

FERRARA E LA SUA TERRA, TRA SAGRE E PRODOTTI TIPICI D'AUTUNNO



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

Prodotti tipici variegati e genuini, che fanno della provincia di **Ferrara** uno scrigno di enogastronomia d'autore, da scoprire soprattutto in autunno, periodo ideale per scoprire le sagre sul territorio. Sapori autentici nascono sulle terre bagnate del Delta del Po, Patrimonio UNESCO. Eventi gustosi da



vivere anche fruendo del **Consorzio Visit Ferrara**, che mette insieme circa 90 operatori turistici di tutta la provincia ferrarese.

Se la regina della laguna è l'anguilla, celebrata in molte ricette con la Sagra dell'Anguilla di **Comacchio**, per 3 weekend dal 29 settembre al 15 ottobre 2017, oltre a tante altre che sono le prelibatezze caratteristiche di questa terra: dall'Aglio di Voghiera DOP all'Asparago verde di Altedo IGP che cresce nella natura sabbiosa alla foce del Po, dagli storici Cappellacci di zucca, già noti nei

ricettari rinascimentali, come la Coppia ferrarese IGP (pane dalle forme ritorte) e il Cocomero serviti alla corte degli Estensi, fino alle pere e le pesche IGP. E poi salumi, tartufi e dolci imbandiscono piatti e tavole tra i colori autunnali.

Inoltre, una delle sagre più apprezzate è la Sagra della Salamina da sugo al cucchiaino di **Madonna Boschi**, dal 21 al 24 settembre, dal 28 settembre al 1° ottobre e dal 5 all'8 ottobre. Il più noto insaccato della provincia si presta a variegate ricette, dal carpaccio crudo con grana e crema d'aceto balsamico al sugo al cucchiaino, contornata da purè di patate.

Mentre, gli amanti dei tortellini, non possono perdere la Sagra del Tortellino d'autunno di **Reno Centese**, dal 6 all'8 e dal 13 al 15 ottobre. Ricette lavorate con maestria per esaltare i sapori più tradizionali. Nella ricetta ferrarese i



tortellini o per meglio dire "cappelletti" sono di carne e cucinati in brodo di cappone o abbinati a condimenti diversi, come il ragù in petto d'anatra. Ce n'è per tutti i gusti.

Ed i palati sopraffini adoreranno la Sagra del Tartufo di **Sant'Agostino**, dal 31 agosto all'11 settembre, giunta alla 38^edizione, con protagonista il tartufo proveniente dal Bosco della Panfilia.

Mentre nel **Bosco della Mesola** si spandono i profumi dei piatti della Sagra del Radicchio (22, 23, 24, 26, 27, 29, 30 settembre e 1 e 2 ottobre). Occasione anche per visite guidate e in bici. Altra guest star della cucina della provincia ferrarese è la zucca.

Ed ancora, dal 10 al 20 agosto ed ancora dal 28 ottobre al 1° novembre esprime tutta la sua bontà a **San Carlo**, per la

Sagra della zucca e del suo cappellaccio. I cappellacci alla zucca, tipica pasta fatta a mano, sono conditi come da tradizione con ragù o burro e salvia, oppure con noci e marsala (cappellacci del cuore) o con ragù di cinghiale (cappellacci del norcino). E poi con tartufo e stracchino e tante varianti.

www.sagradellanguilla.it

www.prolocomadonnaboschi.it

www.lasagradeltortellino.it

www.sagratartufo.it

www.sagrasancarlo.it

www.visitferrara.eu

(i.c.)