



Sie sind hier:

[Home](#) • [Lifestyle](#) • [Reisen](#) • [Pasta und Palio erleben in Ferrara](#)



Pasta und Palio erleben in Ferrara

Geschrieben von [Ellen Spielmann](#) 15/09/2019 Kategorie [Reisen](#)

Von Venedig nach Ferrara, der prächtigen Hauptstadt des ehemaligen Fürstentums der Este (1208-1597) sind es gerade einmal 119 km. Kurz vor Ankunft überquert man den Po, dessen Nebenarm "Po di Volano" mitten durch die Stadt fließt.

Die Stadtgründung geht ausnahmsweise nicht auf die Römer zurück. Mit der Familie der Este, die als Verteidiger des Kirchstaats von Päpsten in Folge u.a. mit Adelstiteln reich belohnt wurden, stieg Ferrara im Mittelalter zur Hauptstadt mit Bischofssitz auf: 1391 wurde die Universität gegründet, sie ist eine der ältesten Europas.

Heute studieren 15.000 Studenten hier und entsprechend lebhaft geht es zu in den alten Gemäuern. Die Renaissancestadt - vom Hofarchitekten Biagio Rossetti

Anzeige



REISEN



Pasta und Palio erleben in Ferrara
 15/09/2019

KULINARIKER - Das Magazin für mehr Genuss.

Cookies erleichtern die Bereitstellung unserer Dienste. Mit der Nutzung unserer Dienste erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies verwenden.

Ok

Überraschenderweise lässt sich die mittelalterliche, dann im 14. Jahrhundert erweiterte "moderne" Stadt mit ihren wunderbaren Renaissancepalästen, am besten mit dem Radel erkunden. Eine herrliche Tour führt über 9 km entlang des intakten mittelalterlichen Stadtwalls. Ferrara gilt wie Amsterdam als Fahrradstadt, 30% der Wege werden mit dem Rad zurückgelegt. Über den breiten Corso Ercole, der nach Fürst Ercole I benannten Achse, die den mittelalterlichen Palast mit der modernen Renaissancestadt verbindet, geht es zum prächtigen Palazzo dei Diamanti (Diamantenpalast).



Die Certosa wurde auf Veranlassung von Borso d'Este 1461 als Karthäuserkloster erbaut.

Dessen Fassade besteht aus 8500 weiß-rosafarbenen pyramidenförmig gestalteten Marmorsteinen, die in der Sonne funkeln. Das 1492 von Rossetti im Auftrag der Este erbaute Meisterstück der Renaissance dient heute als Nationale Pinakothek (1. Stock) und Ausstellungsraum für internationale zeitgenössische Kunst.

Im Nu erreicht man radelnd durch die gegenüberliegende Parkanlage die 1452 erbaute Certosa, das beeindruckende ehemalige Kartäuserkloster samt der Kirche San Cristoforo. Im Kreuzgang (15. Jahrhundert) befinden sich Grabstätten, die älteste beherbergt Fürst Borso D'Este. Er erhielt im Baujahr 1452 von Kaiser Friedrich III als erster Herzog Modena und Reggio als Lehensgeschenk.

Sehenswert ist das im historischen mittelalterlichen Zentrum gelegene jüdische Viertel mit spanischen Balkonen, das 1536 von sephardischen Juden aus Spanien und Portugal gegründet wurde. Sie fanden dank Ercole II Zuflucht in Ferrara und sorgten durch Handel für den Wohlstand der Stadt. Jüdische Schriftsteller wie Georgio Bassani, Autor des Romans "Der Reiher" – eine Allegorie auf den aufkommenden Faschismus –, prägten das kulturelle Leben der Stadt. Bassani ist auf dem jüdischen Friedhof begraben.

Von den ehemals drei Synagogen ist heute eine übrig geblieben. Der Rabbi, der für 100 Gemeindemitglieder zuständig ist, wohnt im 1. Stock. An hohen Festtagen, wenn Juden aus ganz Norditalien nach Ferrara pilgern, erglänzt sie in voller Pracht.



Mama Thresl: Urban
Soul Meets the Alps

🕒 12/09/2019



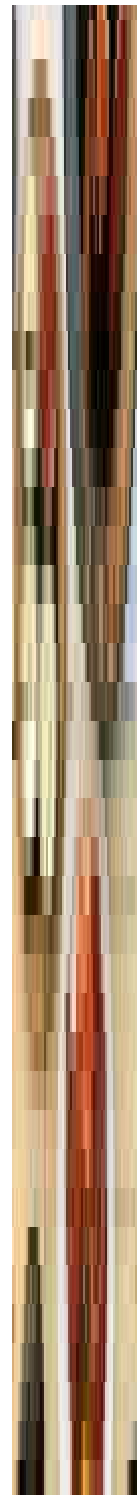
Im Jahr 1385 kam es in Ferrara zu einer gefährliche Revolte, die den Markgrafen Niccolò II. d'Este dazu veranlasste, eine mächtige Verteidigungsanlage für sich und seine Familie errichten zu lassen.

Eine vergnügliche und geräuschlose Schlosstour ist mit dem Elektroboot zu erleben, das im Wassergraben rund um das Castello Estense (1385) mit seinen vier Türmen fährt. Sie erhielten im 16. Jahrhundert Marmorbrüstungen anstelle der mittelalterlichen Zinnen. Vom Torre die Leoni aus hat man eine wunderbare Sicht über Ferrara, den Campanile des nahen Doms (romanisch-gotische Kathedrale), die dem heiligen Georg – Schutzpatron Ferraras – gewidmet ist, und die Kirchen San Carlos und San Benedetto.

Zum Einkehrschwung empfiehlt sich die Gelateria K2 (Eisdiele), die seit 1968 "il gelato artigianale a Ferrara", das hausgemachte Eis aus edlen Zutaten nach geheimer Familienrezeptur, für Leckermäuler. Klassiker sind natürlich die Eissorten: "Pistacchio" (Pistazie), "Limone" (Zitrone) und "Nucciola" (Haselnuss). 2 Kugeln in der Waffel kosten 2,20€, 3 Kugeln im Becher mit Waffel 3,00€.

Volksfest Palio

Den Höhepunkt des Jahres bildet das bunte und fröhliche Fest zu Ehren des Stadtpatrons im Mai: der Palio, das Pferderennen zwischen acht Stadtteilen um das edle Sant Georgs Tuch. In Ferrara findet der Wettkampf seit 1259 statt, die Stadt und kann sich daher rühmen weltweit den ältesten Palio auszurichten. Bereits Anfang Mai beginnen die Vorbereitungen mit der feierlichen Hochanmeldung der einzelnen Stadtbezirke, die nach der Messe in der Kirche San Francesco stattfindet, gefolgt von Fahenschwingen, Bannertragen und Musikaufführungen. Insgesamt finden vier Wettbewerbe statt: die Corsa die Putti (Das Rennen der Jungen), der Gewinner bekommt das rote Tuch von San Romano als Preis.



Nordisch by nature:
zwischen Hygge und
Fischbrötchen

🕒 30/08/2019



Fahnenträger beim Palio.

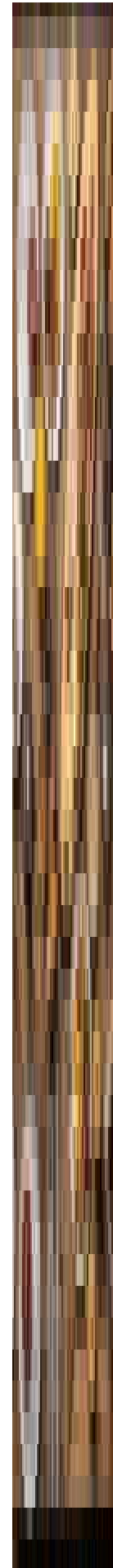
Die Mädchen rennen beim "Corso delle putte" um die Wette, die Gewinnerin schmückt sich mit dem grünen Tuch von San Paolo. Beim Eselsrennen (Cursa delle asine) geht es um das weiße Tuch von San Aurelio. Und schließlich das Hauptrennen: das Pferderennen "Cursa dei cavalli", dessen Sieger das gelbe Tuch von San Giorgio (Heilige Georg) tragen darf.

Ebenso spektakulär wie die Rennen ist der historische Umzug am Abend des letzten Sonntags im Mai: der Corteo Storico präsentiert Ferraras Geschichte und Traditionen in historischen Kostümen. Er führt von der Porta degli Angeli – vom Stadttor an der Stadtmauer – durch die Altstadt bis zur Piazza Municipale, dem Schloss. Ganz Ferrara ist auf den Beinen um Fahnenspiele, Bannerträger, Performances in historischen Kostümen, der als Fürstinnen und Fürsten der Familie Este, Hofgesellschaft und Bauern verkleideten Stadtviertelrepräsentanten – auch Wachsoldaten in Rüstungen – zu sehen und bis spät in die Nacht zu feiern.

Agriturismo innerhalb der Stadtmauern

Auf dem gepflegten nahezu mitten in der Stadt gelegenen Landsitz "Principessa Pio" lädt die erfahrene bildhübsche Kochmeisterin Barbara zum Workshop ein "Spoglia" Blätter als Eiernudelteig und dann Pasta "Cappelletti" und "Tortellini" zuzubereiten. Diese Ferraraneser Eiernudeln werden traditionell nur von Frauen hergestellt.

Nach einem Einbruch erlebt die Pasta-Tradition heute wieder ein Revival. In Kochkursen wird die ausgeklügelte Technik erworben, aber zur Perfektion gehört Erfahrung und Gefühl. Auf 100 Gramm Mehl kommt ein Ei, der Teig wird eine Viertelstunde bearbeitet, dann muss er einen Tag ruhen (in Folie, damit er nicht austrocknet). Je nach Pasta-Sorte braucht es eine andere Teigdicke. Barbara hat ihre ganz eigene Weise entwickelt das Teigblatt herzustellen, sie benutzt Mehl Typ 405, ein langes dünnes Nudelholz zum Wellen des Teigs, es dient aber auch als Lineal um den Teig zu teilen.





Alles Handarbeit...

Heute ist die eine Hälfte für die "Cappelletti con la zucca" - Teigtäschchen mit Kürbis-Muskatnuss-Parmesanfüllung - und die andere für "Tortellini". Der "Cappelletti-Teig" muss feucht sein, da die Teigtäschchen rund um den Finger geformt werden; der für "Tortellini" hingegen trocken, damit die Nudeln nicht aneinanderkleben. Pro Nase rechnet Barbara 123-130 Gramm Tortellini. Zum 1. Weihnachtstag gehören "Cappelletti" mit Fleischfüllung (Kalb, Rind, Huhn) in Boullion oder auch Wildschweinfüllung mit Minze ("al batù") auf den Tisch. Im Ferraraneser Dialekt heißen die "Cappelletti" "Cappelacci": das wird Caplazz ausgesprochen.

Wir genießen bei "Principessa Pio" einen Pignoletto Frizzante (2018) vom Weingut Dalfume und zur köstlichen Vorspeise "Cappelacci di zucca" einen "Sangiovese" (2017) aus der Romagna vom selben Gut. "Salami al sugo", eine in Rotwein gekochte dicke äußerst schmackhafte Salami mit Kartoffelbrei ist der Hauptgang. Dieses Gericht servierte der Hofkoch Christopher of Messisburgo beim Fürstenbankett Anfang des 16. Jahrhunderts.

Lucrecia Borgia, Ehefrau des Herzogs Alfonso d'Este führte die "Salamino" – die weintrunkene Salami - ein. Kalt wird sie auch mit Feigen oder Melone kredenzt. Krönender Abschluss bei "Principessa Pio" ist ein Dessert aus dem 19. Jahrhundert: "Torta Tenerina" - ein Schoko-Ei-Zucker-Törtchen aus dunkler Schokolade. Das süße Backwerk geht auf Elena Petrovich, Königin von Montenegro und zweite Gattin König Emmanueles II zurück. Der Volksmund nannte das Küchlein "Tacolenta" (Klebekuchen).

Informationen:

Visit Ferrara, Via Borgo die Leoni 11, 44121 Ferrara, Ferrara, Tel. + 39 0532 783 944, www.visitferrara.eu

Fahrradverleih:

BiciDeltaPo, Piazza della Repubblica 23/25, Ferrara, (City Bike, Mountain Bike 1 Std. 3,00€, 4 Std. 8,00€, 8 Std. 12€), info@bicideltapo.it, www.bicideltapo.it

Übernachtung und Essen:

Hotel Astra (mit Restaurant), Viale Cavour 55, Ferrara, Tel. + 39 0532 206 088, info@astrahotel.info, www.astrahotel.info

Agroturismo Principessa Pio (innerhalb der Stadtmauern), Via delle Vigne 38, Ferrara, Tel. + 39 0532 171 6378, www.principessapio.com

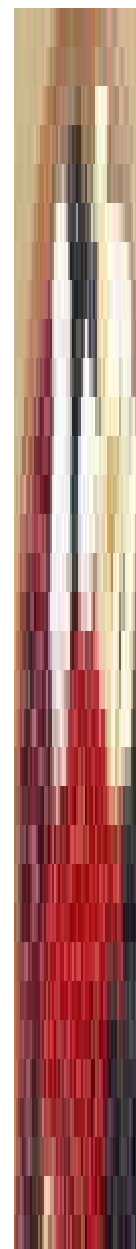
Gelateria K2 (Eisdiele), Ferrara, seit 1968 il gelato artigianale a Ferrara 2 Kugeln

LEBEN



Hanse-Historie und traditionelle Kulinarik in Lettland

🕒 20/08/2019



in der Waffel 2,20€, 3 Kugeln im Becher mit Waffel 3,00€

Sehenswertes:

Palio (Pferderennen, Volksfest, Umzug in Renaissancekostümen) in der historischen Altstadt, Ende Mai www.paliodiferrara.it

<https://www.ferraraterraeacqua.it/de/veranstaltungen-und-vorschlaege>

Kathedrale (romanisch-gotisch, Unesco-Weltkulturerbe), Piazza Cattedrale, Ferrara

Castello Estense (Stadtschloss) Türme (1315), Piazza Castello 1, Ferrara, Tel. +39 0532 299 233, castelloestense@comune.fe.it, www.castelloestense.it

Palazzo dei Diamanti (Diamantpalast), Renaissancebau, heute Internationale Kunstausstellungen und Nationalgalerie, Corso Ercole I d'Este 21, Ferrara, Tel. +39 0532 244 949, diamanti@comune.fe.it, www.palazzodiamanti.it

Fotos: Ellen Spielmann



Zuletzt bearbeitet am 13/09/2019

ARTIKEL WEITEREMPFEHLEN UND/ODER DRUCKEN (AUCH

PDF):



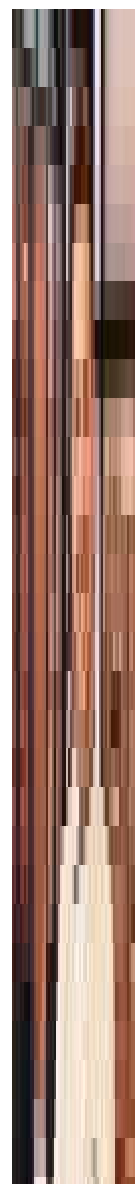
DIE LETZTEN ARTIKEL VON ELLEN SPIELMANN

- » Galways West-End
- » Goldene Bar und moderne afrikanische Kunst in München
- » Königliche Whisky Destille Lochnagar Distillery
- » Tu casa mi casa
- » The Turkish Cookbook

AUTOR

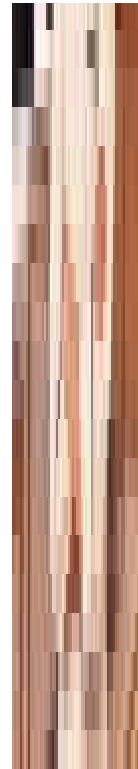


ELLEN SPIELMANN



Interview mit
"Scenic Eclipse"
Küchenchef Tom
Götter

🕒 27/05/2019

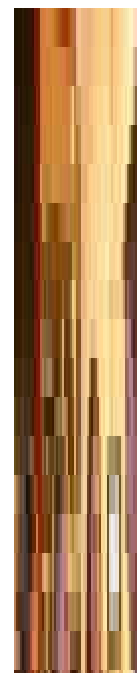


Tierisches
Vergnügen im Kulm
Hotel St. Moritz

🕒 16/05/2019

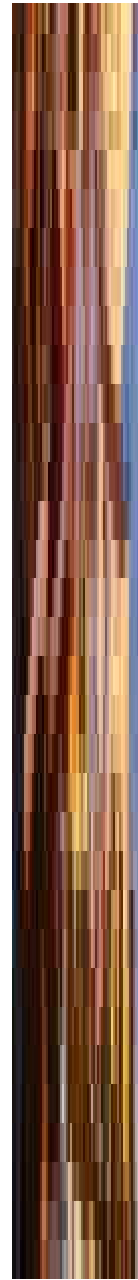


EMPFEHLUNGEN



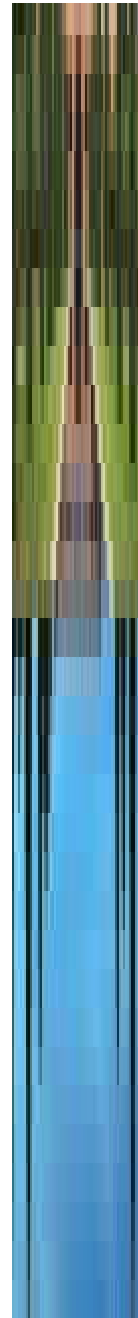
Hochprozentiger
Genuss aus der
ganzen Welt in
Bremen

🕒 16/09/2019



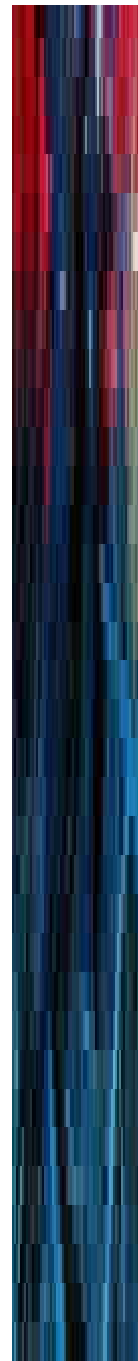
Eröffnung des The
Oberoi, Marrakesch

🕒 15/09/2019

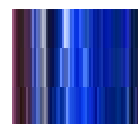


"Knasturlaub":
Gänsehaut und
Gangster im Eastern
State Penitentiary

🕒 09/09/2019



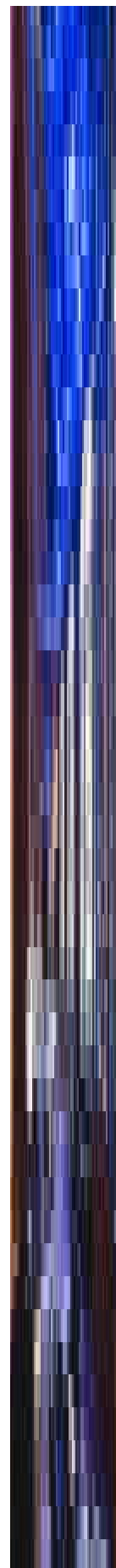
MAGISCHE ORTE



La Cave Dom
Pérignon im Hôtel

Plaza Athénée

🕒 03/03/2019



Ein wenig Spaß, ein

wenig Flucht, ein
wenig Nostalgie

🕒 21/07/2018



Magische Orte:

Marbella

Promenade

🕒 22/06/2018

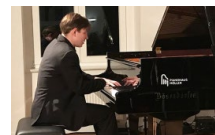


KULT(O)UR

● KULTUR

Geschrieben von

Kulinariker



Am 3. Februar
2019 gab er sein
umjubeltes Debüt
in der Hamburger
Elbphilharmonie,
gestern feierte
Florian Heinisch
seinen großen
Erfolg bei
"standing...

[Weiterlesen](#)

● KULTUR

Geschrieben von

Christian Euler



Jüngst (6. Juli
2019) gab mit
Alexandre
Kantorow der
Ende Juni gekürte
Gewinner des
Tschaikowsky-
Wettbewerbs
seine äußerst
gelungene
Premiere im
Baden-Badener
Festspielhaus!

[Weiterlesen](#)

LETZTE NEWS



Marriott International: The Ritz-Carlton in Mor

🕒 22/09/2019



Manadin Oriental plant Neueröffnung in Na

🕒 19/09/2019



Interview: Daniela Fette-Rakowski (GM Jume

🕒 19/09/2019



PLAZA Hotelgroup launcht neue Premium Ma

🕒 18/09/2019

LETZTE ARTIKEL



Marriott Bonvoy: Erlebnisse in Michelin-Stern in Europa

🕒 21/09/2019



Schatzkammer mit Weinen von 1861

🕒 20/09/2019



Madeira: Top-Kulinarik in historischer Kulisse

🕒 19/09/2019



BEATNIK – Palmas neuer kulinarischer Hotsp

🕒 18/09/2019

MAGAZIN

[Redaktion](#)

[Mediadaten](#)

[Agenturhinweis](#)

[Nutzungsbedingungen](#)

[Datenschutz](#)

[AGBs](#)

[Impressum](#)

[Social Media](#)

[Kontakt](#)

GENUSS-NEWSLETTER ABONNIEREN?

Mit der Anmeldung zu unserem Newsletter erklären Sie sich mit unseren Nutzungsbedingungen (s.l.) einverstanden. Eine Bestätigungsmail mit einem Aktivierungslink wird nach der Anmeldung an die angegebene Mailadresse versendet.

Ihr Name: _____

Ihre Email: _____