

Link: http://www.golosoecurioso.it/zeniclaudio/viaggi-del-gusto/ferrara-la-terra-delle-sagre-d-autunno-/info_inserzione.html

24 Settembre 2017



FERRARA LA TERRA DELLE SAGRE D'AUTUNNO

Sapori autentici nascono sulle terre bagnate del Delta del Po, Patrimonio UNESCO. 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. Eventi gustosi da vivere grazie al [Consorzio Visit Ferrara](http://www.visitferrara.eu), 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 <https://www.visitferrara.eu/it/eventi/sagra-dell-anguilla> - tante altre 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 Gli amanti dei tortellini, non possono perdere la Sagra del Tortellino d'autunno di Reno Centese www.lasagradeltortellino.it, 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 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. Mentre nel Bosco della Mesola si spandono i profumi dei piatti della Sagra del Radicchio (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.