

## feste in PIAZZA

# ZUCCA IN FESTA

Ostellato (FE) 8, 15 e 22 novembre



Domenica 8 novembre, ad Ostellato, si apre la XII edizione dell'ormai tradizionale appuntamento con la regina del Mezzano: la Zucca. Anche quest'anno il comune del Delta infatti dedicherà l'intero mese di novembre a questo generoso prodotto della terra che in questa zona raggiunge un'elevata qualità, al punto da meritare un evento ad esso interamente dedicato. Infatti, nelle terre delle Valli del Mezzano, il terreno conferisce al frutto caratteristiche organolettiche uniche e la zucca, denominata «violina», con la polpa arancione, compatta, dolce e soda, raggiunge i massimi livelli qualitativi.

In occasione dell'evento, sono state organizzate diverse iniziative di apertura che si pongono quale cornice della manifestazione, tra cui l'incontro con lo scrittore Massimo Carlotto, in programma per giovedì 5 alle ore 20, presso l'Hotel Ristorante Villa Bellifiore, che presenterà il suo nuovo libro «L'Amore del



Bandito» e il nuovo corso di scrittura creativa 2009-2010. Sempre nella stessa serata, inoltre, presso il ristorante «La Luna nel Pozzo», si terrà una cena di beneficenza aperta al pubblico, organizzata dalla Delegazione FFC di Ferrara, il cui ospite d'onore sarà la Delegazione FFC di Bologna e Trento. Venerdì 6, invece, presso il Teatro Barattoni alle ore 21, avrà luogo la I edizione dell'«OSTE at ROCK '09», un Festival musicale Rock a cura della Pro Loco di Ostellato, durante il quale si esibiranno la band rock progressive di Ferrara *Liquid Shades* e la band rock/metal progressive di Torino *Eyering*.

Molte saranno le associazioni e gli enti che daranno il loro contributo all'Amministrazione Comunale nell'organizzazione di questo evento, ricco di spettacoli, intrattenimento e mostre che, nelle tre domeniche di novembre, animeranno le vie del paese.

Fra queste, le Pro Loco di Ostellato e Rovereto che, anche quest'anno, gestiranno il punto gastronomico «Zucca in Bocca», dove sarà possibile degustare piatti legati alla tradizione e altre interessanti stuzzicherie da assaggiare camminando per la festa.

Preziosa anche la collaborazione con l'Istituto Tec-

nico Fratelli Navarra di Ostellato, che anche quest'anno presenterà un'interessante mostra pomologica sulle diverse varietà della coloratissima cucurbitacea e offrirà animazione gastronomica presso il proprio stand, gestito in collaborazione con la «Federazione Italiana Cuochi» (<http://www.fic.it>), rappresentata dall'«Unione Cuochi Emilia Romagna».

Tornano inoltre, dopo il successo ottenuto nelle passate edizioni, i raduni «Zucca in Vespa», interamente dedicato alle Vespe e ai ciclomotori dagli anni '50 e '60 e «Zucche Rombanti», mostra-raduno di auto d'epoca a cura di V.V.V. Vecchi Veicoli Voghenza. Mentre fra le novità di questa edizione si ricorda «In 500 nella Zucca», primo raduno di Fiat 500 a cura del Fiat 500 Club Italia, coordinamento di Ferrara.

Sempre fra le novità, rientra il gemellaggio con il Comune di Calalzo (BL), ospite d'onore della domenica 15 novembre e la collaborazione con le Associazioni Agricole, che porteranno in piazza numerosi produttori locali per l'esposizione e la vendita di zucche e di altri prodotti della terra. A tutte queste iniziative faranno come sempre da cornice mercatini di artigianato tipico e di prodotti locali (non solo regiona-

li), oltre che mostre e tanto divertimento, come lo spettacolo di ballo a cura del gruppo «*Top Dance Freedom*» di San Pietro in Casale, previsto per domenica 8 alle ore 15 in Piazza della Repubblica, «*Motimenti in Movimetto*», spettacolo sonoro con situazioni di animazione e intrattenimento in programma domenica 15 alle ore 14:30, sempre in Piazza e *Cisalpipers folk & celtic music*, un viaggio musicale attraverso la musica classica, etnica e brani tradizionali, interamente suonati con pive emiliane, cornamuse scozzesi, whistles, batteria e percussioni nella domenica 22.

Da non dimenticare, per deliziare i palati più curiosi, l'ormai collaudato circuito gastronomico «Zucca in tavola», che proporrà per tutti i week-end di novembre speciali menu a base di zucca, interpretati da chef e ristoratori, sempre in bilico tra creatività e tradizione. La manifestazione, che deve le proprie origini proprio al circuito ideato dai ristoratori locali, in questa edizione spodesta ogni aspettativa riscuotendo, nel circuito, l'adesione di quasi una ventina di ristoranti dislocati in diverse zone del territorio provinciale.

Info: Pro Loco di Rovereto, tel. 366/2005553; Comune di Ostellato tel. 0533/683911.

**E INOLTRE...**

**L'ETHNIC FOOD MADE IN ITALY A GOLOSARIA**

*L'integrazione comincia dalla tavola!*  
Dal 7 al 9 novembre prossimi a Milano



La quarta edizione di Golosaria, la rassegna di cultura e gusto si terrà dal 7 al 9 novembre prossimi all'Hotel&Convention Center Melià a Milano (Via Masaccio, 19).

Golosaria è un laboratorio di idee e propone un incontro unico con i protagonisti del gusto. Il tema di quest'anno guarda all'Expo 2015 e alle prove generali d'integrazione.

Prendendo spunto dalle recenti aperture del Mi-



nistro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Luca Zaia, che auspica una «*cucina etnica realizzata con i migliori prodotti agro-alimentari delle aziende Made in Italy*», il giornalista gastronomo Vittorio

Castellani – meglio conosciuto come Chef Kumalé – ha colto l'invito di Paolo Massobrio a partecipare a Golosaria per testimoniare con la propria esperienza, insieme ad alcune realtà ospiti, come nei fatti esistono già da tempo sul territorio italiano esempi di ristoratori che propongono cucine «altre», realizzate con i migliori prodotti, etnici e non, di alcune aziende italiane di prestigio.

Dal kebabbaro turco Demir che serve nel suo chiosco di Torino uno dei migliori doner kebab, preparato



artigianalmente con carni piemontesi selezionate, al ristorante maghrebino Al Andalus che propone, nell'area di Porta Palazzo, un ottimo cous cous cucinato con semola biologica prodotta nell'interland ferrarese. Gli esempi quindi non mancano ma, a volte, sono anche i migliori chef italiani, come Luigi Pomata, un

Jeune Restaurateur d'Europe, che propone nel suo prestigioso ristorante di Cagliari un sushi d'autore con tonno rosso di Carloforte e riso Shinode coltivato nel Monferrato, in Piemonte. Esempi concreti di un'integrazione possibile... che comincia a tavola!

Info e programma di Golosaria: [www.golosaria.it](http://www.golosaria.it). |||

#### GLI APPUNTAMENTI

**Sabato 7 novembre, ore 15.**

**Show cooking sul tema «Verso l'integrazione», ovvero il sushi d'autore secondo Luigi Pomata**

La prima lezione di cucina sarà sul sushi, immaginando Milano come un eterno laboratorio di contaminazioni e sapori. La lezione sarà condotta da Luigi Pomata, che proporrà questo piatto di origine giapponese con materia prima italiana, ovvero con il tonno di Corsa di Carloforte e riso tutto italiano che, curiosamente, ha anche un packaging giapponese. Condurrà l'appassionante laboratorio Chef Kumalè.

**Ore 19.**

**Il kebabbaro, tra i mestieri del terzo Millennio**

È il cuore di Golosaria di quest'anno. Ovvero una piazza dove si evocheranno i mestieri storici di una città come Milano, con alcuni suggerimenti di innovazione e con un ospite d'eccezione: il kebabbaro turco Demir Ergulu, che proporrà un autentico doner kebab fatto con carni italiane.

**Lunedì 9 novembre, ore 12,30.**

**Showcooking sul tema «Verso l'integrazione», ovvero il cous cous italo-maghrebino secondo Bouzhar Abderrahim**

Lo chef maghrebino elaborerà una ricetta tradizionale di cous cous marocchino (seksou bidaoui) cucinato con semola... Made in Ferrara!

**Ore 14,30.**

**Expo 2015: la ristorazione della Lombardia si apre al mondo**

Come attuare una vera integrazione fra culture del territorio, partecipano: il giornalista Vittorio Castellani, Paolo Massobrio e Marco Gatti. La marcia verso l'Expo 2015 è partita.