

# Indirizzi gourmet



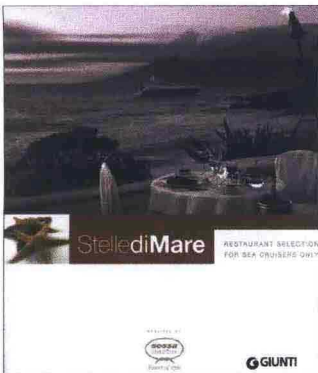
## GUIDA AI LUOGHI GOLOSI DI FERRARA E DINTORNI SECONDO LO CHEF PIER LUIGI DI DIEGO

Il Don Giovanni (corso Ercole I d'Este 1, tel. 0532.243363; [www.ildongiovanni.com](http://www.ildongiovanni.com)) è un ristorante intimo in una vecchia casa rustica di Ferrara. Solo sette tavoli, con vista sulla cucina e accesso diretto alle cantine ricavate nell'ex caveau di una banca. Lo chef stellato Pier Luigi Di Diego propone tre menu degustazione: «tradizione», «dalla terra» e «dal mare». Tra i suoi cavalli di battaglia, la terrina di canocchie in crudità con pomodori confit ai tre pesti e gli spaghetti alla chitarra con vongole e verze. Ottimi i dessert, soprattutto la cassatina di pomodori verdi con gel al pepe verde, lime e coriandolo.

F. Raimondi

COSA	DOVE	PERCHÉ
I RISTORANTI	<b>LA CAPANNA DI ERACLIO</b> via per le Venezie 21, località Ponte Vicini Codigoro, tel. 0533.712154	Il miglior pesce dell'Emilia. La parola d'ordine è freschezza. Vastissima la carta dei vini.
	<b>LA ZANZARA</b> via dei Tassi 25, località Lido di Volano tel. 0533.355236 <a href="http://www.ristorantelazanzara.com">www.ristorantelazanzara.com</a>	L'anguilla più gustosa mai assaggiata. Magnifici i sardoni fritti. Da non perdere i dolci.
LE TRATTORIE	<b>IL SORPASSO</b> via Saraceno 118 tel. 0532.790289	Per la qualità e la semplicità; ottima e freschissima la materia prima.
	<b>LA ROMANTICA</b> via Ripagrande 36 tel. 0532.765975	Un paradiso per gli amanti della carne.
L'APERITIVO	<b>ENOTECA DA MASSIMO</b> galleria Giacomo Matteotti 7/9 tel. 0532.761163	Entrambi per l'atmosfera rilassante. Nei due locali si vive il piacere di stare insieme secondo il rito emiliano.
	<b>BAR LUDOVICO</b> piazza Ariostea 7 <a href="http://www.ludovicowinebar.com">www.ludovicowinebar.com</a>	
LA PASTICCERIA	<b>PASTICCERIA PAOLA</b> via Roma 21, Poggio Renatico tel. 0532.829447	Maurizio Busi è uno dei grandi maestri pasticceri italiani: assaggiare per credere.
LA GASTRONOMIA	<b>CAPPELLI</b> via Ripagrande 4/6 tel. 0532.765401	Per la freschezza e la qualità dei prodotti, un punto di riferimento a Ferrara.
LA PIZZA	<b>TANA DEL LUPO</b> via Ariosto 99 tel. 0532.204314	Per l'impasto gustoso e digeribile.





### I PORTI DEI GOURMET

*Stelle di Mare* (Giunti, 20 euro) è una guida indispensabile per chi ama le vacanze in barca e la buona tavola. Pubblicata dal cantiere navale Sessa in occasione dei 50 anni di attività, riunisce una vasta selezione di ristoranti raggiungibili via mare e fornisce, oltre alle classiche indicazioni come le specialità consigliate e il prezzo medio, le coordinate del porto più vicino.



### DONNE IN FORMA

I formaggi d'alpeggio italiani sono protagonisti a **Mantova, dal 17 al 19 aprile**. Per tutto il weekend le piazze Broletto, Sordello e delle Erbe ospiteranno *Mille e 2 formaggi*, quest'anno dedicato alle donne che lavorano nella caseificazione. Un concorso premierà i migliori formaggi lavorati da mani femminili. Gli stand per gli assaggi saranno aperti dalle 10 alle 20.  
Info: [www.mantovaexpo.it](http://www.mantovaexpo.it)

### A LEZIONE DI PESCE AZZURRO

Sarde, acciughe, sgombri, cefali e molte altre specie mediterranee poco conosciute sono protagoniste di *Azzurro come il mare*, la manifestazione dedicata al pesce «povero» che si svolge **dal 27 al 30 aprile a Senigallia**. A insegnare come scegliere e cucinare i prodotti meno nobili del mare, gli chef pluristellati Moreno Cedroni, Mauro Uliassi e Leif Mannerstrom, proprietario e cuoco del Sjomagasinet, ristorante svedese di culto. Il loro workshop, preceduto dai laboratori pratici guidati da Vittorio Serritelli e Massimo Bomprezzi, è destinato alle prime novanta persone che prenoteranno (tel. 071.6629244). La partecipazione è gratuita, a patto di pernottare in un albergo della cittadina balneare marchigiana.  
Info: [www.comune.senigallia.an.it](http://www.comune.senigallia.an.it)

### EUROCHOCOLATE IN SVIZZERA

Gli svizzeri sono i più golosi del mondo: ogni cittadino elvetico consuma 12,3 chili di cioccolato all'anno. Non c'è da meravigliarsi, visto che le loro tavolette sono famose in tutto il pianeta. Stupiva che fino a oggi Eurochocolate, la manifestazione nata a Perugia e diffusa in diverse città, non avesse raggiunto la Confederazione elvetica. La lacuna è stata colmata. **Dal 26 al 29 marzo Lugano** ospiterà la prima edizione di *Eurochocolate Swiss*. Con il programma ormai consolidato che comprende degustazioni, bazar per gli acquisti, menu al cacao nei ristoranti della città, laboratori e mostre.  
Info: [www.eurochocolate.com](http://www.eurochocolate.com)

### MORA E MORETTI

Due gli appuntamenti che richiamano i buongustai a **Brisighella**, in provincia di Ravenna, nel mese di **aprile**. Il 5 si svolge il *Trofeo del buon salame*, una gara cui partecipano i produttori di insaccati artigianali, alcuni dei quali utilizzano le carni della pregiata razza mora romagnola. Una giuria di esperti assaggerà ed emetterà il verdetto, mentre nel centro del suggestivo borgo medievale i visitatori affolleranno gli stand gastronomici. Domenica 26 aprile si festeggia il carciofo Moretto, una varietà rustica locale che si gusta cruda o lessata, condita con sale e olio. In tutti i ristoranti si potranno provare ricette tipiche come i cappelli del prete ripieni di carciofi e ricotta, la crostata di foglie e la mostarda di Moretti alla senape, ottima per accompagnare il fritto di gamberi.  
Info: 0546.81166; [www.terredifaenza.it](http://www.terredifaenza.it)

