAPORI

a tappa d'obbligo per
e incetta di gusto è
ntica salumeria Marchetti,
lla centralissima via
rtevecchia. Qui si possono
quistare i prodotti tipici
Ferrara e dintorni, tra cui
Salama da sugo. E, sempre
sseggiando per le vie pedonali del centro,
attamente in via San Romano, si rischia di
sere catturati dal profumo di pane appena
rnato del panificio storico Perdonati.

In alto, la salumeria Marchetti con l'esposizione della Salama da sugo; in basso, un momento della sfilata del Carnevale di Cento. Nella pagina a fianco, in alto, uno scorcio della cantina dell'Azienda Agricola Corte Madonnina e un momento della loro vendemmia. Anche le bottiglie Fortana del Bosco Eliceo Doc Frizzante e Sauvignon del Bosco Eliceo Doc Fermo sono di loro produzione. In basso, i biscotti mandorlini.

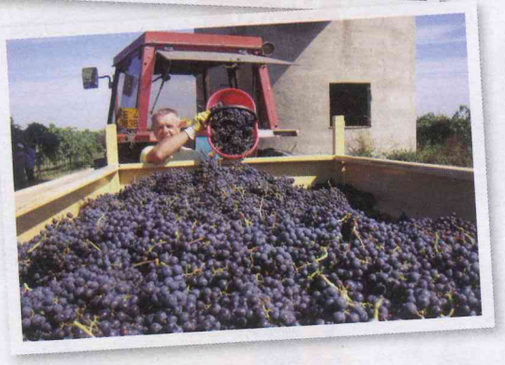
© APT Ferrara

4 VEDERE IL CARNEVALE DI CENTO

In questo piccolo centro medievale, dove le tradizioni ferrarese, bolognese e modenese si incontrano per fondersi armonicamente, il Carnevale ha assunto nei secoli un'importanza internazionale. Conosciuto fin dal Seicento (e alcuni affreschi del Guercino lo testimoniano) è spettacolare per i carri allegorici in cartapesta, alti fino a 20 metri, realizzati durante l'anno dalle sei associazioni carnevalesche di Cento. Quest'anno, per 5 domeniche (27 gennaio, 10, 17 e 24 febbraio, e 3 marzo), tra le tortuose vie e i portici della città, sfileranno oltre 500 figuranti in costumi coloratissimi, e il pubblico verrà coinvolto in un'atmosfera allegra e festosa con il lancio di regalini e gadget. Inoltre, interverranno tanti personaggi famosi di livello internazionale.

5 CONOSCERE IL VINO STORICO E BERLO IN ALLEGRIA

Il Fortana del Bosco Eliceo è senz'altro un fiore all'occhiello della viticoltura ferrarese: il nome "fortana" deriva quasi sicuramente dal termine "fruttana", a ricordare la rigogliosità e le grandi dimensioni dei grappoli. Tra le aziende che lavorano il Fortana, la Corte Madonnina, a Pomposa, che produce altri vini del Bosco Eliceo: Merlot, Bianco del Bosco e Sauvignon. E, per chi volesse degustarli "spizzicando" qualche prelibatezza, è consigliata una tappa all'Enoteca al "Brindisi", l'osteria più antica di Ferrara e dintorni (si dice che sia stata frequentata da Ludovico Ariosto e Torquato Tasso), in via G. degli Adelardi, nei pressi della Cattedrale.



MANDORLINI DEL PONTE

10 MINUTI + RIPOSO · 20 MINUTI
FACILE · FINO A 10 €

INGREDIENTI PER 6 persone
* 3 albumi * 140 g di farina
* 300 g di mandorle * 280 g di zucchero * 20 g di burro

Sgusciate le mandorle, sbollentatele in acqua bollente, quindi spellatele, sistematele su una placca e fatele tostare in forno. Nel frattempo, montate a neve gli albumi in una ciotola adatta alla cottura, aggiungete lo zucchero e mescolate delicatamente; quindi cuocete il tutto a bagnomaria. Quando lo zucchero si sarà rappreso, unite le mandorle, mescolate bene e spegnete.

Incorporate 120 g di farina setacciata al composto di albumi e mandorle, amalgamandola fino a ottenere una consistenza abbastanza soda. Quindi, ungete e spolverizzate con la farina rimasta una placca da forno, adagiatevi l'impasto a mucchietti, aiutandovi con un cucchiaio e lasciate dorare in forno già caldo a 180 °C per circa 10 minuti. Sfornate i mandorlini quando avranno preso in superficie un bel colore dorato, e lasciateli raffreddare. Serviteli con un Passito.

© APT Ferrara - Archivio Orsatti