

Va in archivio la XVII edizione del Misen, che anche per questo 2019 si è confermata evento leader nel settore enogastronomico e della tradizione.

Sono stati circa 300.000 gli assaggi gratuiti distribuiti nel corso della due giorni, per condividere con gli oltre 10.000 visitatori il piacere della tavola e la cultura gastronomica che le oltre 100 sagre presenti hanno portato in fiera.

L'apertura del Misen ha racchiuso conoscenza e approfondimento, con il convegno dedicato ai tanti giovani degli Istituti Vergani e Navarra presenti a "Riflessioni sul futuro". Approfondimenti anche nella giornata di domenica con l'area convegnistica, ma non solo. Tanti i momenti legati alla conoscenza e alla curiosità con gli show cooking: dal cioccolatiere Giuseppe Gagliardi, alla cucina tradizionale con Albergo Diffuso e i suoi chef, fino a Luca Zannoni (Maestro cucina Zanussi). L'arena Cooking Show ha ospitato inoltre tanti momenti legati alla cultura del beverage e del bere consapevole, con l'Associazione Italiana Sommelier, il Matraccio e con le degustazioni del Mastro Birraio Luigi Stecca.

I visitatori hanno potuto apprezzare anche la musica, gli spettacoli, l'intrattenimento per i più piccoli, le aree dedicate allo shopping e all'hobbistica, oltre allo sport con la Vis 2008 ASD e lo spazio adibito a palazzetto dello sport al padiglione 1.

Le grandi protagoniste sono state comunque, come di consueto, le sagre, con i sapori tipici del territorio, dall'ortica al radicchio, fino all'asparago, l'uva, la mela, la pera. Dai primi, con la pasta lavorata a mano e ripiena, fino ai secondi con carni, selvaggine, insaccati – i reali della cucina estense, oltre al pesce e ai sapori meno convenzionali come rane e lumache. Un simposio di profumi, colori, sapori e gusti di una tradizione che si conferma nel tempo grazie all'impegno delle Sagre e dei tanti volontari che fanno della passione per le proprie tradizioni la missione di una vita.

Come Miss...ione Mattarello, al fianco del Misen da diverse edizioni per portare la conoscenza dell'arte della sfoglia tra il pubblico e per promuovere un'eccellenza locale che caratterizza il nostro territorio nel mondo. Scuole di sfoglia e pane dunque al Misen e disfide anche tra i reali delle cucine estensi, come la Salama da Sugo, che ha avuto come ogni anno il proprio momento di spettacolo con il Galà della Salama, in cui si sono date battaglia a colpi di assaggio le migliori "Salame da Sugo" del Misen, a conquistare la palma della migliore in gara quest'anno è stata la Salama dell'Associazione "Il Picchio".

Ancora una volta dunque il Salone Nazionale delle Sagre aggiunge pezzi al proprio puzzle e con grande soddisfazione della presidenza di Ferrara Fiere e Congressi si conferma come evento portatore di innovazione: la tradizione che guarda verso il futuro per lo sviluppo di nuovi obiettivi nel corso dei futuri eventi dell'Ente Fiera di Ferrara.