

Link: [https://www.repubblica.it/il-gusto/2021/11/05/news/ferrara\\_cucina\\_piatti\\_e\\_prodoti\\_tipici-325048741/](https://www.repubblica.it/il-gusto/2021/11/05/news/ferrara_cucina_piatti_e_prodoti_tipici-325048741/)

5 Novembre 2021

## TUTTO IL BUONO DI FERRARA DAGLI ESTE A OGGI, TRA STORIA, PIATTI E PRODOTTI TIPICI



*ALLA VIGILIA DEL FERRARA FOOD FESTIVAL IL RACCONTO DI UNA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA STRETTAMENTE LEGATA ALLA DIPLOMAZIA ESTENSE, ANCORA OGGI VIVA E ATTUALE / [RISTORANTI E TRATTORIE: I LOCALI DA NON PERDERE](#)*

C'è un angolo della pianura padana orientale dove l'orizzonte d'acqua delle risaie si confonde con quello del mare e dove il tempo della cucina ha fermato le lancette al tempo della sua massima espansione, fisse, quindi, a mezzo millennio fa. A Ferrara, la corte dei duchi estensi viaggiava a mano sicura sul duplice binario della diplomazia politica e "di tavola": quest'ultima annotata con zelo dal supercuoco di corte, Cristoforo di Messisbugo, che nei suoi "Banchetti" riporta la cronaca esatta di leggendari convivi con un numero di portate impressionante e forse più convincenti della portata dei cannoni che difendevano

l'imponente fortezza di San Michele. Immaginare un contemporaneo Messisbugo dietro il bancone di giudice televisivo a Masterchef suona improbabile: era piuttosto un opinion leader dietro le quinte di una potentissima e inaccessibile cucina, convertita come strumento di suggestione e influenza.



Pasticcio di maccheroni

Del resto quello estense fu un Rinascimento ricchissimo, con i suoi disegni e toni agrodolci che si rintracciano ancor oggi nella cucina ferrarese che, in questo senso, è una straordinaria capsula del tempo gastronomica: un esempio su tutti è quello del pasticcio di maccheroni, caratterizzato dal contrasto della pasta frolla con il salato del ripieno. Ancor oggi nel cuore antico della città lo si prepara secondo la ricetta del pestelle dello stesso Messisbugo, ma non mancano le visioni di uno street-food contemporaneo, come quello realizzato oggi da Max Veronesi nel suo [Take-eat-easy](#), evoluzione on the road della cucina dello storico Cappellaccio Matto. Gli stessi contrasti si rintracciano anche nei cappellacci (caplaz) di zucca, dove l'elemento dolce è dato da quest'ultima: nei secoli, la ricetta si è evoluta sostituendo zenzero e cannella con la noce moscata. Imperdibile la versione di Michele Bacilieri ([Cucina Bacilieri](#)), con il ragù a coltello.



Salama da sugo in stagionatura

Di carattere più deciso e complesso è la salama da sugo: anch'essa retaggio rinascimentale del Messisbugo (che nel suo libro dà la prima ricetta di questa "mortadella di carne" che prevede l'aggiunta del vino nell'impasto dell'insaccato), utilizza varie parti del maiale (coppa di collo, guanciale, polpa di rifilatura coscia, percentuale di lingua e fegato) e nelle ricette più familiari mantiene l'utilizzo della cannella: si consuma cotta ed è quasi d'obbligo servirla con il purè. Assolutamente da provare quella della Macelleria Rizzieri, che trova "continuità di filiera" con il vicino e omonimo ristorante ([Casa Rizzieri](#)). Gli altri salumi ferraresi (quelli all'aglio, tra cui la "zia", e "da tai", ad esempio), trovano una fine ideale con la coppia (o ciupeta), altro pane di origine cinquecentesca preparato con lo strutto, di forma ritorta, con i caratteristici "crostini" a forma di cornetto. Oggi protetto dal disciplinare Igp, era un tempo simbolo della panificazione di casa, che si effettuava una o due volte la settimana con le farine macinate dai mulini lungo il corso del Po.

### *Mangiare a Ferrara: i ristoranti e trattorie da non perdere*

*In un'ideale e gustosa passeggiata lungo la storia e l'attualità della cucina locale dagli Este a oggi, una guida ragionata delle migliori tavole della città e del territorio*

Anche la presenza del riso nella cucina ferrarese si deve a una diplomazia di campo e, in particolare, a un sacco di semente (al tempo preziosissima) donato dal duca di Milano Galeazzo Maria Sforza a un diplomatico degli Estensi: a distanza di mezzo millennio, oggi il Ferrarese conta su quasi 8 mila ettari di risaie e costituisce, di fatto, un'isola produttiva distaccata dagli altri poli produttivi (come il triangolo lombardo-piemontese e la zona di Isola della Scala nel basso Veronese).



L'anguilla Anche pesci e dolci entrano nella tradizione rinascimentale della corte estense: il Mesisbugo lavora l'anguilla delle valli di Comacchio (oggi uno dei simboli indiscussi della cucina extra moenia, spostandosi dalla città verso il mare) in torte e pasticci e pianta il seme di quel pampepato che troverà fortuna un secolo più tardi, per merito delle suore del Monastero del Corpus Domini (curiosità: anch'esse lo producevano, almeno inizialmente, come dolce prezioso da donare alle personalità del tempo: un dolce "diplomatico e cristiano" allo stesso tempo, quindi). Da non perdere anche la torta di tagliatelle e i mandorlini del ponte, di tradizione più recente.



Le risaie in zona di Ferrara

L'immutabilità del passato gastronomico di Ferrara ha consentito alla città di preservare la più antica enoteca-osteria del mondo ancor oggi in attività: è il Chiuchiolino, in attività dal 1435 (via Adelardi, oggi ha cambiato nome ne [Il Brindisi](#)). La curiosità di riscoprire la cucina estense ha portato alla recente istituzione del [Ferrara Food Festival](#): un esempio di valorizzazione territoriale post-Covid nel segno del cibo e nel ricordo dei fasti cinquecenteschi. Una strategia di marketing che – c'è da scommetterlo – agli Estensi e al Messisbugo sarebbe piaciuta eccome.