FERRARA PER

chi AMA *il* BUON CIBO

La cucina ferrarese affonda le sue radici nella vita di corte del Rinascimento, quando Ferrara, capitale degli Estensi, era uno dei centri culturali più raffinati d'Europa. In questo contesto nacque una tradizione gastronomica sorprendente, raccontata anche da **Cristoforo da Messisbugo**, scalco ducale e autore di uno dei primi trattati di cucina della storia.
Dall'incontro tra **raffinatezza cortigiana e tradizione contadina** nasce una cucina ancora oggi profondamente identitaria.

Se vuoi scoprire davvero Ferrara, ecco alcune specialità da non perdere.

CAPPELLACCI DI ZUCCA IGP

I cappellacci (caplaz) sono un formato di pasta simile a grandi tortelli: a Ferrara sono **ripieni di zucca, Parmigiano Reggiano e noce moscata**. Si gustano con burro e salvia oppure con ragù, che esalta il tipico contrasto tra dolce e salato.

CAPPELLETTI

Tipica pasta ripiena servita in brodo (non chiamateli tortellini!), **protagonista delle feste** e della tradizione familiare ferrarese: perfetti per scaldarsi in inverno!

PASTICCIO DI MACCHERONI

Uno dei piatti più scenografici della cucina estense, **scrigno di gusto** e sapore: una crosta dolce racchiude maccheroni con ragù bianco, besciamella, funghi e, per i più gourmet, tartufo.

SALAMA DA SUGO

Antico insaccato speziato dalla lunga cottura, dal sapore intenso. Tradizionalmente servito con purè di patate.

COPPIA FERRARESE IGP

Pane dalla **forma intrecciata e croccante**, riconoscibile per i suoi quattro crostini lunghi e affusolati. Perfetto per accompagnare salumi e piatti della tradizione.

TORTA TENERINA

Torta al cioccolato con crosticina croccante e cuore morbido, nata tra Ottocento e Novecento in onore della prnceipessa Elena del Montenegro.

TORTA DI TAGLIATELLE

Dolce rinascimentale con pasta frolla, mandorle e sottili tagliatelle di pasta all'uovo, dedicate secondo la tradizione alla chioma bionda di **Lucrezia Borgia**.

PAMPAPATO

Nel XVII secolo le monache del Monastero del Corpus Domini di Ferrara idearono questo **dolce per i nobili della città**.
Oggi è il **simbolo per eccellenza del Natale**: speziato con cacao, frutta secca e canditi, ricoperto di cioccolato fondente.

Forse non sapevi che...

L'osteria più antica del mondo

Si trova a pochi passi della Cattedrale: è l'**Osteria Al Brindisi**, considerata la più antica del mondo ancora attiva.
Tra i suoi ospiti storici si ricordano anche **Ludovico Ariosto** e **Torquato Tasso**.

La colazione ferrarese

A Ferrara la giornata inizia con **la ricciola**, dalla forma a spirale e la fragranza di burro, **perfetta da gustare con caffè o cappuccino**. Si tratta di una pasta di sfoglia o di pane, che presenta il giusto equilibrio tra dolce e salato: ideale anche per aperitivi e merende!

COME RICONOSCERE I LUOGHI

DELLA TRADIZIONE?

Ferrara custodisce una ricca cultura culinaria. Per gustarla davvero cerca il marchio **Ristorante Tipico Ferrarese**, un'iniziativa comunale che identifica i locali impegnati a valorizzare ricette e prodotti locali.

Se invece cerchi un goloso souvenir da portare a casa potrebbe fare al caso tuo una delle Botteghe Storiche che custodiscono la tradizione in città. Tra le eccellenze locali meritano una menzione anche i prodotti **De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine)**, specialità che rappresentano in modo autentico la tradizione gastronomica. Scopri i ristoranti aderenti su **www.ristorantetipicoferrarese.it** o esplora le botteghe storiche su **www.ferrarainfo.com**.

Uno scatto da non perdere!

Scatta una foto al tuo piatto di cappellacci di zucca o pasticcio ferrarese: **Ferrara è una città da assaporare… e da condividere**.

Vuoi scoprire i segreti della cucina ferrarese?

Nel podcast dedicato ti raccontiamo storie e curiosità dei piatti che ancora oggi definiscono l'identità gastronomica di Ferrara.

Ascolta il podcast

In cerca di nuove avventure?

Visita **www.inferrara.it** per scoprire visite guidate, tour in bicicletta, cooking classes, navigazioni sul Po ed esperienze tematiche per costruire il tuo itinerario su misura.

COMUNE DI FERRARA
Città Patrimonio dell'Umanità