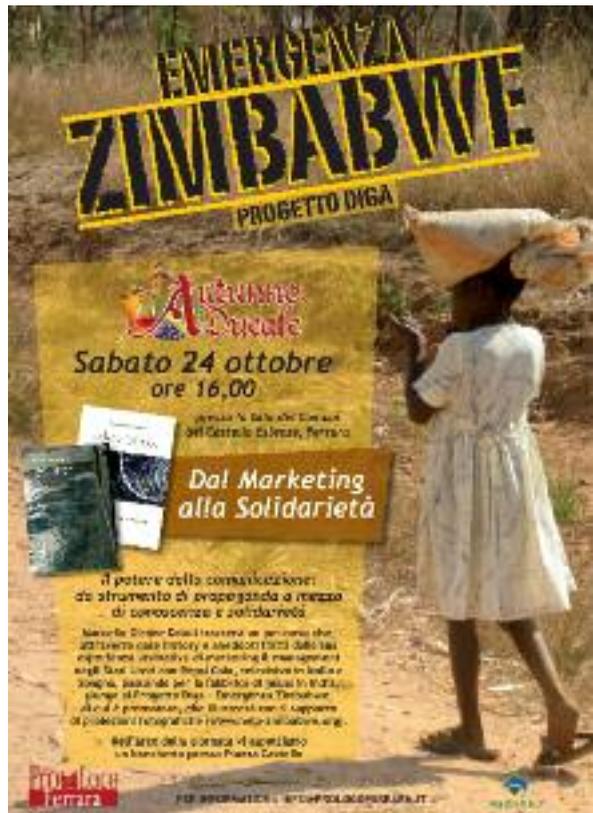


AUTUNNO DUCALE NELLE TERRE ESTENSI
È UNA MANIFESTAZIONE REALIZZATA
CON IL CONTRIBUTO DI:



UN RINGRAZIAMENTO PARTICOLARE PER AVER GENTILMENTE
OFFERTO L'APERITIVO DI BENVENUTO A KM 0 A:

Forno Valentino Pasticceria Laura di Copparo
Riostella fattoria biologica di Casola Valsenio
Il Pettyrosso enoteca nella Delizia di Belriguardo di Voghiera
Salumeria Benini Massimo di Copparo
Corte Corticelli azienda agricola e prodotti tipici di Ferrara



PARTNER TECNICI  

Organizzazione
**Pro Loco
Ferrara**

Autunno Ducale

NELLE TERRE ESTENSI

24 25 Ottobre 2015
Ferrara, Piazza Castello
Piazza Savonarola
Piazza Repubblica

Le tradizioni del Ducato Estense in una rassegna di piante, fiori, frutti dimenticati, eccellenze enogastronomiche tipiche delle terre degli Este.

Itinerario nei sapori e nella storia, mercati, laboratori, conferenze, visite guidate, esposizioni temporanee.

CON IL PATROCINIO DI



- AREA MERCATO
- PRANZI E CENE
- MOSTRE
- LABORATORIO DEL GUSTO
- AUTUNNO DUCALE DEI BAMBINI
- SPETTACOLI
- CONFERENZE
- VISITE GUIDATE
- INFORMAZIONI
- WC

Autunno Ducale

NELLE TERRE ESTENSI

**Pro Loco
Ferrara**
www.prolocoferrara.it
info@prolocoferrara.it

FRUTTI E ORTAGGI STAGIONALI LOCALI
PIANTE ORNAMENTALI
FIORI ERBE AROMATICHE ERBE OFFICINALI
FORMAGGI DELL'APPENNINO
VINI DEL BOSCO ELICEO
LAMBRUSCO DI MODENA
ACETO BALSAMICO DI MODENA
SABA RISO DI JOLANDA
SUGOLI D'UVA FRUTTI DIMENTICATI DI CASOLA VALSENSIO
CONFETTURE ARTIGIANALI
MIELE BIRRE ARTIGIANALI
PANE FERRARESE
FARINE MACINATE A PIETRA
UOVA BIOLOGICHE
FUNGHI TARTUFI
VONGOLE DI GORDA
ANGUILLA DI COMACCHIO
CAPPELLACCI DI ZUCCA
CAPPELLETTI FERRARESI
SALUMI DI MODENA
ROMAGNOLA CAVIALE DI STORIONE
LONZINO DI FICCO PASTICCIO FERRARESE
SALAMA DA SUGO ZIA FERRARESE
LUMACHE PORCHETTA
CASTAGNE MARRONI DELLA GARFAGNANA
PIADINE CICCIOLE
ERBAZZONE DI REGGIO EMILIA
PAMPEPATO TENERINA
TORTA DI TAGLIATELLE
IPPOGRASSO VINO DI VIGOLE



Autunno Ducale nelle Terre Estensi

È un progetto di **Pro Loco Ferrara** nato per promuovere la conoscenza della **ricchezza artistica, culturale ed enogastronomica delle terre appartenute all'antico Ducato Estense**. La manifestazione è anche una importante occasione per **educare i consumatori a cercare prodotti autentici, la qualità, l'origine certa, la tracciabilità della filiera**, nel rispetto per l'ambiente e per la propria salute.

Cornice dell'evento sono gli spazi della Corte Ducale di Ferrara, **Piazza Castello** e le vicine **Piazze Savonarola e della Repubblica** ospitano 80 espositori in una **mostra mercato** ricca di prodotti enogastronomici autunnali tipici delle Terre Estensi, varietà tradizionali di **frutti e ortaggi stagionali locali, piante ornamentali e fiori, erbe aromatiche e officinali**. Passeggiando tra i vari stand, ferraresi e turisti potranno assaggiare e acquistare i **formaggi freschi e stagionati dell'Appennino emiliano e romagnolo, i vini del Bosco Eliceo, il Lambrusco e l'aceto balsamico di Modena, la saba, i sugoli d'uva, i frutti dimenticati di Casola Valsenio, le confetture artigianali di frutta e verdura, miele e derivati di produzione biologica, birre artigianali, pane ferrarese, farine macinate a pietra di grano e di mais, uova biologiche, funghi di ogni genere e tartufi**, e ancora le **vongole di Goro, l'anguilla di Comacchio, cappellacci di zucca e cappelletti freschi, salumi di qualità di varie provenienze, anche di mora romagnola**, non mancheranno nemmeno tra le eccellenze il **caviale di storione** e i presidi slow food come il **lonzino di fico**.

Stand gastronomici con degustazione di prodotti tipici delle terre estensi come il **pasticcio ferrarese, panini con salama da sugo e porchetta, cappellacci fritti, vongole di Goro, polenta e marroni caldi della Garfagnana estense, ciccioli, piadine di zucca, erbazzone di Reggio Emilia, lumache, il pampepato, la tenerina di zucca, la torta di tagliatelle**, accompagnati all'**Ippocrasso** (venitelo a scoprire!) o al **vino di Visciole**, e tanto altro ancora.

Per due giorni Ferrara torna ad essere capitale ducale con un grande mercato, di cui la **biodiversità** e le **eccellenze alimentari** sono il filo conduttore, pertanto saranno presenti anche alcuni prodotti a rischio di estinzione e frutti dimenticati provenienti da altri territori. L'artigianato tradizionale di qualità e la salvaguardia di antichi saperi e manualità sono ulteriori elementi di qualità del mercato. Autunno Ducale nelle Terre Estensi è ricco di opportunità culturali come **conferenze, convegni, presentazione di libri, laboratori, mostre, visite guidate** alla scoperta dell'arte e della storia Estensi e del **Giardino dei Patriarchi Arborei** e degli Orti Biologici e Biodinamici nel cuore della città.

Una **due giorni enogastronomica**, che si propone di stimolare l'interesse per uno stile di vita che ci riavvicini alla terra e ai suoi prodotti, al vivere in sintonia con la natura riscoprendo la stagionalità come mezzo per variare in modo sano la dieta alimentare e incontrando il produttore che ci racconta con passione il suo prodotto, ma che sarà anche un'opportunità per scoprire i profumi e i sapori che si trovavano già nei banchetti della Corte Estense realizzati da Cristoforo di Messisbugo, uno dei padri della cucina moderna e per conoscere le **"17 Perle del Ferrarese"**, così denominate per l'importanza che ricoprono nell'attuale economia locale.

PROGRAMMA

■ **Sabato 24 e Domenica 25 ottobre** apertura della I Edizione della Mostra Mercato di Autunno ducale nelle Terre Estensi in Piazza Castello e Piazza Savonarola dalle 9.30 alle 20.00.

PRANZI E CENE

Sarà riaperta la **Piazza del Gusto**, in **Piazza della Repubblica** con allestimento di tavoli e seggiole, per consentire ai visitatori di consumare e gustare comodamente i prodotti enogastronomici offerti dagli espositori del mercato durante l'arco delle due giornate, dalla colazione alla cena.



Il ristorante **Cusina e Butega**, in Corso Porta Reno 28, convenzionato con Pro Loco Ferrara, proporrà un menù stagionale prelibatissimo per la manifestazione: mezzelune ai funghi porcini e prosciutto croccante, faraona farcita con castagne e melograno, torta con patate americane rosse e tenerina di zucca.

L'Associazione Nuova Terraviva, in via delle Erbe 29, in collaborazione con Pro Loco, propone **"Gli antichi sapori e i nuovi saperi"**, combinazione di ricette antiche con prodotti sostenibili per l'ambiente, al costo di euro 8,00 prenotando ad Alessio al 347 0036418 entro venerdì 23 ottobre 2015.

MOSTRE NEL LOGGIATO DEL CORTILE DEL CASTELLO

"Storia del Pane" a cura di **Marilena Marzola Delta Rinascimentale** curata da prof. **Andrea Bregoli** docente del Liceo Carducci di Ferrara
"Lo Storione del Po e il caviale ferrarese" a cura di **Centro Etnografico del Comune di Ferrara, Gruppo Archeologico di Bondeno, Associazione Bondeno Cultura, Comune di Bondeno**.

"Esposizione bibliografica Autunno Ducale nelle Terre Estensi" alla **Biblioteca Ariostea** dal 20 al 30 ottobre.

VISITE GUIDATE ALLA CITTÀ PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

I PALAZZI DEL POTERE

Un itinerario dedicato ai monumenti simbolo del potere estense ed ai Principi e Duchi che, nel rinascimento, hanno plasmato l'immagine di Ferrara. Dal Palazzo dei Diamanti al Castello Estense, dall'antica Corte Ducale alla Cattedrale di San Giorgio. A conclusione una **degustazione enogastronomica** con le specialità del Ducato Estense.

■ **Orari partenze: mattino 10:30 - pomeriggio 15:30**

Punto d'incontro:

Stand Proloco in Largo Castello presso la Chiesa di San Giuliano

Durata : 2 h ca.

Ticket: euro 10,00 (compresa degustazione, gratuito under 18)

Non è richiesta la prenotazione

Per informazioni: Ass.ne Guide Estensi 0532 769398 , Mietta 339 3438284, Marco 338 2954013

AUTUNNO DUCALE DEI BAMBINI

■ **Sabato 24 e Domenica 25 ottobre** dalle ore 10.00 alle ore 19.00: Spazio riservato ai giochi per bambini in **Largo Castello** gestito da **Baby Moto**

■ **Sabato 24 ottobre** alle ore 10.00, presso la **Biblioteca Ariostea L'orto dei bambini**, manuale pratico per progettare un orto a misura di bambino. Incontro con l'autrice **Serena Bonura**.

■ **Sabato 24 e Domenica 25 ottobre** alle ore 15.00 in **Largo Castello**, Laboratorio con erbe palustri a cura della ditta **Davanzo Dino**.

SPETTACOLI

■ **Sabato 24 e Domenica 25 ottobre** in **Piazza della Repubblica** SPETTACOLI MUSICALI A CURA DEI RAGAZZI DEL LICEO CARDUCCI DI FERRARA

■ **Sabato 24** alle ore 12.00 in **Piazza della Repubblica** **Esibizione di Scherma e Bandiera** con il campione nazionale **Andrea Baraldi** e i musicisti della **Contrada di San Giacomo**

■ **Sabato 24** nel pomeriggio, nella **Corte del Castello Estense** **I Zira Balines...** funambolici giocolieri e buffoni di corte della Contrada Borgo San Luca

■ **Sabato 24 e Domenica 25 ottobre** nel pomeriggio, nella **Corte del Castello Estense** esibizione della Compagnia d'arme del Santo Luca della Contrada Borgo San Luca

CONFERENZE

SABATO 24 OTTOBRE

Sala dei Comuni del Castello Estense

■ Ore 9.30 - 12.00 Convegno di inaugurazione della I Edizione della manifestazione **"Le Pro Loco delle Terre Estensi per un nuovo turismo sostenibile e intelligente"**

Intervengono:

Enrica Balboni Presidente Pro Loco Ferrara

Massimo Maisto Vicesindaco e Assessore Cultura e Turismo del Comune di Ferrara

Enzo Barboni Presidente UNPLI Ferrara

Monica Negrini Vicepresidente Pro Loco Ferrara

Alessandro Gulinati Identità. Comunità, Storie in Movimento nelle Terre Estensi

Andrea Bregoli Docente Liceo Carducci di Ferrara Itinerari nel Delta per un turismo sostenibile

Bruno Boni Presidente Pro Loco Casola Valsenio

Paolo Lupini Assessore Comune di Voghiera

■ Ore 15.00

IL VALORE DELLA FILIERA CORTA TRA RINTRACCIABILITÀ E QUALITÀ
Relatore **Riccardo Casotti**, Vicepresidente Coldiretti

■ Ore 16.00

Marcello Gironè presenta Progetto DIGA, Emergenza Zimbabwe **"Dal marketing alla solidarietà"**

CONFERENZE

DOMENICA 25 OTTOBRE

Sala dell'Arengo - Palazzo Ducale

■ Ore 10.00

Le 17 perle ferraresi

Intervengono **Paolo Cavalcoli**, Direttore Confagricoltura Ferrara e **Michele Rubbini**, Direttore Programma Aziendale di Chirurgia Coloproctologica USL di Ferrara.

■ Ore 11.00

La rete dei frutteti nella biodiversità in Emilia-Romagna.

A cura del Prof. **Sergio Guidi** di ARPA Emilia Romagna.

■ Alle ore 12.15 circa seguirà la **visita guidata** (partecipazione gratuita) al **Giardino dei Patriarchi Arborei** e pranzo **"Gli antichi sapori e i nuovi saperi"**, proposta di ricette antiche con prodotti sostenibili per l'ambiente, al costo di euro 8,00 presso l'**Associazione Nuova Terraviva** in via delle Erbe, 29 prenotando ad Alessio al 347 0036418 entro venerdì 23 ottobre 2015.

■ Ore 16.00

La funzione sociale nuovo marketing e recupero ambientale con gli orti condivisi

a cura di **Riccardo Guirriani** e **Fabrizio Angelini**.

■ Ore 17.00

Il nuovo giardino delle Esperidi: Villa d'Este a Tivoli

a cura di **Lucia Bonazzi**

■ Ore 18.00

Convegno sulla Pera

Intervengono:

Giorgio Zaniboni, Presidente Sezione Frutticola Confagricoltura Ferrara

Albano Bergami, Vice Presidente Confagricoltura Ferrara

Mirella Giuberti, Nutrizionista, docente "Vergani-Navarra" Ferrara

LABORATORI DEL GUSTO IN PIAZZA REPUBBLICA

SABATO 24 OTTOBRE

■ A partire dalle ore 10.30 **Cooking show sulla sfoglia** con **Germana** e le **azzore di Argenta** che intratterranno i visitatori per tutta la giornata con la loro simpatia e grande maestria

■ Ore 12.30 **Degustazione di piatti tipici**

a cura di **Ferrara Store** e **Riso Jolanda**

■ Ore 15.30 **Rimedi casalinghi** con le erbe officinali

a cura di **Laura Gelli Agriturismo La Casetta** di Marzabotto

■ Ore 16.30 Presentazione delle ricette del libro **"Vegano più Sano"**

e degustazione a cura di **Agriturismo La Strozza** di Francolino

DOMENICA 25 OTTOBRE

■ Ore 10.30 **Impariamo a fare il pane** con

Forno Valentino di Copparo

■ Ore 11.30 **Cooking show sulla piadina** con **Germana**

■ Ore 12.30 **Degustazione di piatti tipici**

a cura di **Ferrara Store** e **Riso Jolanda**

■ Ore 15.30 **Impariamo a fare il pampapato**

a cura del **Forno Valentino di Copparo**

■ Ore 16.30 **Cooking show sulla tenerina di cioccolato e di zucca** con **Forno Valentino di Copparo**