

L'ITALIA DEI SAPORI

■ A cura di **Marina Cioccoloni** [cioccoloni.web@asa-press.com]

LA FIERA DI TRESIGALLO



Tresigallo è un gradevole borgo di origini medievali della pianura orientale ferrarese, situato sulla sponda sinistra del Po di Volano e circondato da estese coltivazioni di riso, mele e pere.

Questo piccolo centro fu il fulcro delle attività di bonifica avviate dagli Estensi durante il Cinquecento. Date le sue antiche origini vantava costruzioni secolari, ma fra il 1927 e il 1934 il suo aspetto fu completamente trasformato per volontà dell'allora Ministro dell'Agricoltura del Governo Mussolini Edmondo Rossoni, a cui Tresigallo aveva dato i

natali. Il Rossoni decise di dare al suo paese un volto nuovo, e farne una realtà architettonica innovativa secondo i principi del Razionalismo. Furono costruite strade, piazze, nuovi edifici che ospitarono centri sportivi, educativi, sanitari, industriali.

Oggi Tresigallo, passati gli anni ma rimaste intatte e ristrutturate le strutture dell'epoca, è uno dei pochi esempi italiani dello stile architettonico ed urbanistico razionalista, con la sua particolarità riconoscibile e legata ad un periodo storico preciso. Da non mancare la piazza principale a forma di "D", con gli edifici porticati e la fontana nel mezzo con le quattro gazzelle dalla cui bocca sgorga l'acqua.

Da alcuni anni la cittadina ha intrapreso un progetto di valorizzazione e molti degli edifici costruiti secondo i canoni del Razionalismo sono stati restaurati. La Casa della Cultura è oggi sede della Biblioteca locale, collegata in rete con tutte le biblioteche dell'Emilia Romagna.

Oltre ad aver ottenuto il riconoscimento di "Città d'arte", Tresigallo fa parte dei borghi autentici d'Italia (www.borghiautenticiditalia.it), una rete di piccoli comuni che s'impegnano in un percorso, talvolta complesso, di miglioramento continuo della struttura urbana, dei servizi verso i cittadini, del contesto sociale, ambientale e culturale attraverso progetti, iniziative e azioni di sviluppo, per la messa in qualità dei propri territori e per dimostrarsi sempre più Comunità Ospitali.

La fiera di Tresigallo è una manifestazione giunta quest'anno alla 49° edizione. Nata come fiera del bestiame e dei prodotti agricoli, si è trasformata nel corso degli anni e se il bestiame e gli attrezzi agricoli non sono più il soggetto portante della fiera essa continua a svolgere la sua funzione sociale di fulcro di aggregazione per la popolazione di Tresigallo e di tutta la provincia.

Non mancano gli stand gastronomici, dove gustare i prodotti tipici locali, tra cui i tortelli di zucca e la salama da sugo, uno dei simboli della gastronomia ferrarese. Di essa si ha notizia fin dal XV secolo grazie ad una lettera di Lorenzo il Magnifico a Ercole II d'Este e la prima ricetta scritta della salama da sugo, risalente al 1800, è proprio quella del parroco di Tresigallo. La salama viene preparata con diverse parti del maiale, alle quali vanno aggiunte spezie e vino rosso. Dopo la lunga stagionatura (un anno) si procede alla cottura a fuoco lento per almeno quattro ore immersa in una pentola sospesa ad un legno appoggiato ai bordi della pentola che non le permette di toccare né le pareti né il fondo del recipiente. Viene quindi servita calda affiancata da un classico puré di patate.



■ **Archivio** [[Leggi le notizie precedenti](#)]