

Bell'Italia



EURO 6,20 IN ITALIA

NUMERO SPECIALE

L'ITALIA DEL GUSTO

*Ristoranti, cantine, botteghe:
idee per weekend d'autunno
fra cultura e buona tavola*

PIEMONTE

**VERDURE E SAPORI
DELLA BAGNA CAUDA**

LOMBARDIA

**BOLLICINE SUI COLLI
DELL'OLTREPÒ PAVESE**

DA GRADO A VENEZIA

**PESCE E PAESAGGI
DI LAGUNA**

TRENTINO ALTO ADIGE

**SULLE GRANDI
STRADE DEL VINO**

FRIULI VENEZIA GIULIA

**BORGHI E LATTERIE
TRADIZIONALI**

PARMENSE

**INDIRIZZI SEGRETI
NELLA PATRIA
DEI GOLOSI**

TOSCANA

DOLCI CITTÀ D'ARTE

PALERMO E DINTORNI

**MERCATI E STREET
FOOD NELLA CAPITALE
DELLA CULTURA**

SARDEGNA

**CAGLIARI, OLBIA
E ALGHERO DA VIVERE
IN OGNI STAGIONE**



**I migliori
birrifici
artigianali**

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

TRIMESTRALE

ISSN 1594 8978

80057

771594 897000

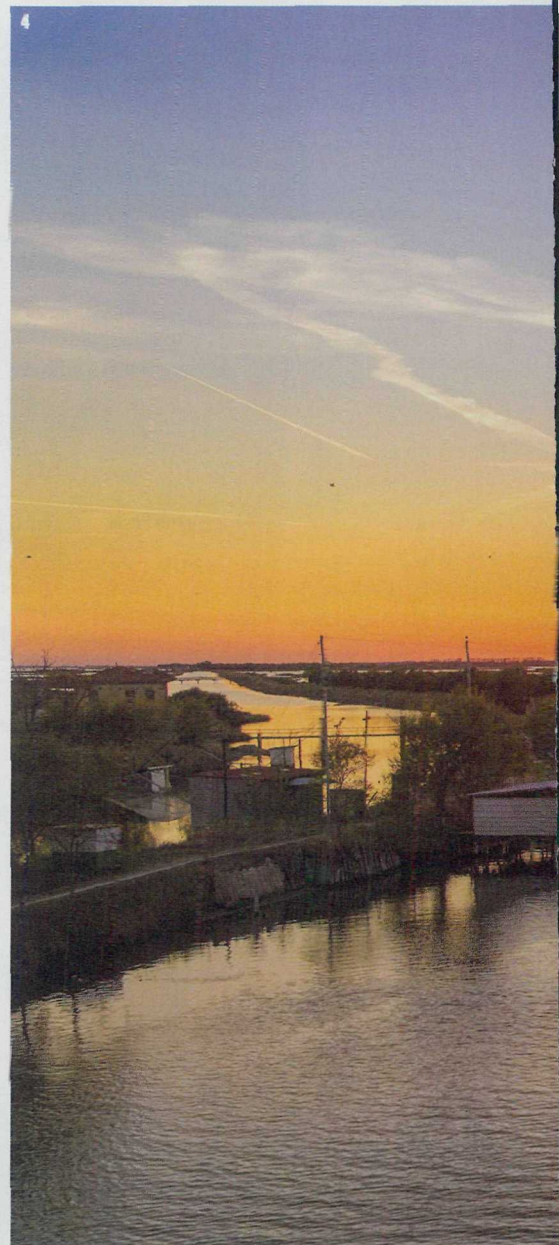


I paesaggi del Delta del Po

Sapori unici fra terra e acqua

Da Ferrara, dove è ancora viva la sfarzosa tradizione culinaria estense, a Comacchio con le valli di pesca, fino al Parco Regionale: ambienti naturali straordinari in cui da secoli si producono anguille, riso e vini d'eccellenza

Testi **Auretta Monesi** ★ Fotografie **Franco Cogoli**



Custodi della tradizione culinaria ma aperti con misura al nuovo, i ferraresi alla tavola ci tengono in modo diverso dal resto degli emiliani, retaggio del loro essere rimasti Estensi e contadini, pescatori e ortolani, fruttivendoli e panettieri, sempre esigentissimi sulla qualità. Il pesce del Delta e il riso, eccellenze del territorio, sono tra i protagonisti di una gastronomia dal carattere unico.

**FERRARA CITTÀ DI DELIZIE:
DELL'ARTE E DELLA TAVOLA**
L'itinerario nei sapori del territorio inizia da **Ferrara**, città gioiello da conoscere con lentezza, passeggiando fra strade



1. Il fianco sud del Castello Estense di Ferrara, con la torre Marchesana e il suo orologio seicentesco, affaccia su piazza Savonarola. 2. Il Trepponti, il ponte eretto nel 1638 all'incrocio di tre canali, è il simbolo di Comacchio. 3. Languilla affumicata, tipicità comacchiese. 4. Il paesaggio dei casoni da pesca a Porto Garibaldi, villaggio di pescatori sviluppatosi lungo il canale che collega Comacchio al mare.

e vicoli antichi fino a sbucare al cospetto del castello circondato dal fossato, e proseguire verso Palazzo Schifanoia, antica Delizia Estense, e Palazzo dei Diamanti, dalle mura in bugnato. Lo struscio cittadino è lungo la Giovecca, dove spicca la Palazzina di Marfisa, chicca cinquecentesca, per finire davanti alla cattedrale, nella sua piazza cuore del centro. Le biciclette sfilano tranquille, qui e là spunta l'insegna di una trattoria, mura in mattoni nascondono giardini privati, la memoria di Giorgio Bassani accompagna inevitabilmente. Facile cogliere qualcuno che, uscendo da una panetteria, sbocconcella il corno di una

“coppia”, il celeberrimo pane ferrarese creato a corte per evocare l'unione di dama e cavaliere da Cristoforo di Messisbugo, il cuoco degli Estensi invidiato dai Gonzaga e dai duchi milanesi. Pane croccante, di farina raffinata, se si inizia a mangiarlo non si finisce più, la sua unica pecca è che non ha mollica, impossibile fare scarpetta. Gli insaccati ferraresi sono particolari. Basti pensare alla **salama da sugo, o salamina**, portata alla ribalta nazionale da Mario Soldati, sfera di carne di maiale macinata grossolanamente con vino rosso e spezie, insaccata in budello e cotta a lungo a bassa temperatura, da mangiare anche con il cucchiaino

accompagnata da caldo purè di patate. La **zia ferrarese** da queste parti non è una parente, è un insaccato tondeggiano piuttosto grosso (anche tre chili) di carne suina con aglio e vino bianco, stagionato per alcuni mesi, affine dell'invernale **salama da tai**, fatta con carni nobili, specialità di Guarda Ferrarese. E ancora, la **bondiola ferrarese**, fatta con carni suine e cotenna, non stagionata ma da cuocere. Il **salame ferrarese** comune deve contenere aglio: il famoso **aglio di Voghiera**, profumato il giusto. Sui primi piatti non si transige: **caplit**, i cappelletti di carne di cui ogni cuoca ha la propria ricetta, poi i **cappellacci** →



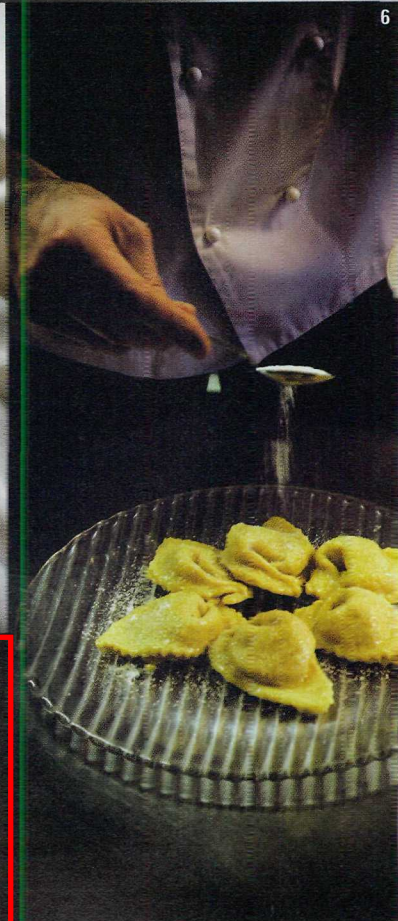
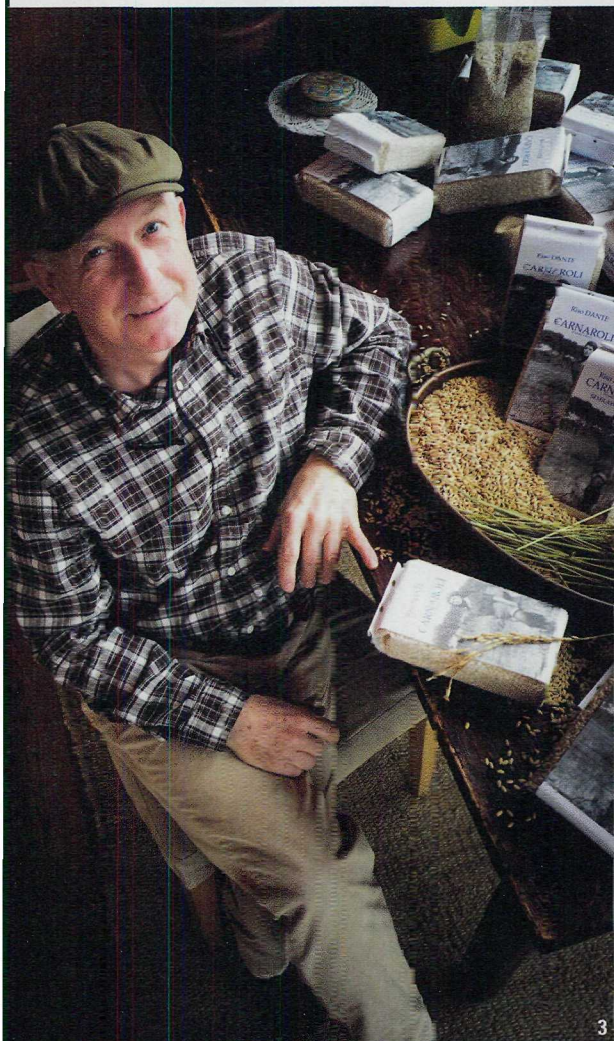
1. L'Abbazia di Pomposa col grandioso campanile, alto 48 metri. 2. Anguille appena pescate. 3. Il riso del Delta del Po, coltivato qui dal XV secolo. 4. Fritto di pesce delle valli. 5. La coppia ferrarese. 6. I cappellacci di zucca. 7. Lattine di marinati alla Manifattura di Comacchio. 8. La stagionatura della salama da sugo. 9. Il pampapato, tipicità ferrarese di antica storia.

di zucca, da condire con burro fuso e salvia oppure ragù di carne. Dal fasto delle tavole estensi discende l'inarrivabile **pasticcio di maccheroni**: scrigno di pasta frolla dolce con cuore di maccheroni, ragù bianco, *béchamel*, funghi, noce moscata e tartufo, un capodopera gastronomico. E poi, i dolci. La **torta tenerina** se la sono inventata i ferraresi in omaggio alla regina Elena di Montenegro: è una morbida torta al cioccolato, non lievitata. C'è lo zampino creativo del Messisbugo invece nel **pampapato**, o pan del Papa, con cacao, mandorle, canditi. Nei casolari si mangiava e si mangia tuttora la rustica **brazadela**.

Da Ferrara si va verso il Delta e **Comacchio**, la sua capitale. Città fondata su tredici isolette, fitta di canali, con lo straordinario Trepponti seicentesco, nesso di tre canali con altrettante arcate. Comacchio è sinonimo di anguille e di pesce lagunare. Si dice che l'**anguilla** qui venga cucinata in 27 modi: certamente la si trova in tutti i ristoranti e trattorie e anche come street food, in forma di panino all'anguilla. Altra golosità del Delta sono le **acquadelle marinate**, pesciolini latterini fritti e marinati in acqua, aceto e alloro. A Comacchio un must è l'antica Manifattura dei Marinati, bellissimo

museo-laboratorio nascosto dalle 142 arcate del Loggiato dei Cappuccini. Qui si possono scoprire gli ambienti storici (la sala dei Fucchi, quella degli Aceti...) e ancora è attiva alcuni mesi l'anno per preparare anguille, alici e acciughe pescate in zona e marinate seguendo procedimenti antichi. Nella zona di acque denominata **Sacca di Goro**, dove sfocia il ramo del Po di Goro, invece, troviamo grandi allevamenti di vongole e cozze gestiti dal Consorzio Pescatori: conchigliame e mitili eccellenti.

IL DELTA: ORIZZONTI INFINITI, RISAIE E VINI DELLE SABBIE
Siamo nell'area del **Parco Regionale del Delta del Po**, un paesaggio dove l'orizzonte non è interrotto da nulla. Il seme del **riso** arrivò qui nel 1475, donato agli Este da Gian Galeazzo Sforza. I terreni del Delta si rivelarono perfetti per questa coltura e oggi si produce riso Igp Arborio, Carnaroli, Baldo e Volano di gran qualità. Dalle aree della Grande Bonifica Ferrarese sino a Codigoro e a Volano e al mare, è tutta campagna vocata alla coltivazione di verdura e frutta: su tutte la **zucca violina**, che finisce nei cappellacci, e tanta altra verdura ottima grazie al terreno sabbioso. E frutta di rango come le pere Abate Fetel, le pesche nectarine, poi fragole, angurie, meloni. I **vigneti del Bosco Eliceo** si trovano nella zona della **Mesola**, in pieno Delta: il bel borgo omonimo vanta un castello estense, mentre a **Pomposa** l'abbazia benedettina del VI secolo è luogo di grande suggestione e alto pregio artistico. I Vini del Bosco, veri "vini delle sabbie", apprezzatissimi dai duchi d'Este, oggi vantano la Doc: sono interessanti il Sauvignon, il Bianco del Bosco, il Fortana e un buon Merlot, inaspettati in queste terre orizzontali sospese tra acqua e infinito. ☻☻



Informazioni
Per maggiori informazioni
sull'enogastronomia ferrarese
e per scoprire alcune ricette:
www.ferraterreaacqua.it/it/enogastronomia
Per offerte e proposte di soggiorno:
www.visitferrara.eu
www.visitcomacch.c.i

