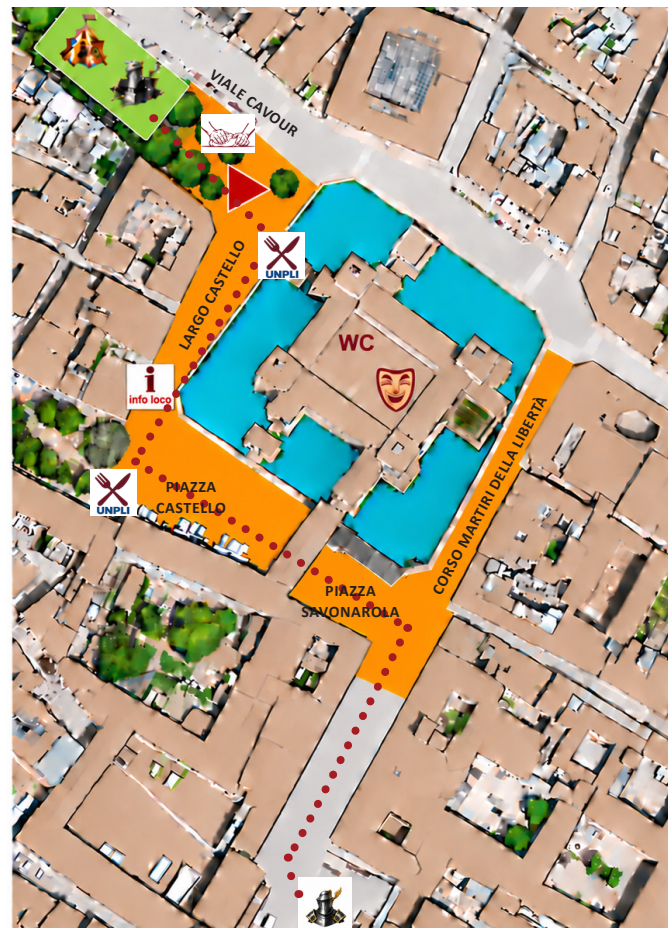




- VISITE GUIDATE E DEGUSTAZIONI DUCALI
- AREA MERCATO
- RIEVOCAZIONI STORICHE
- VILLAGGIO MEDIOEVALE
- CORTEO STORICO
- BIMBI A CORTE
- SPETTACOLO SHAKESPEARE
- VILLAGGIO PRO LOCO
- LABORATORI DEL GUSTO



Un ringraziamento particolare per la collaborazione a

Organizzazione

Pro Loco Ferrara

EVENTO DI QUALITÀ

Autunno Ducale

NELLE TERRE ESTENSI

XII Edizione

24 25 Ottobre 2026

Largo e Piazza Castello
Giardini di Viale Cavour
Piazza Savonarola
Corso Martiri della Libertà

Le tradizioni del Ducato Estense in una rassegna di piante, fiori, frutti dimenticati, artigianato artistico, eccellenze enogastronomiche.

Itinerario nei sapori e nella storia, mercati, laboratori, visite guidate, rievocazioni storiche, degustazioni e spettacoli.

INGRESSO LIBERO

cell. 3474265649 Autunno Ducale
autunno.ducale@gmail.com - www.prolocoferrara.org



Pro Loco Ferrara presenta la **DODICESIMA EDIZIONE** di quella che è fin dalla sua nascita la più grande Fiera del centro storico cittadino e l'unica italiana dedicata integralmente alle eccellenze delle Terre Estensi, premiata con il riconoscimento di evento **De.Co.** e riconosciuta dall'**UNPLI** quale **Evento di Qualità**.

IL MERCATO DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE E DELLE BIODIVERSITÀ

Passeggiando fra i vari stand, si potranno assaggiare una grande varietà di prodotti tipici di alta qualità come la **polenta**, i **formaggi** e i **marroni** della **Az. Coletti Bontà della Garfagnana**, i **calzagatti**, il **gnocco fritto**, la **saba**, i **sugoli d'uva**, il **savor** dell'**Az. Bortolotti di Castelvetro** (MO) e i **burlenghi** e le **tigelle** del **BorlenGo**, l'**aceto balsamico IGP di Modena** e tradizionale **DOP di Reggio Emilia**, le **birre artigianali** da Modena e Reggio Emilia, la **birra** con farina di **marroni**, i **biscotti** e la **crema** dell'**Az. Il Regno del Marrone**, i **vin**i **autoctoni** e **biologici** delle Terre Estensi, il **Pignoletto** e il **Lambrusco di Modena** della **Cantina Messori, Albana** e **Sangiovese** del **Podere San Giuseppe di Castel San Pietro** (Bo). Non mancheranno i prodotti a marchio **De.Co.** Ferrara: il **pane**, il **pasticcio ferrarese** e i **mandurlin dal pont** del **Forno Partigiani di Pontelagoscuro** (FE), il **pampapato**, la **tenerina** e la **torta di tagliatelle** della **Dolciaria Tina** (FE) e dell'**Azienda I Prodotti dell'Orso** (FE). Infinite varietà di **confetture**, **mostarde** e **mieli biologici**, **erbe aromatiche** di tutte le specie, **funghi** e **tartufi**, prodotti del bosco. I **frutti antichi** e **insoliti** dell'**Az. Arte Agricola di Mimì di Casola Valsenio** (RA), l'**aglio DOP** e l'**aglione** del Polesine dell'**Azienda Beretta di Rovigo**, la **torta Sbrisolona** del **Forno San Biagio** (MN), il **brodo di giuggiole** e l'**olio extra vergine** del **Frantoio Colle del Poeta di Arquà Petrarca** (PD), l'**amaro DeltAntico**, l'**amaro Estense** e i **Marinati Cavalieri di Comacchio** (FE), le **grappe** e i **liquori** delle **Antiche Distillerie Mantovani di Pincara** (RO) e molto altro ancora!

L'UNIONE FA IL GUSTO! A TAVOLA CON 15 PRO LOCO

I Giardini Ducali di Viale Cavour, Piazza e Largo Castello diventano un villaggio di sapori, dove i volontari preparano dal vivo le specialità delle loro comunità. Ricette da assaggiare, tradizioni da scoprire.

I **cappelletti ferraresi** e i **passatelli al tartufo** della **Pro Loco di Diamantina**, i **cappelacci di zucca** della **Pro Loco di San Carlo** (FE), l'**anguilla becco d'asino** e i **pùnghen (topini)** dei Morti della **Pro Loco Comacchio 7 Lidi**, i **bigoli al ragout d'anatra** e il **somarino con la polenta** della **Pro Loco di Canaro** (RO), **gnocchetti e muffin** all'aglione polesano della **Pro Loco di Guarda Veneta** (Ro) i **tortelli alle pere** e la **mortadella frita** della **Pro Loco di Serravalle** (FE), la **Salama da sugo con purè di patate** della **Pro Loco di Portomaggiore** (FE), i **cappelletti fritti**, la **zucca frita**, la **torta tenerina alla zucca** e al **cioccolato** della **Pro Loco di Viconovo** (FE), Il **salame da succo** e i **salumi ferraresi** della **Pro Loco di Tresigallo** (FE), il **tortello all'erba amara** della **Pro Loco di Castel Goffredo** (MN), il **risotto all'Amarone**, i **vin**i della **Valpolicella** e la **piadina con la soppresa** della **Pro Loco di San Pietro in Cariano** (VR), gli **avanotti di trota fritti** e in **saor** della **Pro Loco di Bolzano Vicentino** (VI), i **frascarelli**, le **olive all'ascolana**, il **salame ciauscolo**, la **porchetta** e le **tipicità** delle Marche della **Pro Loco di Urbisaglia** (MC)

BENVENUTI ALL'AUTUNNO DUCALE!

• **Sabato 24 Ottobre - Ore 11 da Largo Castello**

Partenza del corteo storico, sfilano i figuranti di **Este Medioevale** (PD) la **Corte dei Montecuccoli** di Pavullo nel Frignano (MO), il **Comitato Orlando El Furioso** Borgo Roma (VR), la **Compagnia d'arme del Santo Luca** (FE) A seguire **DANZE MEDIEVALI** e **GIOCHI D'ARME**.

• **Sabato 24 Ottobre - Ore 11.30 in Piazza Castello**

Inaugurazione della XII Edizione e taglio del nastro alla presenza delle autorità e di tutti gli ospiti e i partners.

CORTEO STORICO STRAORDINARIO E RIEVOCAZIONI STORICHE

• **Sabato 24 ottobre - Ore 15 in Piazza Castello e Largo Castello**
DANZE MEDIEVALI e **GIOCHI D'ARME** a cura dell'Associazione Este Medioevale e della Compagnia d'arme del Santo Luca.

• **Sabato 24 ottobre - Ore 16 dai Giardini Ducali di Viale Cavour**
CORTEO STORICO STRAORDINARIO con 300 figuranti di tutte le delegazioni estensi: **Rione Crusar** di Copparo, **Comitato Orlando El Furioso**, **Este Medioevale**, **Corte dei Montecuccoli** di Pavullo, **Palio Portuense**, **Palio di Serravalle**, **Compagnia d'Arme del Santo Luca**.

• **Sabato 24 e Domenica 25 ottobre in tutta la Fiera**
Si svolgeranno **RONDE DI GUARDIA** e **GIOCHI D'ARME** a cura della Compagnia d'Arme del Santo Luca.

IL VILLAGGIO DEI MESTIERI DEL BASSO MEDIOEVO nei Giardini Ducali di Viale Cavour



• **Sabato 24 e Domenica 25 ottobre dalle 10 alle 20**

a cura della **Compagnia d'Arme del Santo Luca** - Ferrara

Un'esperienza immersiva tra storia, azione e antichi saperi. Varcate la soglia del tempo e rivivate il Medioevo nelle Terre Estensi.

L'ACCAMPAMENTO MEDIEVALE: Esplorate le tende storiche, fedelmente ricostruite. Immergetevi nella vera vita quotidiana di armigeri, dame e cavalieri.

LA SARTORIA MEDIEVALE: L'arte dell'ago e del filo alla corte estense. Scoprite come nascevano gli abiti dell'epoca, tra tessuti preziosi e tecniche di cucito antico.

I GIOCHI D'ARME: Assistete a duelli reali e lezioni di spada circondati dal clangore delle armi.

IL CERUSICO: Tra scienza, superstizione e rimedi erboristici. Scoprite gli affascinanti (e inquietanti) segreti della medicina e della chirurgia medievali.

LA TAVERNA DEL CUOCO: Profumo di spezie e ricette della tradizione. Assaggiate i piatti storici che deliziavano viandanti e corti ducali.

INGRESSO LIBERO E GRATUITO.

BAMBINI A CORTE! nei Giardini Ducali di Viale Cavour



• **Sabato 24 e Domenica 25 ottobre**

IL GIARDINO INCANTATO DEI BAMBINI

A cura dei volontari dell'**Associazione CIRCI**

Dalle ore 10 alle ore 13

Narrazioni animate e **letture ad alta voce** accolgono i bambini e le loro famiglie per un viaggio tra le pagine di libri illustrati e fiabe.

Dalle ore 15 alle ore 19

Spettacoli di clownerie, **micro-magia** e **sculture di palloncini**. Gag comiche, trucchi magici interattivi che stupiscono i piccoli spettatori e, per finire, palloncini modellabili colorati regalati a tutti i partecipanti.

• **Sabato 24 e Domenica 25 ottobre**

INCONTRI CON LA NATURA: RINVASA E PORTA CASA!

Un laboratorio green per piccoli e grandi pollici verdi a cura di **PROGEA**

Metti le mani nella terra, impara a prenderti cura delle piante e porta a casa il tuo vasetto personalizzato!

Due giorni di gioco, scoperta e rispetto per l'ambiente.

COSA FAREMO INSIEME:

Scoperta: Impareremo come nascono e respirano le piante

Manipolazione: Travaseremo una piantina vera in un nuovo vaso

Creatività: Decoreremo il vasetto con colori e materiali di riciclo

Condivisone: Merenda green finale inclusa per tutti i partecipanti

SPETTACOLI

• **Sabato 24 e Domenica 25 ottobre in Piazza e Largo Castello**

AL RITÒRAN AD LASAGNIN MEZAZARVELA

Torna in città in occasione della Grande Fiera delle Terre Estensi la maschera tradizionale di Ferrara **Lasagnin Mezzazarvela** che ci condurrà in un viaggio emozionante nella nostra tradizione locale e nazionale. Interpretare della maschera è il **Maestro GIOVANNI CALZA**, cantautore, poeta, scrittore ed esperto del dialetto ferrarese, vincitore del premio nazionale “Salva la tua lingua locale”, autore di “Maial Biodizionario essenziale della lingua ferrarese”.

• **Domenica 25 Ottobre - Ore 16.30 nella Corte del Castello**

SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE

La magia e l'incanto del capolavoro di **William Shakespeare** prendono vita nella suggestiva cornice dei Giardini Ducali. Un appuntamento imperdibile tra teatro, musica e grandi emozioni.

A cura della **Classe Terza del Progetto Musica e Spettacolo del Liceo Carducci**, questa emozionante rappresentazione vi trasporterà in un mondo di creature fatate, intrecci amorosi e incantesimi. Il talento e l'energia dei giovani interpreti vi guideranno in un viaggio dove il confine tra realtà e sogno si fa sottile. Lasciatevi incantare!

INGRESSO LIBERO E GRATUITO.

VISITE GUIDATE

Iscrizioni e partenza di tutti gli itinerari presso l'**Info point** di **Pro Loco Ferrara** in Piazza Castello.

• **Domenica 25 ottobre - Ore 10.30 e ore 15.30**

IL MAGNIFICO CASTELLO ESTENSE DI FERRARA

Visita guidata al Castello Estense tra Medioevo, Rinascimento e la Grande Storia del Ducato Estense. Ingresso con biglietto ridotto per tutti e visita guidata al Castello Estense: adulti euro 15, minori anni 18 euro 10, minori anni 11 gratis. **Prenotazione obbligatoria: WhatsApp 340-6494998**

• **Domenica 25 ottobre - Ore 16.00**

PALAZZO BARBANTINI KOCH – LA NUOVA GALLERIA BPER

E la mostra: “Vanitas. Fiori e simboli, da Hayez a Casorati”

La scoperta di uno storico edificio neorinascimentale oggi restaurato e radicalmente trasformato nelle funzioni da sede bancaria a Polo Culturale con la Galleria BPER di Ferrara e una affascinante esposizione: “Vanitas. Fiori e simboli, da Hayez a Casorati” Ingresso ridotto per tutti e visita guidata: euro 15. **Prenotazione obbligatoria: WhatsApp 340-6494998**



• **Sabato 24 e Domenica 25 ottobre - Ore 18.30**

DEGUSTAZIONI DUCALI

Due itinerari autunnali densi di profumi, colori e sapori per scoprire e degustare attraverso una ricercata selezione le eccellenze enogastronomiche del Ducato Estense insieme a Monica Negrini, curatrice di Autunno Ducale nelle terre Estensi, ed Alessandro Gulinati, guida turistica e buongustaio.

Partecipazione: Euro 15.

Prenotazione obbligatoria: WhatsApp 340-6494998–347-4265649

LABORATORI DEL GUSTO nei Giardini Ducali di Viale Cavour



• **Sabato 24 e Domenica 25 ottobre ore 10-12 e 14-17**

PIADINA EXPERIENCE LAB

L'arte della piadina cotta sulla vera terracotta romagnola

Un laboratorio pratico e sensoriale per scoprire i segreti dell'impasto tradizionale e la cottura sulle storiche teglie in argilla di Montetiffi (FC).

COSA FAREMO INSIEME: stesura e cottura tradizionale della piadina sulla teglia di Montetiffi. Assaggio della piadina calda appena sfornata.

• **Sabato 24 ottobre Ore 17.00** presso stand **Pro Loco Tresigallo**

“IL SALAME DA SUCCO” Storia, Sapori, Profumi

Presentazione e degustazione del tradizionale insaccato.

Relatore: **SERGIO GUIDORZI**.