

Autunno Ducale nelle Terre Estensi

È un progetto di Pro Loco Ferrara nato per promuovere il patrimonio artistico, culturale ed enogastronomico delle terre appartenute all'antico Ducato Estense.

Si tratta di un evento unico ed una importante occasione per imparare a riconoscere e preservare le biodiversità, apprezzare le tradizioni, promuovendo un consumo di cibo consapevole e sostenibile.

Comice dell'evento sono gli spazi della Corte Ducale di Ferrara. Piazza Castello, Largo Castello e le vicine Piazze Savonarola e della Repubblica che ospitano più di 120 espositori in una grandissima MOSTRA MERCATO ricca di prodotti enogastronomici autunnali tipici delle Terre Estensi.

Per due giorni Ferrara torna ad essere CAPITALE DUCALE, dame e cavalieri ripopolano gli spazi della corte, si esibiscono in danze rinascimentali, accompagnati dai musicisti e dagli spettacoli di bandiere e d'arme.

Il Mercato, frutto di una stretta selezione delle merci proposte, dei produttori e degli artigiani, è organizzato per aree locali e si configura come un percorso ideale tra le diverse Terre Estensi, in cui le biodiversità e le eccellenze alimentari sono il filo conduttore.

Ulteriori elementi di qualità del mercato sono il florovivaismo, l'artigianato artistico e creativo, e la salvaguardia di antichi saperi e manualità.

Una due giorni d'arte, cultura ed enogastronomia, che si propone di stimolare l'interesse per una città da vivere integralmente, in cui godere un raro connubio tra tradizione culturale e soddisfazione dei sensi.

SPAZI DI GUSTO

Saranno riaperte le Piazze del Gusto, in Piazza della Repubblica e in Piazza Savonarola con allestimento di tavoli e sedie, per consumare e gustare comodamente i prodotti enogastronomici del mercato durante l'arco delle due giornate, dalla colazione alla cena.

Passeggiando fra i vari stand, si potranno assaggiare e acquistare una grande scelta di prodotti tipici di alta qualità come la polenta, le castagne e i marroni della Garfagnana, i balanzùn della Pro Loco di Casaglia, i cappelletti al tartufo della Pro Loco di Vigarano Pieve, l'anguria e le ali dei Marinari di Comacchio, l'aglio nero di Voghiera, il piasticcio ferrarese, i cappellacci di zucca, la polenta frita, i pinzini e le chizze della Pro Loco di Cà del Bosco (RE), le birre artigianali, innumerevoli tipologie di salumi e formaggi delle Terre Estensi, ferbazzone reggiano, e ancora le tigelle, borlenghi e l'aceto balsamico di Modena, la saba, i sugoli d'uva, il succo di melagrana, il rarissimo vino Bursò, i liquori artigianali del Polesine delle Antiche Distillerie Mantovani, i mandurini dal pont del Forno Partigiani di Pontelagoscuro, il pampetto, la torta di tagliatelle e la tenerina ferrarese, infinite varietà di confetture e mieli biologici, la zucca frita, erbe aromatiche di tutte le specie, frutti antichi e insoliti, e tanto altro ancora!

Questa edizione si arricchisce delle DEGUSTAZIONI DUCALI, un ricco itinerario enogastronomico che offre l'opportunità di conoscere e gustare piatti e vini della tradizione estense in ricercati abbinamenti.

Presso l'Info Point di Pro Loco Ferrara in Piazza Castello sarà possibile acquistare il coupon per le DEGUSTAZIONI DUCALI.



Programma

APERTURA STRAORDINARIA DELLA CHIESA DI SAN GIULIANO

Sabato 26 e Domenica 27 ottobre dalle ore 10.00 alle ore 18.00
All'interno della antica Chiesa di San Giuliano Ospitaliere è esposta la straordinaria mostra fotografica personale di Maurizio Bonora:

NATURA E BELLEZZA DEL DELTA DEL PO
accompagnata dalla Lettera Enciclica "Laudato si" di Papa Francesco.
Entrata libera

VISITA GUIDATA ALLA CORTE ESTENSE

- Domenica 27 ottobre** ORE 10.30
"Nella Corte Estense di Alfonso d'Este e Lucrezia Borgia"
Luoghi e personalità della Corte Estense tra Palazzo Ducale e Castello Estense. Ingresso al Castello Estense € 6,00 (minori anni 18 gratis) + € 2,00 per la salita alla Torre panoramica del Leonit.
Partenze: Info Point di Pro Loco Ferrara in Piazza Castello.
Info e prenotazioni: Alessandro Gulinati tel. 340-6494998

LABORATORI DI CUCINA E PERCORSI SENSORIALI

Sabato 26 e Domenica 27 ottobre

- ORE 10.00 / 19.00 Piazza della Repubblica
COOKING SHOW SULLA SFOGLIA. La mitica Germana e le ardore di Argenta (presso lo stand dell'Ecomuseo) intratteranno i visitatori per tutta la giornata con la loro simpatia e grande maestria.
- ORE 11.00-14.00 e 16.00-19.00 Piazza Castello
COOKING SHOW a cura dell'IPSSAR Orio Vergani
Gli chef insieme ai loro studenti prepareranno davanti a voi gustosissimi piatti a base di riso di Jolanda di Savoia dell'Azienda Penazzi e zafferano dell'Azienda Bissacco di Taglio di Po.
- ORE 12: **IL MIELE: 50 SFUMATURE DI DOLCEZZA**
Una sfogliata vi insegnerà i trucchi del mestiere per realizzare uno dei piatti simbolo della città di Ferrara e al termine degustazione di cappellacci, pane e salumi del territorio e torta tenerina.
- ORE 16.00: **CAPPELLACCI DI ZUCCA: I SEGRETI DELLA SFOGLIA**
Una sfogliata vi insegnerà i trucchi del mestiere per realizzare uno dei piatti simbolo della città di Ferrara e al termine degustazione di cappellacci, pane e salumi del territorio e torta tenerina.
- ORE 12: **IL MIELE: 50 SFUMATURE DI DOLCEZZA**
Entrées: primo: miele, mora e sesamo Primo: passatello gorgonzola, miele e noci Secondo: salama da sugo, purea di patate, indivia al miele e riduzione di foratana Dessert: torta tagliolina al miele e noci.
- Domenica 27 ottobre**
 - ORE 14.00: **LA SIGNORA DELLE MELE**
Scopriamo insieme le proprietà di questo frutto salutare e gustoso degustando: tartellette alla composta di mele, torta di mele classica, torta dimele invisibile, composta di mele e biscottini di frolla.
 - ORE 16.30: **LE NOCI ED IL NOCINO DEL DELTA**
Le proprietà della frutta secca in un menù a base di noci Entrées: insalata mista noci e melograno Primo: risotto pece caramellate, miele e noci. Secondo: arrosto di faraona, speck e noci Dessert: torta al nocino.



Programma

- PERCORSI SENSORIALI ALLA SCOPERTA DELLE ERBE OFFICINALI** a cura di Laura Gelli presso lo stand La Casetta in Largo Castello.
ORE 11.00 Parte 1: Impariamo a conoscerle
ORE 16.30 Parte 2: Impariamo a cucinarle

SPETTACOLI NELLA CORTE DEL CASTELLO

- Sabato 26 ottobre alle ORE 12.00**
A 500 anni dalla morte di Lucrezia Borgia
CORTEO STORICO STRAORDINARIO con i figuranti della Contrada di San Giacomo e del "CONSORZIO TERRE E CASTELLI ESTENSI" di Este e Grottozzolina. Partenza dalla Piazza del Municipio con arrivo nel Cortile del Castello. A seguire **SPETTACOLO DI BANDIERE** e dei musicisti della Contrada di San Giacomo.
- Sabato 26 ottobre dalle ORE 15.00**
"BATTAGLIA IN CASTELLO": esibizione degli armati delle Compagnie di San Michele, dello Santo Luca e della delegazione di Este.
- Domenica 27 ottobre dalle ore 16.00 DAL TESTO ALLA SCENA**
IL CANTO DEGLI ACHEI: gli studenti della classe III G del Liceo Carducci progetto Musica e Spettacolo recitano alcuni brani dell'opera omerica accompagnati da musica e danza.

AULLULARIA: la classe IV G del Liceo Carducci progetto Musica e Spettacolo interpreterà con grande originalità la nota commedia di Plauto. Regia Eugenio Sideri - Coreografie Roberta Emiliani Coordinamento culturale Patrizia Braga e Tiziana Grillanda

CONFERENZE - SALA DEI COMUNI DEL CASTELLO ESTENSE

- Sabato 26 ottobre**
 - ORE 10.00 **Saluti Inaugurali della V Edizione della manifestazione:** Alan Fabbrì - Sindaco di Ferrara
Enrica Balboni - Presidente Pro Loco Ferrara
Monica Negri - Vicepresidente Pro Loco Ferrara
 - ORE 10.30 **A 500 anni dalla morte di Lucrezia Borgia**
INCONTRANDO LUCREZIA
Luoghi, persone e vicende della signora del Rinascimento.
Quaderni del Ducato N°14 - Ed. Terra e Identità, Modena 2019.
Introduce Elena Bianchini Braglia - Direttore Editoriale de "Il Ducato"
Intervengono Roberta Jotti - Associazione Terra e Identità Modena
Lucrezia Borgia. Una Dark Lady attraverso i secoli.
Daniele Biancardi - Deputazione Ferrarese di Storia Patria
Lucrezia Borgia a Ferrara.
Paolo Detullio - Un giorno con Venere, una vita con Mercurio.
La sfilide Regello del XVI sec.
Paolo Lupini - Sindaco di Voghiera "L'anello dei Borgia" un nuovo itinerario cicloturistico alla scoperta delle Terre Estensi.
Coordina Alessandro Gulinati - Pro Loco Ferrara
 - ORE 12.15 Consegna del **Piatto estense** realizzato appositamente dall'artista **Monica Grandi**.
 - ORE 16.00 **TRA L'URO E LA BARDANA**
La cucina naturale dal cacciatore-raccoglitore ai giorni nostri
Massimo Pandolfi - Eco Etologo e storico della cucina.
Claudio Franzoni - In. Edit edizioni



Programma

CONFERENZE - SALA DEI COMUNI DEL CASTELLO ESTENSE

- Domenica 27 ottobre**
STORIE DI IMPRENDITRICI E DI AGRICOLTURA
ORE 11.00 **ANGA - CONFAGRICOLTURA PUNTA SULLE DONNE**
Intervengono:
Raffaella Cavicchi - Coord. Confagricoltura Donna Ferrara
Angela De Pellegrin - Az. Agricola De Pretis-Barlo
Francesca Marchetti - La Diamantina Scarl
Modera: Claudia Guidi - Presidente ANGA Ferrara

SALA ESTENSE - Piazza del Municipio

- NEL NOVECENTO FERRARESE**
 - Sabato 26 ottobre**
ORE 15.30 **ANTONIO STURLA PIONIERE DEL CINEMA FERRARESE**
Proiezione di una selezione di video storici dell'ARCHIVIO STURLA AVOGADRI realizzati da Antonio Sturla (1898-1968) regista e documentarista. A cura di Piero e Paolo Sturla Avogadri.
 - Domenica 27 ottobre**
ORE 15.30 **DA FERRARA AL MARE IMMAGINI DEL GRANDE FIUME**
Proiezione di una selezione di video storici dell'ARCHIVIO STURLA AVOGADRI a cura di Piero e Paolo Sturla Avogadri.
 - ORE 17.30 **DON MINZONI: LA STORIA TAGLIATA**
Proiezione di una selezione di immagini tagliate dal film **OLTRE LA BUFERA** di Marco Cassini. Il film racconta gli ultimi anni vita del sacerdote Don Giovanni Minzoni assassinato nel 1923 ad Argenta.
Giuseppe Muroli - Docente e ricercatore storico
Stefano Muroli - Interprete del ruolo di Don Giovanni Minzoni
Anna Maria Quarzì - Pres. Ist. Storia Contemporanea di Ferrara.
 - ORE 21.00 **CONCERTO DA CAMERA** con musiche di Bach, Händel, Mozart eseguito dagli studenti del **CARDUCCI ENSAMBLE** e diretto dal maestro Nicola Badolato

AUTUNNO DUCALE DEI BAMBINI... E NON SOLO

- Una particolare attenzione è dedicata ai più piccoli, ai quali è riservata un'area bimbi, in **Piazza della Repubblica**, animata dagli studenti del **Liceo Carducci** e dallo scultore Giovanni Meloncelli.
- Sabato 26 e Domenica 27 ottobre** ORE 11.00-12.00 - 15.00-16.30
GIOCO DELL'OCA GIGANTE "AUTUMN EDITION"
in collaborazione con **Fashion Event**.
- Sabato 26 e Domenica 27 ottobre** ORE 10.00-12.00 E ORE 15.30-17.00
LABORATORIO DI FALGIGNAMERIA. I Draghi della tradizione estense
ogni bambino potrà creare con il legno il proprio drago a cura di **Giovanni Meloncelli** e dell'Associazione Casa Lavoro.
- Sabato 26 e Domenica 27 ottobre** ORE 16.00
A SCOLA AD DIALET a cura dell'autore dialettale **Giovanni Calza**
- Sabato 26 e Domenica 27 ottobre** ORE 10.30 E ORE 15.00
LABORATORIO DIDATTICO SUL MIELE presso lo stand della Fattoria degli Animali La Collinara di Portogaranbali.