



**ARTE Group è lieta di annunciare la quinta edizione a FERRARA  
della rassegna enogastronomica UNITA' D'ITALIA A TAVOLA.**

**Un tuffo nei sapori di tutto lo Stivale:**

**Pochi metri per passare dalle prelibatezze del Trentino Alto Adige a quelle della Puglia.**

La rassegna enogastronomica UNITA D'ITALIA A TAVOLA ritorna: Un appuntamento del mese di Gennaio; e ha come obiettivo quello di esaltare le tipicità regionali enogastronomiche.

Ecco alcune peculiari eccellenze regionali che troverete in piazza:

. Dalla Toscana:

**.Prosciutto Sottocenere**

I suoi ingredienti sono: Prosciutto suino, sale, pepe e spezie. Fatto sempre con i miglior ingredienti, la particolarità di questo prodotto è la sua stagionatura. Dopo una prima "stagionatura tradizionale" di circa 8/9 mesi, segue una seconda di 4/5 mesi, dove il prodotto completa la sua maturazione sotto cenere di olivo. Quest'ultima stagionatura conferisce al prosciutto oltre che una spiccata morbidezza, un sapore molto particolare che lo rende veramente unico e speciale.

**.Porchetta al forno a legna**

La porchetta è un prodotto tipico e rinomato, molto apprezzato, viene consumato e venduto freddo. I suoi ingredienti sono: Carne di suino nazionale, fegato di suino, sale, pepe, e spezie. Il prodotto è ottenuto dal disosso e dalla aromatizzazione di parte di suino intero, e sottoposto ad un processo di cottura in forno a legna per 5/6 ore a seconda della pezzatura, ad una temperatura di circa 300°C. La particolarità della porchetta sono la semplicità del prodotto, la giusta miscela di aromi che ne esaltano il gusto e la cottura nel forno a legna che lo rende speciale dentro e croccante fuori.

Dalla Lombardia:

**Formaggi e Salumi tipici della Valle Camonica:**

**.Blu di Capra:** con latte di capra e con una piccola aggiunta di latte di mucca. Ha un gusto molto deciso con caratteristici sentori di legno ed una pasta compatta.

**.Silter:** in Valle Camonica si produce il Silter, che prende il nome dal locale nel quale viene stagionato durante il periodo dell'alpeggio: è un formaggio a pasta semicotta, ottenuto esclusivamente da latte vaccino crudo che viene deposto in vasche a temperatura controllata per l'affioramento e viene così parzialmente scremato: il latte deve provenire per l'80% almeno da vacche autoctone di razza Bruna.

**Salumi tipici Valle Camonica:** Salame Camuno, Bresaola, Pancetta, Coppa, Lonza Affumicata e Cacciatori di Capra.

Dall'Umbria: Salse Artigianali senza conservanti:

- Sala Etrusca con carciofi olive nere e peperoncino;
  - Salsa Casciana con vino pregiato sagrantino di montefalco, zafferano e funghi di bosco;
  - Salsa Spolentina con olive verdi, olive nere, carciofi e tartufo;
- Tutte le salse sono ottime per condire la pasta, crostini e risotti.

Dalla Calabria: Il Pecorino Crotonese

La certezza della provenienza, è la migliore garanzia per il consumatore. Infatti, il formaggio Pecorino Crotonese è così denominato per via della sua origine: viene prodotto nel Marchesato Crotonese, compreso tra le pianure del litorale Ionico e le pendici dell'altopiano Silano, dove la diversità delle essenze erbose che traggono origine dalla particolare natura del terreno, forniscono una varietà di latte unica. Il Pecorino Crotonese, viene prodotto con il migliore latte intero di pecora. Intenso ed aromatico all'olfatto, il formaggio, rende immediatamente percepibile quanto si ritroverà nel suo sapore: un'esperienza piacevolmente intensa per il palato.



Strada dei Vini  
e dei Sapori della  
Provincia di Ferrara

e non solo altre regioni italiane .. ma sarà anche presente la Strada dei Vini e Sapori con due stand istituzionale: non poteva mancare il **Pampepato di Ferrara e la piadina artigianale.**

“**UNITA' D'ITALIA A TAVOLA**”, patrocinata dal Comune di Ferrara, non è solo sinonimo di una mostra mercato, ma momento di cultura in Città.

Abbiamo organizzato una visita guidata gratuita : **DE CHIRICO A FERRA. METAFISICA E AVANGUARDIA** sia Sabato 30 Gennaio alle ore 16 che Domenica 31 Gennaio alle ore 11. Il Ritrovo è davanti lo stand della Liguria. Sarà un itinerario che coniugherà la storia della città ai luoghi che hanno ispirato l'opera Giorgio de Chirico durante il suo soggiorno ferrarese. Per info e prenotazioni: Maria Antonietta cell. 3393438284.

**VISITA GUIDATA GRATUITA:**

**SABATO 30 ORE 16 E DOMENICA 31 ORE 11**

**DE CHIRICO A FERRARA. METAFISICA E AVANGUARDIA**

Itinerario che coniuga la storia della città ai luoghi che hanno ispirato l'opera Giorgio de Chirico durante il suo soggiorno ferrarese. Ritrovo davanti lo stand della Liguria.

Per info e prenotazioni Maria Antonietta cell. 3393438284

**Vi Aspettiamo a Ferrara in Piazza Trento e Trieste, Venerdì 29 - Sabato 30 e Domenica 31 Gennaio 2016.**

**[www.arte-eventi.it](http://www.arte-eventi.it) Ingresso gratuito**