



ZIGZAG

nicoletta.martelletto@ilgiornaledivicenza.it

ITINERARI. Da maggio a metà novembre un calendario ipercalorico per seguire tra Emilia e Veneto le bontà locali



Dal 19 maggio

Canocchia e seppia a Porto Garibaldi

La sagra della canocchia e della seppia a Porto Garibaldi (19-20 e 26-27 maggio) a si svolge a pochi passi dal mercato ittico e dalla banchina dove approdano pescherecci multicolori. Le cucinenogno sabato e domenica sia a pranzo che per cena proporranno piatti e specialità della cucina locale (dalla zuppa di cozze alle seppie al vapore, dai sedanini alle canocchie o con seppie, cozze e gamberi alle seppie e canocchie gratinate ed al guazzetto di seppie e piselli con polenta, ma anche un curioso dessert) Grande stand gastronomico, eventi musicali, giochi per bambini, escursioni in motonave. Maestri della



Piatti con seppia e canocchia

gastronomia locale trattano seppie, canocchie e prodotti ittici cucinati secondo l'antica tradizione dai pescatori. I ristoratori locali propongono "divagazioni sul tema". La passeggiata sul porto canale e la spiaggia invitano al week end di sole all'ex Porto di Magnavacca, intitolato a Giuseppe Garibaldi per ricordare lo sbarco dell'eroe del Risorgimento nel 1849. Info www.portogaribaldi.eu; www.turismocomacchio.it

CENTO SAGRE FERRARESI

Al Misen una rassegna senza pari di tradizioni della tavola. Ogni borgo è una storia: cappellacci, lumache arrosticini e salama creano gruppo e solidarietà

Nicoletta Martelletto

Il Ferrarese, che si allunga nei confini della tavola fino al Polesine e al Mantovano, è una terra dove si mangia bene. Troppo bene. Dove ad ogni campanile corrisponde una cooperativa e ad ogni week end una sagra. Il polcentrismo gastronomico è sinonimo di turismo e lo sanno bene le Pro loco animatrici di eventi che coprono i mesi strategici, da fine aprile a metà novembre, e le cento sagre che hanno animato la sedicesima edizione del Misen, il salone delle sagre che ha aperto a Ferrara a metà aprile la stagione 2018.

Allo "strapotere" della pasta ripiena si contrappone una serie di appuntamenti del gusto con prodotti di nicchia

che sono alimentati non solo dai volontari - sono centinaia - addetti alle cucine ma anche dalla professionalità di molti ragazzi diplomati e diplomandi in un luogo d'eccellenza come il polo scolastico "Istituto alberghiero Orio Vergani e Fratelli Navarra" di Ferrara, che ha messo in logico collegamento un alberghiero con un agrario, governati entrambi dalla popolarissima preside Roberta Monti.

Al Misen, che fa ogni anno circa 15 mila visitatori, il reperto più ambito è un mitico libretto di 98 pagine con le date e le informazioni di tutte le sagre di questo pentagono delle calorie tra Bologna, Ferrara, Mantova, Modena e Rovigo (altre fonti sono www.sagreedintorni.it, www.misen.it): qui l'enogastronomia è una scusa per il

week end al mare, nelle città d'arte, per una ciclogita sul Po. Il festival dei risotti e dei prodotti ferraresi dal 20 aprile ha messo la prima pietra, seguito a Casaglia dalla festa del balanzon (tortellone di pasta fresca impastata con spinaci) dal 27 aprile, mentre da metà maggio sarà una gara tra la sagra della canapa alimentare a Madonna Bosch, la festa dell'asparago verde ad Altedo di Malalbergo, la sagra della cozza a Porto Tolle, la sagra del pesce a Gorino e la festa della salama a Guarda Ferrarese.

Ogni borgo ha una storia: a Codrea, Ferrara, la sagra dell'arrosticino nasce quattordici anni fa da Vincenzino Di Pietro, originario di Colledara-Teramo, che alla squadra di calcio sola risorsa della zona affiancò un gruppo di



I maccheroni al pettine delle Valli Mirandolesi

30 giovani attorno ad una brace per animare l'avvio dell'estate. Per sei giorni da allora la frazione è mobilitata dal 29 maggio in poi a cuocere arrosticini con bruschette, salumi e formaggi abruzzesi,

che ogni anno hanno fruttato aiuti anche ai terremotati. Scomparsa la squadra è rimasta la sagra e gli arrosticini cucinati sono saliti a 74 mila lo scorso anno. A Copparo, 16 mila abitanti, si sono inventa-

ti la sagra dei primi piatti tre anni fa per San Giovanni Battista, una festa di giovani per tre fine settimana che registra quasi 3 mila presenze e 400 coperti a sera: il ricavato va alla parrocchia. Casumaro, frazione di Cento, è famosa per le lumache, vent'anni di cotture in umido con odori, vino e latte, una fatica collettiva per la lumaca d'élite a marzo e per quella popolare di agosto, già cibo dei poveri ed oggi prelibatezza per 300/400 ospiti a sera. Sono i quattordicenni ad imparare la tecnica del maccherone a pettine delle Valli Mirandolesi dove dal 26 al 28 luglio si potranno assaggiare queste paste fresche che tirano il sugo meravigliosamente in una proporzione per la sfoglina di un uovo ogni 100 grammi di farina: tre anni fa la prima sagra e fu subito successo. In ottobre il Palio del pettine (di legno) dove arrotare la pasta mette in gara i solisti del maccherone. A Consandolo invece dal 21 al 29 settembre la sagra della mela, nata sette

anni fa, prevede stinco e mela, spezzatino con mela, ravioli melasogno e torte a volontà. La storia della sagra dello storione a Ficarolo è un tuffo indietro nel tempo: dal 6 al 22 luglio a villa Glioli 25 volontari preparano ragu di storione, ravioli ripieni, tranci al forno di un pesce del fiume Po ormai divenuto raro e allevato oggi a Calvisano, provincia di Brescia. Era un "abitante" d'acqua dolce che poteva fare la fortuna di un pescatore fino agli anni Sessanta, anche per il pregiato caviale che se ne ricavava oltre alle carni prelibate. Di tutto questo si nutrono il Ferrarese e i dintorni, che hanno recuperato in giugno la sagra del salame alla brace a Morelli di Cento, il somarino in umido a Runzi dal 7 settembre, il festival della rana - 28esima edizione - a Santa Bianca di Bondeno, zucche e cappellacci a San Carlo di Ferrara dal 31 ottobre, l'anatra a Stellata dal 30 agosto. Non c'è davvero che l'imbarazzo della scelta. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Week end

CASTEGNERO Festa della famiglia e bookcrossing

Famiglie protagoniste domenica a Castegnaro, dove è in programma la quarta Festa della Famiglia. Nello scenario di piazza Mercato, le varie realtà educative attive nel territorio proporranno un pomeriggio all'insegna dell'allegria e della creatività per far incontrare le generazioni grazie a laboratori e musica. La manifestazione prende il via dalle 16. Durante il pomeriggio inoltre la biblioteca proporrà il bookcrossing per giovani lettori. **VA.CE.**

CARRÈ/CHIUPPANO Carnevale by nigh fuori stagione

È fuori tempo ma non meno divertente il Carnevale by Night di domani. Partenza alle 19 da piazza IV Novembre a Carrè e arrivo a Chiuppano.

VICENZA Bisata e rane a Debba

A Debba è arrivata l'ora della Festa dea Bisata e dee Rane. Da oggi a lunedì nella Parrocchia di San Gaetano. **VA.CE.**

ROSÀ Sagra agreste e mostra mercato

A Rosà doppio appuntamento. Domani e domenica, nel quartiere Campagnola, c'è la sagra agreste, in contemporanea, al Parco delle rose, "Dalla terra e dalle mani" una mostra mercato dedicata ai prodotti locali. Gli stand apriranno domani, alle 18.30, protagonista l'asparago, mentre alle 19 parte la marcia in notturna La Rosada. Domenica la festa apre al mattino con la mostra mercato e la mostra concorso per l'Asparago Bianco di Bassano Dop. **VA.CE.**

TORREBELVICINO La bondola regina della festa

Per due fine settimana da domani, a Torrebelvicino c'è la festa della Bondola con musica e stand gastronomico che propone il tipico insaccato.

TORRI DI QUARTESOLO Omaggio di Marola all'asparago De.Co.

Da oggi a martedì a Marola si festeggia l'asparago, con serate di musica, stand gastronomici e luna park. **VA.CE.**

THIENE Spaventapasseri "Tra fiori e sapori"

Thiene propone domani e domenica "Tra fiori e sapori", abbinata allo Spaventapasseri Festival. Dalle aiuole colorate, alle rotonde delle meraviglie grazie a composizioni uniche, fino agli Spaventapasseri che testimonieranno la creatività di artisti di tutte le età. Domani alle 18 c'è il raduno "bici in fiore" e il concorso "Brick in Thiene" dedicati alle migliori realizzazioni con i mattoncini Lego. E fra l'esposizione di piante e fiori, prelibatezze a km 0. **VA.CE.**

LAZISE. Domenica Privilegium Un ritorno al Medioevo

Il centro di Lazise si prepara a vivere domenica un viaggio nel tempo fino al lontano 983, quando l'Imperatore Ottone II concesse a questa cittadina l'autonomia amministrativa incoronando Lazise "primo Comune d'Italia". Ogni anno Lazise ricorda questo episodio storico con una rievocazione dal sapore medievale con sfilate di dame, cavalieri, figuranti, sbandieratori, armigeri e giocolieri. Il momento clou sarà la lettura del Privilegium alle 17 in Piazza Vittorio Emanuele II. •

MILANO. Dal 10 al 13 Taste of Milan Undici chef per 60 piatti

Degustazioni guidate di vini, birre e liquori, show-cooking, corsi di Mixology e panificazioni saranno gli ingredienti di "Taste of Milan", la 9ª edizione, dal 10 al 13 maggio al The Mall di Porta Nuova, nel quartiere più tecnologico. Quattro giorni per assaggiare 60 piatti - a piccoli prezzi - creati da 11 chef, stellati e non, alla guida di ristoranti tra i migliori della città. Il menu di ciascuno chef è di 4 portate ed esprime la loro filosofia. www.facebook.com/tastefestivalsitalia •