

LE ECCELLENZE ALLA 4^ EDIZIONE DEL FERRARA FOOD FESTIVAL

4^ EDIZIONE DEL FERRARA FOOD FESTIVAL DAL 31 OTTOBRE AL 3 NOVEMBRE 2024, LA GRANDE MANIFESTAZIONE ENOGASTRONOMICA, STORICA E CULTURALE DELLE PRODUZIONI DI ECCELLENZA DEL TERRITORIO FERRARESE.

UN FORMAT CHE IN MENO DI 5 ANNI HA PORTATO A GRANDI RISULTATI. BASTI PENSARE CHE LA TERZA EDIZIONE NEL 2023, HA REGISTRATO UNA PRESENZA DI CIRCA 100.000 VISITATORI IN 4 GIORNI.



da sx: Silvia Bozzati, Luca Cimarelli, Matteo Fornasini, Massimiliano Urbinati, Stefano Pellicciardi, Giuseppe Ciani e Nicola Borsetti

Giovedì 17 ottobre 2024, nella bellissima cornice di **Sala dell'Arengo in Comune a Ferrara**, c'è stata la conferenza stampa di presentazione della manifestazione **Ferrara Food Festival 2024**, sono intervenuti: **Stefano Pellicciardi** (Amministratore SGP Grandi Eventi) - **Matteo Fornasini** (Assessore Turismo e Promozione del Territorio Comune di Ferrara) - **Massimiliano Urbinati** (Dirigente Scolastico Istituto Vergani/Navarra e Presidente Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara) - **Luca Cimarelli** (Presidente Ferrara TUA) - **Silvia Bozzato** (Direttrice Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara) - **Giuseppe Ciani** (Presidente Coop Giulio Bellini) - **Nicola Borsetti** (Presidente Fondazione Palio Città di Ferrara).

La manifestazione è organizzata da **SGP Grandi Eventi** e **Strada dei Vini e dei Sapori Ferrara** con il patrocinio del **Comune e Camera di Commercio di Ferrara**. Le attività e il tessuto produttivo del territorio sono accanto alla grande manifestazione che porta a Ferrara tantissimi visitatori, gastronomi e cultori del gusto.

Matteo Fornasini



Matteo Fornasini, dopo aver fatto gli onori di casa e ringraziamenti ha detto che la manifestazione è frutto di un grande lavoro sinergico fra istituzioni, enti, organizzatori, associazioni di categoria, operatori privati e sono tantissime le aziende che saranno ospitate sul territorio nelle piazze del centro storico di Ferrara. La manifestazione è molto nota, molto conosciuta e lo scopo già dalla prima edizione era proprio quello. Una grande manifestazione dove si mettono in vetrina le produzioni di qualità e le eccellenze del territorio per valorizzare sempre di più l'enogastronomia ferrarese. L'assessore ha fatto cenno anche al percorso IGP per un altro grande prodotto del territorio che riguarda la **Mela Fuji**. Negli anni questa manifestazione è diventata sempre più, un evento di cultura oltre che enogastronomico e si coniuga benissimo con il turismo che preferisce la nostra **Città d'Arte di Ferrara**.

Stefano Pellicciardi



Intervista



Stefano Pellicciardi ha spiegato a grandi linee quello che sarà il **Ferrara Food Festival 2024**, partendo dai luoghi del centro storico di Ferrara che ospitano le attività: **Piazza del Municipio** nel **PalaSimaBio**, eventi culturali e degustazioni di piatti realizzati dagli chef e staff al completo dell'**Istituto Vergani/Navarra**, attraverso gli showcooking, inoltre, approfondimenti e conferenze sui prodotti tipici ferraresi - **Piazza Trento e Trieste**, **Piazza Castello** e **Piazza Savonarola**, ci saranno gli stand degli enti, associazioni, consorzi e attività esterne e tante realtà del settore con l'obiettivo di creare nuove opportunità di promozione, valorizzazione e crescita del territorio e dell'indotto. Nel **cortile del Castello** ci sarà il **processo al Pasticcio Ferrarese**, dove sarà allestita l'aula del tribunale con avvocati, pubblico ministero, accusa e difesa e relativi testimoni pro e contro il piatto tipico di Ferrara che si trova alla sbarra nei panni di imputato. Per quanto riguarda i premi e ospiti, il premio **Diamante** sarà consegnato allo storico e critico d'arte **Vittorio Sgarbi** e quello di **Ambasciatrice del Gusto** a **Tessa Gelisio**, conduttrice televisiva volto storico della rubrica **"Cotto e mangiato"** in onda dal lunedì al venerdì alle 12.50 su Italia 1 (rete Mediaset), imprenditrice vitivinicola e attivista ambientale - Altri grandi nomi saranno ospiti: **chef Daniele Persegani, chef Igles Corelli e Edoardo Raspelli**. Non mancano le sfide: **le sfogline** si dovranno confrontare con le tagliatelle al ragù dove la differenza la farà proprio il ragù dalle zone di provenienza, mentre gli **Agriturismo** si sfideranno nella realizzazione della **Brazadela**. E per finire, come ogni anno sarà presente, per la felicità dei bambini, la mascotte ufficiale **"Messisbughino"**.

Massimiliano Urbinati



Massimiliano Urbinati ha detto che l'uomo per vivere ha bisogno di mangiare e la qualità della sua vita dipende da ciò che mangia e qualsiasi campo del nostro sapere passa attraverso il cibo. Come Strada dei Vini e dei Sapori, come Istituto e come Team, rivendico che questa manifestazione non sia, semplicemente come alcuni dicono alcuni *un momento mangereccio*, perchè non c'entra assolutamente niente. Si passa dalla cultura del cibo al cibo che fa cultura. Il cibo fa cultura e significa relazioni, emozioni e biodiversità, perchè Ferrara può dare tante risposte in termini di qualità. Nei quattro giorni del FFF, il cibo è guardato come elemento di cultura e identità e nel **PalaSimaBio** porteremo avanti la cultura del cibo attraverso: conoscenza, scienza e consapevolezza.

Luca Cimarelli



Luca Cimarelli ha messo in luce come il nome di Ferrara, attraverso non solo il **Ferrara Food Festival**, ma anche attraverso **Internazionale** e un'altra serie di importanti eventi, sia stato portato a livello nazionale e internazionale. Siamo fieri di far parte di questo progetto e che vede la promozione di aziende del territorio che tutti giorni producono prodotti di alto livello. Tutto il nostro supporto e impegno all'interno del **Ferrara Food Festival** e per l'occasione quest'anno ci focalizzeremo sulla dieta dello sportivo attraverso conferenze e incontri.

Silvia Bozzato



Intervista



Silvia Bozzato ha detto che il **Ferrara Food Festival** ha registrato nel 2023 circa 100.000 presenze. La manifestazione quest'anno coinvolgerà quattro comuni del ferrarese e circa **300 studenti, fra i 14 e 19 anni**, dell'**Istituto Vergani/Navarra** che, finito il **FFF 2023** hanno iniziato a lavorare per questa **edizione 2024**, inoltre circa 40 docenti, tecnici e collaboratori scolastici, saranno impegnati durante la manifestazione. Ci saranno trenta appuntamenti importanti per la divulgazione della cultura del territorio ferrarese. Saranno circa 1.800 le degustazioni in **PalaSimaBio**. Ha poi fatto l'elenco dei prodotti a marchio del territorio ferrarese: **Cappellacci di zucca, Pampepato, Salama da sugo, Riso del Delta, Pera, Aglio di Voghiera, Vini del Bosco Eliceo, Mortadella, Coppia ferrarese**. Tutte le associazioni di categoria (**Agricoltura, Commercio, Artigianato, Terzo Settore**) sono coinvolte per questo evento. Per la Strada dei Vini e dei Sapori, questa manifestazione serve a costruire un' identità enogastronomica del territorio ferrarese, ovviamente non manca la sezione **specialità gastronomiche regionali e nazionali**.

Giuseppe Ciani



Fondato nel 1911, il **Molino Sima** è parte integrante della maggiore azienda agricola Nazionale, "**La Cooperativa Agricola Braccianti Giulio Bellini**". Dal 1992 produciamo farine biologiche ottenute in massima parte da cereali coltivati dai nostri soci. Buona parte dei cereali utilizzati, soprattutto il Farro ed il Grano Tenero, provengono dal territorio Ferrarese

dove il Delta del Po favorisce le condizioni agronomiche e climatiche garantendo i migliori risultati in termini qualitativi. Siamo il maggior trasformatore nazionale di Grano Tenero, di origine 100% italiana, fra i principali trasformatori e produttori europei di Farro varietà Spelta, ideale per tutti i prodotti da forno e di Farro varietà Dicoccum specifico per pasta alimentare, fresca e secca. Siamo stati fra i primi in Italia ad importare e a credere nel grano Kamut® Khorasan, con cui otteniamo farine ricche di proteine, vitamine, sali minerali e oligoelementi come il selenio. Oggi abbiamo raggiunto un risultato straordinario divenendo i maggiori produttori mondiali di farine ottenute con questo prezioso grano. Trasformiamo i nostri cereali biologici anche con la Macinazione a Pietra. Sono sempre più i clienti che optano e apprezzano questo tipo di molitura, in grado di fornire farine più ricche di sapore ed integrità dei principi nutritivi. Le farine così ottenute infatti, macinate lentamente e senza surriscaldare il prodotto, presentano una granulometria irregolare, ricche quindi di vitamina E, vitamine del gruppo B e sali minerali, data la presenza del germe di grano. Produciamo Farine Biologiche a nostro marchio o private label per le maggiori aziende specializzate nella distribuzione di prodotti bio, sia in Italia sia all'estero.

Nicola Borsetti



Nicola Borsetti ha ringraziato l'amministrazione e gli organizzatori dell'evento e come Palio faranno il **Corteo Storico e la rievocazione del matrimonio fra Lucrezia Borgia e Alfonso d'Este**. Il Palio di Ferrara riprende una delle consuetudini ludiche più caratteristiche del periodo comunale italiano. Ad oggi i palii contesi in Piazza Ariostea l'ultima domenica di maggio sono quattro, una competizione tra le otto contrade di Ferrara, costituite dai quattro rioni all'interno delle mura medievali e i quattro borghi, come tramandato dalle cronache e dagli statuti del XV secolo. Il Palio tramanda attraverso l'impegno di tantissimi volontari, la storia degli Estensi e del Territorio Ferrarese. Ricordiamo, oltre alla competizione del Palio, l'Associazione storica/culturale/sportiva, svolge tante altre attività durante l'arco dell'anno, ma cosa importante impegna tantissimi giovani nei ruoli di sbandieratori, musicisti.

Info in breve:



AREA ESPOSITIVA NELLE PIAZZE:

AREA EVENTI: PALASIMABIO IN PIAZZA DEL MUNICIPIO

VENDITA E DEGUSTAZIONI DI PRODOTTI TIPICI FERRARESI NELLE PIAZZE: TRENTO E TRIESTE - SAVONAROLA E CASTELLO

GRANDI NOMI E PREMIAZIONI

CENTRO STORICO: SPETTACOLI ITINERANTI, MAXI INSTALLAZIONI

SHOWCOOKING, DISFIDE E DEGUSTAZIONI AL PALASIMABIO IN PIAZZA DEL MUNICIPIO

MASCOTTE DEL FFF "MESSISBUGHINO"

info@ferrarafoodfestival.it

www.ferrarafoodfestival.it

16/10/2024 08:30:00 Giovanni Tavassi

natoconlavaligia