



ATTIVITA' PROMOZIONALI E INTERMEDIAZIONE ORGANIZZATIVA
 NEI SETTORI: BENESSERE - ENOGASTRONOMIA - TURISMO - SPETTACOLO - CULTURA

REALIZZAZIONE E GESTIONE
 DI SERVIZI DI RISTORAZIONE EUROPEA

COORDINAMENTO E ASSISTENZA
 MEETINGS E CONGRESSI

VIAGGI E TURISMO SU MISURA
 PER AZIENDE, ENTI, ASSOCIAZIONI

RASSEGNA STAMPA - LUGLIO 2009

PRESS-TOUR

FERRARA, 26 - 28 GIUGNO 2009

Gusto, piacere e benessere.

L'arte e l'ospitalità della Provincia Ferrarese.

Eductour organizzato da

	<p><i>Associazione Stampa Agroalimentare Italiana Delegazione per l'Emilia-Romagna e il Veneto</i></p>	
<p>In collaborazione con</p>		<p>34 - Circolo Teorie Naturali - ASSOCIAZIONE RICREATIVO CULTURALE</p>

Per un indimenticabile e magico soggiorno.

Il Consorzio Ferrara Arte e Natura raggruppa operatori turistici della città di Ferrara e della sua Provincia.

Albergatori, ristoratori, agenzie di viaggio, guide turistiche e servizi riuniti insieme per promuovere Ferrara all'insegna di quelli che sono senza dubbio i due principali poli di attrazione del territorio: la chiara vocazione storico-artistica della città e le bellezze naturali e paesaggistiche, entrambi dichiarati patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.



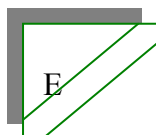
Patrocinio

**Assessorato al Turismo
Provincia di Ferrara**



Camera di Commercio
Ferrara

COMITÉ
EUROPÉEN
DE TOURISME
ET GASTRONOMIE



Présidence
Délégation pour l'Italie

L U X E M B O U R G

P A R I S

A T H È N E S

B O L O G N E

Bologna, 29 giugno 2009

COMUNICATO STAMPA

A: Giornalisti, Uffici Stampa, Testate e Blogs del Settore Turistico e del Comparto agroalimentare, Agenzie di Viaggio e Tour Operators, Enti Pubblici ed Associazioni Private, Strutture dell'Ospitalità, Aziende Alimentari, Professionisti

in indirizzo

*Nel fine settimana appena trascorso una delegazione di giornalisti e comunicatori **dell'A.S.A. - Associazione Stampa Agroalimentare Italiana**- si è riunita a **FERRARA** e nella sua **PROVINCIA** per un soggiorno gradevole e professionalmente appagante nato dall'impegno concreto e dalla generosa collaborazione da parte dei principali **Enti Pubblici e Associazioni private**, nonché di alcune tra le più qualificate realtà produttive e dell'ospitalità di questo territorio.*

*Il suggestivo programma che trovate in allegato ha visto come protagonisti l'**Amministrazione Provinciale**, la **Camera di Commercio**, i **Comuni di Mesola, Portomaggiore, Tresigallo e Voghiera**, le **Associazioni degli Albergatori (Consorzio Arte e Natura)** e dei **Bed & Breakfast (Ospitalità Estense)** della Città, l'**Aeroclub di Ferrara** e l'**Officina Ferrarese (Auto d'Epoca)**, il **Parco del Delta del Po** e il **Ranch Azzurra di Rero**; Per il benessere del corpo e dello spirito il **"Delta Hotel" di Lagosanto**, l'**Agriturismo "Ai Due Laghi del Verginese"** e l'Associazione **"Corte del Duca"** - facenti parte del progetto **'Sulla Via del benessere'** della **C.N.A.** Dulcis in fundo: il **Centro Enologico "La Bottega del Vino"** di Argenta ed il **Consorzio Dell'aglio di Voghiera D.O.P.**, facenti parte della **Strada dei Vini e dei Sapori** di questa bellissima zona, lo storico **Caffè Europa** e l'**Artlife Caffè di Ferrara**, il **Biscottificio Saltari di Bondeno**, il **Panificio Schiavi di Tresigallo**, nonché la **Gioielleria Scaroni di Migliarino** con preziosi oggetti di artigianato.*

Tutte queste molteplici realtà hanno deliziato da venerdì a domenica la sensibilità e il palato dei professionisti ospiti.

*Il programma è stato coordinato da **"34 – Circolo Teorie Naturali"**.*

Franco Mioni - Ufficio Stampa Salotto Europeo - Cell. 345 2261737

Ciao Franco, Ciao Manuela

Oltre a rinnovare i miei ringraziamenti (che vi prego voler trasmettere a tutti i nostri ospiti), come ho anticipato a Manuela ho avuto l'occasione di proporre e veder subito accettato un pezzo sull'aglio di Voghiera (vedi file allegato) per la testata **(IN) Europa** in edicola da lunedì 6 luglio (consultabile, versione on line, sempre da lunedì su www.europa-in.it).

A presto
Rosangela

Rosangela Castelli
Giornalista
Cell. 333.5357257
rosangela_castelli@fastwebnet.it – etimon@fastwebnet.it

(iN) Europa (settimanale in edicola ogni lunedì) rubriche "Viaggiare" e "Sapori"

GO (magazine monografico)

Tel. 039/99.89.1 - Fax 039/99.080.28

www.europa-in.it (fino al 31.12.2008 www.lombardiaineuropa.it) – www.lombardia-go.it

www.netweek.it Società del GRUPPO DMAIL GROUP S.p.A.

www.weekandgo.it (rivista on line dedicata alle proposte per il fine settimana in Italia)

Rosangela Castelli - *Direttore Responsabile* – mail: direttore@weekandgo.it

Redazione: via Padana Superiore, 100 - 20060 Villa Fornaci Milano

tel. 02.95380286 - 02.95842611

mail: redazione@weekandgo.it

www.luoghidelmundo.info (rivista on line dedicata al turismo, all'enogastronomia, al benessere)

Rosangela Castelli - *Direttore Responsabile*

Redazione: Via Trieste 63 - 20064 Gorgonzola Milano

mail: info@luoghidelmundo.info

Nel ferrarese l'unico aglio Dop d'Europa

(crs) E' l'unico aglio europeo ad aver ottenuto (nel 2007) il riconoscimento Dop (Denominazione di Origine Protetta), è il bulbo di Voghiera (Fe). Inconfondibile, bianco, luminoso con leggerissime venature rosa, dai grandi spicchi (i bulbilli) compatti, viene coltivato, oltre che nel comune di Voghiera da cui prende la denominazione, nei limitrofi Masi Torello, Portomaggiore, Argenta e Ferrara. Dei 450mila quintali annui prodotti in Italia, 10mila provengono da questo territorio che si trova nella zona orientale della provincia, verso le Valli di Comacchio. Un prodotto di nicchia dalla qualità garantita, ottenuta grazie alla continua e attenta selezione operata dagli agricoltori.

La raccolta avviene in questo periodo (primi di luglio) e, per mantenere le sue qualità organolettiche, viene essiccato con metodi naturali. Con maestria vengono preparate poi trecce in diversi formati (da 0,5, 1 e 2 kg), oltre a mazzi e teste in rete. Lo si può acquistare, puro o trasformato (dal patè al salame o al formaggio...), presso "I Sapori delle Aie", punto vendita del Consorzio Produttori Aglio di Voghiera.

Per concludere una segnalazione. Da venerdì 7 a domenica 9 agosto, al Castello del Belriguardo si terrà la dodicesima Fiera dell'aglio di Voghiera. In programma il Grande Mercato dei Sapori, degustazioni, giochi collettivi per ragazzi e sfide tra cuochi per la ricetta più appetitosa. Info: www.agliodivoghiera.it.

Ciao

Ho pubblicato su Luoghi del Mondo una selezione di miei scatti fatti durante l'eductor.

link:

http://www.luoghidelmundo.info/Foto_elenco.asp?destinazione=Italia+-+Emilia+Romagna&localita=Provincia%20di%20Ferrara

Un caro saluto

Rosangela

--

Rosangela Castelli

Giornalista

Cell. 333.5357257

rosangela_castelli@fastwebnet.it – etimon@fastwebnet.it

From: [Angelo Lo Rizzo](#)

To: [Franco MIONI](#)

Sent: Friday, July 10, 2009 8:28 PM

Subject: segnalazione notizia

Caro Franco,

ti segnalo che la rivista on-line SINEQUANON in data odierna ha pubblicato un mio articolo sul recente educational ASA a Ferrara. Potrai trovarlo sul sito www.sinequanon.it già sui titoli di copertina.

Ciao

Angelo

FERRARA : ORA TOCCA ALLA PROVINCIA SEGRETA

ANGELO LO RIZZO



Ferrara, il Castello Estense

Franco Mioni, Delegato per l'Emilia-Romagna e Veneto dell'Associazione Stampa Agroalimentare, insieme a Manuela Fabbri, Presidente del "34 Circolo Teorie Naturali" di Ferrara, un'associazione culturale di promozione sociale, ha organizzato nello scorso mese di Giugno, con la collaborazione della Camera di Commercio, dell'Amministrazione Provinciale e di associazioni di categoria nonché di operatori privati, un interessante press tour, riservato ad un ristretto numero di giornalisti iscritti all'ASA, al fine di presentare e far conoscere grandi e piccoli tesori della provincia ferrarese.

Il centro della città di Ferrara, riconosciuta sin dal 1995 dall'UNESCO "Patrimonio dell'Umanità" non ha certamente bisogno di grandi presentazioni. Diverso, invece, il discorso per quanto riguarda tutta una serie di centri e di località che, comunque, possono giocare un ruolo determinante nello sviluppo del mercato turistico.

Il programma ha avuto inizio con la visita alla "Corte del Duca" in quel di Quartesana, una imponente struttura del '400 inserita in un bellissimo parco. Qui c'è stato il primo incontro con la tipica gastronomia locale (squisito il risotto con le vongole di Goro) e con "i vini delle sabbie" dell'Azienda Mariotti, vini che da secoli accompagnano la cucina ferrarese.



Castello Estense di Mesola
(foto www.sitiunesco.it)

Un'altra interessante tappa è stata quella relativa alla visita del Castello di Mesola che dista solo pochi chilometri dall'Abbazia di Pomposa che con il suo campanile svettante, è ben visibile anche da notevole distanza.

Dopo una fugace visita alla straordinaria Comacchio resa famosa nel mondo per la pesca dell'anguilla, il gruppo si è trasferito a Lagosanto, dove nei pressi di un'imponente struttura ospedaliera, si è fatto tappa al "Delta Hotel" un quattro stelle che al suo Ristorante "Al Bisachin" ha fatto gustare agli ospiti un altro tipico menu tradizionale. Veramente curiosa la visita al Ranch Azzurra in località Reno, una struttura che ospita un'eccezionale collezione di calessi e di carrozze d'epoca.

E poiché il tempo a disposizione non era certamente sufficiente per vedere molte altre interessanti realtà, ecco che Franco Mioni, con l'ausilio e la preziosa collaborazione dell'Aereo Club di Ferrara, ha offerto, con il battesimo del volo, la possibilità agli ospiti di vedere dall'alto la stupenda visione del Parco del Delta del Po, il più grande parco regionale italiano, dove la natura è ancora libera di esprimersi come è dimostrato dalle numerosissime specie di uccelli, anche molto rare e minacciate, che nidificano o sostano nel Parco, che diventa così un'area ornitologica di grande rilevanza europea.



Tresigallo

Di grande interesse la visita a Tresigallo , pietra miliare dell'era fascista, Comune che deve l'attuale suo assetto urbanistico ad un gerarca , Edmondo Rossoni, nativo appunto di Tresigallo che divenuto Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste , ne disegnò la trama urbana che, ancor oggi è un ben conservato esempio dell'architettura degli anni '30.

Il tour è poi proseguito, non più in bus ma in lussuose auto d'epoca, per il Castello del Belriguardo e per il Castello del Verginese, per concludersi all'Agriturismo "Due Laghi", vera e propria oasi di benessere, ove – fra l'altro – si tengono frequentati corsi di meditazione tibetana, spettacoli di danza orientale, conferenze sui temi più disparati, e dove alla cultura naturalistica e storica si può unire quella culinaria, perché l'agriturismo offre piatti semplici, saporiti ed abbondanti della tradizione emiliano-romagnola.

Uno degli obiettivi del tour è stato, infatti, certamente quello di andare alla scoperta di un'enogastronomia fuori dal comune. Le ricette ferraresi appunto, dalle più sontuose alle più semplici, hanno infatti sempre riscosso ampi consensi, sia nell'ambito della migliore tradizione popolare che nella sofisticata cerchia dei buongustai.



Castello del Belriguardo

Qualcuno ha detto “il verde è anche il colore dei soli”, sintetizzando così brillantemente l’attuale boom di presenze del turismo all’insegna della natura e, diciamolo pure, dell’enogastronomia.

Tutto il territorio della provincia di Ferrara è ricco di gusto e di tradizioni: dal pesce di mare o di valle al vino del Bosco Eliceo. E’ un viaggio fra mille opportunità che si dirama seguendo i rivoli dell’acqua, perché accoglienza e servizi sono ovunque: ristoranti in luoghi storici o inusuali, “casoni” di valle in cui soggiornare, non mancano campeggi, villaggi, appartamenti, alberghi, ostelli per un’ospitalità diversificata adatta ad ogni stagione. E poi l’odore del salmastro, il silenzio delle valli, il sapore di altri tempi compongono le tappe di un percorso da vivere intensamente per volare più in alto del solito, fuori dagli schemi e magari librarsi sulle...ali del Po.

Per Anna Scaroni

Questo è il primo articolo, pubblicato sul sito www.idee-on-line.it

nella sezione Di tutto un po'...

Può leggerlo cliccando direttamente l'indirizzo qui sotto.

<http://www.idee-on-line.it/Appuntamenti/ditutto.html>

Cordiali saluti

Roberto Vitali

Giornalista

Piazzale della Scienza, 3

24126 Bergamo

035.312066 338.7125981

Dalla Romagna il “Chakra” - gioiello-scultura di Scaroni

“Chakra” in sanscrito significa “ruota”. Realizzato in vetro di Murano e oro, Chakra è un gioiello-scultura realizzato dall’artista-gioielliere Sandra Scaroni di Migliarino, provincia di Ferrara, in collaborazione con Simone Cenedese, maestro vetraio di Murano, capitale del vetro soffiato. Un gioiello innovativo, un ciondolo inteso non solo come accessorio estetico ma anche come veicolo emozionale con il quale esprimere i sentimenti dell’animo. Di forma circolare, con diametro di nove centimetri, “Chakra” è realizzato in sette colorazioni diverse che rappresentano i sette più importanti centri energetici del corpo umano. Ogni Chakra è un vortice di energia che gira secondo una precisa frequenza, determinando così la propria emanazione cromatica: rosso, arancione, giallo, verde, azzurro, indaco. Belli e rasserenanti, i Chakra di Sandra Scaroni (www.scaronigioielli.com) sono la felice intuizione di un’artista che, partita dalla centenaria gioielleria di famiglia, ha saputo spaziare nell’infinito panorama dell’arte e della creatività. Pieni di fascino sono anche i pezzi unici della “Collezione Abissi”, collane in oro, corallo rosso e pietre naturali, dove inserti in corallo ben si alternano all’oro per creare gioielli originali di grande creatività.

Sandra Scaroni è nota anche per aver disegnato il primo elegante e originalissimo contenitore per tartufi, un’opera d’arte in vetro con una bolla in oro, denominata “Abbraccio della madre terra”. L’amicizia e la collaborazione con il noto chef ferrarese Igles Corelli ha portato la Scaroni a impegnarsi anche nella ideazione e realizzazione di originalissimi piatti e ciotole per servire i cibi. «Per deliziare la mente – dice Anna – prima del palato».

Roberto Vitali

Per comunicarvi che da oggi è presente il mio reportage su Ferrara nella home page del sito www.ecodibergamo.it nella sezione Viaggi e Turismo
Questo qui sotto l'indirizzo diretto da cliccare
http://www.ecodibergamo.it/stories/Viaggi&Turismo/81752_ferrara_e_comacchio_cultura_e_buona_tavola/

Spero sia di vostro gradimento.

Cordiali saluti

Roberto Vitali

Giornalista

Piazzale della Scienza, 3

24126 Bergamo

035.312066 338.7125981

fax 035.3842361

Ferrara e le Valli di Comacchio scrigni di cultura e buona tavola

- 18 luglio 2009
- [Viaggi&Turismo](#)



Comacchio

- [Gallery: Ferrara e Comacchio](#)



Palazzo Estense

di Roberto VITALI

Ferrara – dicono le statistiche nazionali – è tra le città d'Italia dove si vive meglio, dove la qualità della vita è alta. Entrando nel capoluogo romagnolo, la cartellonistica stradale definisce **Ferrara** «la città delle biciclette» e ci si accorge presto che è vero. La bicicletta come simbolo di slow-life, una vita a misura d'uomo padrone del suo tempo. Solo qui si possono leggere sui muri targhe in marmo con scritto «Vietato appoggiare biciclette». Certo, appoggia oggi appoggia domani il muro si scrosta e il danno al proprietario del palazzo è evidente. La città, comunque, è piena di rastrelliere per le bici. Se andare in bici qui è del tutto normale, anche volare non è poi un fatto eccezionale. Il locale aeroclub conta numerosi soci. Bicicletta e brevetto per volare: sembrano contrastanti ma sono due aspetti dello stesso benessere di questa città.

Anche se ricchissima di opere d'arte ereditate nei secoli (si pensi solo all'Abbazia di Pomposa e ai castelli estensi), anche se la vasta pianura ben coltivata dona paesaggi inconsueti (si pensi al delta del Po e alle Valli di Comacchio) e rilascia redditi interessanti, Ferrara ha un cruccio: il turismo potrebbe essere più intenso, convogliato meglio e in periodi più lunghi dell'anno. «E' questione di fare sistema, di attuare sinergie, cosa che purtroppo i vari enti non fanno – affermano Roberto Serra e Filippo Orlandini, che sono a capo di due consorzi privati (**Ferrara Arte e Natura e Ospitalità Estense**) che riuniscono operatori turistici di città e provincia – Abbiamo una chiara vocazione storico-artistica, bellezze naturali e paesaggistiche che l'**Unesco** ha dichiarato patrimonio dell'umanità, eppure gli arrivi languono». A tentare nuove vie per convogliare turismo in questa terra piatta tra **Po, Adriatico e Valli di Comacchio** si impegnano alcune associazioni private, come 34-Circolo Teorie Naturali (www.teorienaturali.it) e la Cna che ha ideato il progetto «Sulla via del benessere».

«Anche noi come associazione ricreativo-culturale – afferma **Manuela Fabbri**, presidente del Circolo teorie naturali – cerchiamo vie nuove per promuovere il soggiorno nel Ferrarese, per questo abbiamo chiesto il coinvolgimento di associazioni come l'Aeroclub per voli sulla città e sul delta, come l'Officina Ferrarese che riunisce i possessori di auto d'epoca, oppure una realtà come il ranch Azzurra di Rero che ha una collezione unica di calessi e carrozze d'epoca che pochi conoscono. Così come pochi ancora conoscono l'**agriturismo Ai due laghi del Verginese**, un'oasi di benessere tra natura e storia nelle campagne di Gambulaga». Il nostro giro nel Ferrarese parte dal centro città, dallo **storico Hotel Europa**, nei pressi del **Castello Estense**. Locale storico

(qui dormirono Giuseppe Verdi e Napoleone), una suite con affreschi del Settecento. Fa parte del complesso il Caffè Europa, frequentato dai ferraresi che vogliono essere coccolati sin dalle prime ore del mattino con bevande e dolcetti di alta qualità (www.caffeeuropaferrara.com). Un altro locale nel centro cittadino che merita di essere conosciuto è l'Artlife Caffè, in piazza Repubblica: antica torrefazione rimessa in attività da **Alberto Trabatti**, ex bancario, segnalato nella Guida Bar d'Italia come luogo dove si fa cultura su caffè e distillati (www.artlifecaffe.com). La città è tutta da girare, a piedi o in bicicletta. Vaste le aree pedonali. I monumenti più celebri e visitati sono tutti lì, nel centro storico racchiuso dalle antiche mura ben conservate: la **Cattedrale**, il **Castello Estense**, **Palazzo dei Diamanti**, **Palazzo Schifanoia**. Si parte poi per una fool immersion nella pianura ferrarese, ricca d'acqua, di vegetazione, di raccolti (frutta, ortaggi, cereali), fertile terreno alluvionale. Strade diritte portano velocemente all'estremo della provincia, verso il delta del Po, le Valli di Comacchio e il mare. A **Mesola** è un castello cinquecentesco ben conservato, una delle delizie degli Estensi. Mesola è anche nota per i suoi boschi e la coltivazione di ottimi asparagi. Si scende lungo la Strada Romea e una tappa d'obbligo è alla Abbazia di Pomposa, suggestiva nella sua antica eleganza e raffinatezza. Si scende ancora per arrivare a Comacchio, non prima di aver girato tutto attorno alle cosiddette Valli, un ambiente naturalistico unico, nulla da invidiare alla più nota e visitata Camargue francese.

Comacchio è una piccola Venezia, le gondole sono sostituite dalle «batane», barche a fondo piatto, data la scarsa altezza dell'acqua nei canali. Tanti piccoli negozi, con l'anguilla come prodotto principe del territorio. Per chi vuole nutrire anche il cervello ecco il «museo della nave romana», aperto da pochi anni dopo il ritrovamento di una nave del I secolo sepolta nella sabbia con tutto il suo carico. Non lontano è Lagosanto, dove è realizzato da alcuni anni un nuovissimo ospedale con accanto il Deltahotel, un quattro stelle superiore in posizione strategica, che va bene per banchetti e congressi. C'è anche la possibilità di relax nella piscina scoperta. Più vicine a Ferrara altre due «delizie» degli Estensi. A **Gambulaga**, in Comune di Portomaggiore, il **Castello del Verginese**, piccolo maniero perfettamente restaurato e usato come centro culturale. Poco lontano, in territorio di Voghiera, il più vasto Castello del Belriguardo, dove la corte estense soggiornava sei mesi l'anno. Qui l'attenta amministrazione comunale ha provveduto a realizzar anche un piccolo museo con i resti romani dell'antica Voghenza, mentre lo splendore del Rinascimento è intuibile nella Sala delle Vigne, l'unica rimasta con vasti affreschi degni di attenzione. Un discorso a sé merita **Tresigallo**, cittadina tutta particolare, che fu praticamente rifondata negli anni del fascismo, essendo qui nato Edmondo Rossoni, ministro di Mussolini, che volle lasciare nel suo paese natale un segno tangibile di quell'era, facendo costruire palazzi pubblici e privati in stile dell'epoca, nonché una grande piazza a foma di D. Tresigallo è un tuffo nel passato fascista...architettonicamente parlando.

Infine la Romagna enogastronomica, terra fertile, ricca di frutteti ed anche di vigneti, i cosiddetti **Vini delle Sabbie**, da vigneti che crescono su terreni sabbiosi. «Il Fortana è il vitigno autoctono simbolo del nostro territorio - ricorda **Mirco Mariotti**, produttore ad **Argenta** – un vitigno generoso, che dà un vino rosso sapido, moderatamente tannico, che nella versione rosé ci sta dando parecchie soddisfazioni». Degli asparagi di Mesola e dell'aglio di Voghiera abbiamo già detto. Altre delizie gastronomiche ferraresi: il tipico pane a forma di farfalla (qui detto «la coppia»), il dolce chiamato «pampepato» (zuccotto con mandorle, canditi, spezie e cioccolato), i cappellacci (ravioli ripieni di zucca e parmigiano), il pasticcio di maccheroni, la salama da sugo. Prodotti tipici sono anche le vongole di Goro, l'anguilla di Comacchio, il riso e la carota del Delta del Po, il cocomero e il melone, la pera e la pesca di Romagna.

SITO: asa.web@asa.press.com

Rubrica :IL VIAGGIO GASTRONOMICO

Da Ferrara con amore per un territorio da rilanciare....

Appena letta la comunicazione della V.P. di ASA dell'iniziativa di Franco Mioni, nostro responsabile per Emilia Romagna e Veneto, ho fissato subito la mia presenza. Sono stato legato al territorio negli anni 80, al ricupero di un'iniziativa industriale che dalla sintesi chimica nella città estense ha innovato applicazioni ancora

fiorenti di lavoro e innovazione appena al di là del Po, a Santa Maria Maddalena, a Bosaro. La natura del territorio era identica, il carattere della gente altrettanto aperto alla comunicazione e al lavoro, il bisogno più primordiale forse nel rovigino che nel ravennate, nel delta che all'ombra del castello estense, ma la spontaneità era libera e curiosa di relazionarsi con gli altri, seppure orgogliosamente legata alle proprie radici.

Al termine del dinamico soggiorno alcune considerazioni confidenziali. L'impressione ricevuta del lavoro svolto nell'ultimo ventennio per il consolidamento del territorio è stata eccezionalmente positiva: non un solo ettaro lasciato all'avventura, ogni metro quadro è ordinatamente dedicato allo sviluppo agronomico, ogni tradizione di natura libera è stata conservata nei boschi spontanei delle regioni meno esposte alla flessuosa provvisorietà dei terreni. Il volo sul delta del Po ne dà un'impressione fedele alla realtà. Lo sguardo satellitare trova rispondenza nella testimonianza di odori, sapori, sfumature, particolari. Nonostante le frammentazioni di proprietà storiche della nobiltà, quelle del potere della serenissima e quelle papaline subentrate temporaneamente, il territorio interregionale conserva una sua unità padana, malamente separata da vincoli socio-politici poco sorretti da una strategia al di sopra delle parti, anzi, dei partitini, della provincia, dei poteri camerali, dei budget allocati a favorire piccoli e medi progetti di evoluzione, di rapporto, di crescita collettiva.



Foto1: Falsi papaveri a ridosso di Anita

Foto2: L'antico delta estense

Foto 3: Alcune storiche nella storia

Manca solo un sentimento di squadra, di elezione del Po Eridanio a simbolo di naturale carattere delle popolazioni e delle loro opere, della loro cultura e della loro tensione ad una vita semplicemente piacevole, liberata dal bisogno ma poco contaminata dalla voglia di indirizzarla nel vortice del solo consumismo. Oggi, nel quotidiano del piacere del gusto, si ricerca e discute sulla "salamina", si rivaluta il valore del "riso" e della "coppietta", si resta legati al rapporto personale con il pescato, più di acqua dolce che di mare, di cui il delta del Po è sede dello smorzamento progressivo della salinità e dei sapori marini per trasmettere aromi e profumi della terra sabbiosa, capace di fungere da filtro naturale di apparenze per lasciare intatto il suo apporto nutriente.

Il "tutorial" ha messo in luce nicchie di entusiasmo e di protagonismo su cui sia l'antologia storica sia quella di cronaca passano senza forse approfondire il senso, anche se il volume Ferrara, terra acqua e sapori, della Camera di Commercio, non poteva rappresentarne meglio sostanza ed apparenza insieme. Il successo nella competizione globale al richiamo alle manifestazioni d'arte, di cultura, di gastronomia, di musica, di piacere del benessere, potrebbe trovare in alleanze nel territorio lo strumento più efficiente di promozione. Il campione della dozzina di partecipanti ASA al dibattito, ovviamente superficiale soprattutto per ragioni di tempo, lo dimostra: rinforzarne le tecniche di presentazione, di organizzazione dei tour di informazione, mettere in atto moderne tecniche di organizzazione degli eventi, tenere conto della resistenza fisica e psicologica del visitatore sono recuperabili nelle vetrine del mondo organizzato per gratificare le primarie aspettative di turisti e anche dei visitatori occasionali richiamati dal passa parola.

Questo è un processo di formazione e di crescita che l'occasione del protagonismo di Milano EXPO dovrebbe consentire di comprovare e di divulgare in tutti i territori della penisola, benedetti dalla natura e dall'uomo nel tempo, ricchi di apporti da riscoprire e diffondere rendendoli recepibili per il piacere della mente e del corpo ad ogni essere umano che conservi intatti i suoi sensi. La nostra stessa struttura di Associazione potrebbe prendere coscienza di un processo di formazione personalizzato sulla sensibilità proveniente dalla storia multivariegata delle nostre regioni e territori per trasformarla in apporto operativo alla buona comunicazione. Resta fondamentale conservare la priorità ad una caratteristica tipicamente latina, e soprattutto italiana: l'entusiasmo per l'ospitalità e per l'accoglienza.

Attenti, perchè è una delle bucce di banana più facili su cui scivolare: conservare e rendere anche apparentemente la tradizione ospitale di tutti i nostri territori, non per nulla i benedettini ne sono stati un esempio secolare in Europa, accogliendo poveri ma anche i potenti alla partecipazione ai piaceri del corpo e dello spirito, con la dovuta ma compiaciuta moderazione!

Un esempio che non capita raramente nelle strutture di accoglienza alberghiera, spesso quelle premiate dal livello di confort più attraente. L' adeguamento ai servizi di comunicazione inter ed intra le mura della struttura, reso accessibile ai visitatori. E' solo un problema di formazione del personale e dei collaboratori, necessario, quanto l' educazione e le buone maniere.

Arrivato all' Hotel Ferrara (4 stelle) non risulta nessuna prenotazione. Chiamata Manuela, che è in servizio per la città, ella insiste con la receptionist perché venga interpellato il direttore. Aspetto nella hall dalle 15.30. Alle 16,00 compare il direttore, rovista tra i documenti e la memoria del PC e sono felicemente alloggiato nella camera 302. Nel frattempo mi ero imbattuto nella difficoltà di connettermi al net con il Mac Book. Chiedo aiuto. Il direttore mi informa con orgoglio che il collegamento WIFI è gratuito nella hall, al bar e nei corridoi. In camera il collegamento è solo a pagamento. Non ricevo un segnale completo, desisto e mi godo un ottimo relax al fresco... in camera. Di fatto, accerterò solo alla partenza che l' Hotel Ferrara in WIFI si collega solo al punto WIFI al bar, che richiede tuttavia l' intervento operativo della " reception" in quanto è reso operativo solo con chiave *Vodafone*. *Ça-va-sans-dire* che la comunicazione dalla camera in ADSL, è accessibile al costo di 7 Euro per 1 ora o di 14 Euro per la giornata. L' ora è conteggiata giorno per giorno, senza ricupero nei giorni successivi. Abbastanza esoso: soprattutto in quanto non vengono dati suggerimenti facilmente comprensibili in italiano ed inglese e senza supporto ad ogni richiesta verbale. Uno dei 4 *receptionist* che si sono dati i turni al desk, statuarimente educato nella divisa da ufficiale delle guardie del corpo dei duchi d' Este, mi rispondeva meccanicamente recitando a memoria il testo delle istruzioni scritte su cui chiedevo lume.

Personalmente penso di non tornarci mai più, ma dai colleghi ho avuto conferma che l' accoglienza negli altri hotel di Ferrara è stata calda e cordiale, come ricordavo dalle mie frequentazioni negli anni 80. Anzi, nel complesso del *Hotel Europa* e *Antica pasticceria del Caffè Europa* era stata affettuosamente *friendly*, come nelle altre occasioni d' incontro!

E.LS - 29.06.2009

Appunti di viaggio e di visita

Ho fatto il viaggio con Roberto Vitali, co-fondatore di ASA, co-fondatore di Bergamo a Tavola, poi Lombardia a Tavola, poi Italia a Tavola con Alberto Lupini che dal 2001 gestisce la pubblicazione più diffusa in Italia, con un gruppo selezionato di collaboratori e comunicatori.

" Ferrara è una rivisitazione del mio rapporto con quel territorio degli anni 83-87: ho rivissuto tante delle emozioni che sono man mano riemerse dialogando con tutti quelli che mi sono capitati a tiro vocale. Non avrei nessuna remora a raccontare e a metterle in gioco con le riflessioni che emergeranno in questo report, ma siamo vittime delle restrizioni temporali e di una frequentazione... entusiasta, stretta nei tempi e di stile goliardico. Con l' evoluzione delle proposte progettuali sarà chiamata ad una crescita di matura selezione dei percorsi, dei tempi e degli eventi in sequenza..." ELS, da lettera a un amico

Il coordinatore dell' evento è Franco Mioni (051 434392 - e-m: mioni@asa-press.com), per conto della delegazione ASA per il Veneto e l' Emilia Romagna.

Coordinatrice e stimolatrice degli incontri Manuela Fabbri (347 4495 332), presidente del " 34-Circolo Teorie Naturali" e sostenitrice di Associazioni del benessere e dei prodotti tipici del territorio.

Patrocinio dell' amministrazione della Provincia di Ferrara, della CCIA e del C.N.A-Benessere e Sanità, del Consorzio Arte e Natura dell' associazione degli albergatori e dei Bed & Breakfast Ospitalità estense, del Parco del Delta del Po, dell' Aeroclub di Ferrara, dell' Officina Ferrarese Auto d' Epoca, dei produttori della Strada dei Vini e dei Sapori del territorio.

Il primo incontro per un aperitivo ben vestito è con Roberto Serra, proprietario dell' Albergo e pasticceria Europa, presidente del Consorzio Ferrara Arte e Natura e presidente Ospitalità Ferrarese. Quindi con l' associazione " Corte del Duca" , nella villa di Quartesana, dove il Centro Enologico " La Bottega del Vino" di Giorgio Mariotti ha vestito un altro antipasto con cozze gratinate a cui ha fatto seguito Crema di asparagi di Mesola con gamberetti (di frasca) di fiume, Riso del Delta alle vongole di Goro con aglio di Voghiera; Anatra delle Vallette di Ostellato al forno con purea di zucca; Tenerina ferrarese al cioccolato. Il tutto cucinato dallo stesso Franco Mioni per il gruppo, con i Vini del Bosco Eliceo.

All' Europa accoglienza e tradizione - Visita alle "stanze frescate" - Suite classica di Napoleone e di Verdi - Cioccolato 55% fondente, Millefoglie e Pan Pepato sono storicamente protagonisti di pasticceria a Ferrara. Il Pampepato della pasticceria europea, inserito nell' antico palazzo patrizio, il cui vanto è il Salotto - Suite completamente affrescata ed arricchita dalla tela raffigurante Napoleone, dono (si dice dell' imperatore), con l' arredamento originale del' 800 mi fa ricordare l' impressione dei piccioni che tubano sonoramente... all' alba di vent' anni fa, ancora presenti nei pertugi del sottotetto, seppure protetti da reti di difesa. Che abbiano ispirato Verdi durante la sua permanenza?

www.hoteleuropaferrara.com

www.caffeeuropaferrara.com

www.teorienaturali.it



Foto1: Le anatre decoupees et roies
Foto2: Formaggi all'aglio di Voghiera
Foto 3: Caffè di primo novecento

Vini, riso con e anatre... e le attrezzature per il benessere con i prodotti tipici locali... alla villa di Quartesana. La villa isolata nel bel parco, appena fuori Ferrara - adibita Centro di Benessere - ha dato occasione di presentazione dell' artista con un intimo rapporto con il vetro: non manca il legame con la Gastronomia e una Ricerca di alleanze per l' affermazione di un rapporto personale tra Arte e turismo, Territorio e piano di promozione, barriere e stimoli politici - sensibilità alle iniziative di richiamo, tutti temi trattati prima con il presidente dell' associazione albergatori e confrontati con il ruolo di ASA sostenuto da Mioni.

Una breve scheda di appunti sui *Vini delle Sabbie* della serata alla Villa, serve a riprendere il menù: DOC Bosco Eliceo Fortana fermo 2008, rosso: tannico a freddo, anche se la botte non vede il legno ed è tutta spontaneità del frutto, con gusto " rusticano" , adatto all' accostamento con la tradizionale anguilla delle valli... alla griglia! Ricordo degli anni ' 80 una memorabile proposta d' anguilla alla brace della vecchia Dogana in territorio veneto, al di là del ponte di ferro sul Po, con vini di Sardegna. Il Pignoletto dell' Emilia IGT fermo 2008 offre invece leggeri fervori di frizzantino naturale con cui si associa bene alla minestra di erbi/asparagi/gamberetti di frasca e gambero piccante. A freddo il retrogusto è erbaceo, a temperatura ambiente si trasforma leggermente in amarognolo... Altri vini: DOC Bosco Eliceo Fortana, bevuto in versione di Martin Rosè Fortana dell' Emilia IGT rosato 2008, piacevole, gradevole, con i muscoli della foce ripieni e armonico tortino di asparagi sempre di Mesola. Colli mozzati di anitre piumate e arrosto delle mute. Tutto ruspante! " Riso con" un po' senza spirito di condimenti e mantecature, ma gustoso e naturale.

Sabato 27.06.09

Mitico inizio allo storico caffè Penazzi di Ferrara come negli ultimi sei anni mi capitava da Danilo a Busto... Danilo ha chiuso la scorsa settimana i battenti di un' insegna che durava da 85 anni, dal 1924, nell' allora moderna via Mameli che dal piazzale Enrico dell' Acqua della nuova stazione delle FFSS conduceva al centro città, già collegata in altro quartiere con le antiche Ferrovie Nord con Milano e Novara e con il vecchio Gamba di Legno...

Artlife Caffè di Alberto Trabatti, www.artlifecaffe.com, mail admin@artlifecaffe.com

ha acquisito da sei anni l' insegna dell' attività di torrefazione, a ridosso del Castello, riportata dai primi del 2000 sulla della tradizione dei torrefattori del primo novecento, che avevano messo a punto il buon caffè con il gioiello delle splendide macchine Electra del tempo, tra cui quella conservata in efficienza e bellezza nella Torrefazione Caffè Artlife - Penazzi 1926 - Torrefazione artigianale e vendita di Caffè Pregiati, Coloniali, Cioccolato e specialità artigianali a Ferrara ...

La Torrefazione Artlife Caffè - Penazzi 1926 è sita a Ferrara, in Piazza della Repubblica, ai numeri 27 e 29, quasi di fronte al Castello estense, per proporre agli amanti del buon Caffè la sua gamma di Cru e monorigine pregiati, tutti tostati artigianalmente. Vendiamo direttamente al pubblico e ad esercenti, per piccole o grandi forniture. Siamo artigiani della torrefazione, in quanto il Caffè viene tostato in Emporio mediante una macchina a controllo manuale, con l'attenzione che caratterizza questo delicato processo.

Al momento annoveriamo nel nostro Emporio tre miscele di Arabica al 100%, un decaffeinato ad acqua e numerosi monorigine di Arabica. Scorrete l'elenco nel sito della Torrefazione, che effettua anche e-commerce, per scoprire tutti i nostri Caffè pregiati.

Anche per il 2009 siamo citati sulla Guida dei Bar d'Italia del Gambero Rosso. Confermata la Tazzina ed i Tre Chicchi, come già figuravamo nel 2008 e nel 2007. Certo, una Tazzina perché l'ambiente è piccolo, non offriamo i classici servizi del bar, pasticceria fresca (tranne alcuni lieviti artigianali tutte le mattine, freschi di forno, per le colazioni), aperitivi e quant'altro viene spesso offerto. Specialità di caffetteria e cioccolato sono i nostri punti di forza, segno che chi giudica alla fine sa vedere, e bene. Ci fa sempre piacere che i giudizi siano di questo genere, e non ci fermiamo, mai sazi di conoscere e migliorarci.

Prima perlustrazione al territorio del Delta

Arrivo a Mesola e visita del Castello con il patrocinio della Pro-loco. Il proseguimento per l'imbarco e visita a bordo del Parco Delta del Poè stato variato per mancanza d' indicazioni lungo il percorso e a conoscenza dell'autista e delle nostre guide. Quindi sostituito dalla continuazione della visita lungo il perimetro delle valli e con il raggiungimento di Comacchio, è stata data libertà di movimento in " batana" o a piedi lungo i canali della cittadina, in forma individuale. Personalmente ho inventato il mio itinerario del ritorno a Comacchio per una curiosa osservazione dei negozi d'alimentazione che hanno completato la prima occhiata alla pescheria comacchiese ricca di proposta di pesce, conchiglie e molluschi, accessibili al 50% statistico del prezzo di mercato in Lombardia, con il vantaggio di godere di freschezza " Zero nodi" , come a Procida... Cionostante mi sono fatto il " boccone della gola" con una fettina di tonno rosso e tanta... acquolina... in attesa di altre

occasioni. Quindi acquisto di rara latta da 900 g di Sarde Salate, brand Talatta, provenienti dall' antica amica ed amante del mare Sciacca, a 1000 km, di genuina memoria della mia adolescenza.



Foto 1: Baricentro di Treponti a Comacchio

Foto 2: Le famose anguille di Valle

Foto 3: Pescheria Comacchio

Proseguimento verso **Lagosanto**, e lasciata al suo posto l' antica locanda dei cacciatori e pescatori di **Volania**, il gruppo è ospitato nella struttura del Delta Hotel (www.deltahotellagosanto.com), in moderne sale di ristorazione, accoglienza e relax con un buon pasto di mare, secondo i canoni della cucina moderna internazionale, a cui s' indirizza, con uso di prodotti tipici locali: " antipasto d' indivia, finocchio, pompelmo rosa, pinoli tostati, alici (sardine) marinate e polvere di caffè; risotto con gamberi e zucchine (più un " riso con" che risotto); filetto di branzino alla griglia con patate novelle al vapore; stupendo dessert della casa, una zuppa inglese dello chef. Ancora vini locali del Bosco, genuini, naturali, prevalentemente " delle sabbie" . Breve relax ai bordi della piscina dopo avere visitato le strutture congressuali del complesso 4 stelle, dotate d' avanzati sistemi audiovisivi e di suddivisione in due parti dell' ampio salone-auditorium.

La visita prosegue all' " Aeroclub Ferrara" per una panoramica sul Delta del Po con tre Piper per mezza squadra dei giornalisti: in un' ora ha volato a bassa quota su tutto il litorale, dalle spiagge di Spina e Porto Garibaldi a Porto Tolle, e al ritorno ha seguito il percorso languido del il Po, sorvolato Ferrara ed ritorno alla club house con un atterraggio sicuro, dopo avere essere anche transitati al di sotto di una perturbazione che forse avrebbe frenato lo slancio se si fosse manifestata un' ora prima. Un grazie all' aeroclub che si sta organizzando per rendere accessibile un supporto di divertimento turistico con la propria flotta una volta superate le classiche problematiche di burocratiche procedure per " chi può fare ma non può svolgere" un servizio di squadra con l' organizzazione di visite dall' alto in eventi di turismo, d' affari o di visita al patrimonio artistico e naturale. Eventi che troverebbero fin d' ora una struttura pronta a fare squadra e contribuire al richiamo di un turismo anche selezionato ad un territorio pregevolissimo, come avviene in paesi sperduti o evoluti del mondo. La vista dall' alto completa la... vista da " google" e cambia la curiosità in piacere del suo prezioso gusto.



Foto 1: In pieno delta

Foto 2: Delta del Po da Google

Foto 3: Pronti via con il Piper

Alle 20.00 cambio di scena: " aperitivo in carrozza" ... anzi tra decine di carrozze allineate come plotoni in attesa di parata! Incredibile collezionista di carrozze d' epoca al **Ranch Azzurra**, nel territorio di Rero, poco distante dal Comune di Tresigallo! Credo siano pochi gli utenti della carrozza tradizionale, ancora di moda per cerimonie e per escursioni nella natura, comodamente a cassetta! Emerge nella mia memoria, oltre alle passeggiate prima della guerra e durante la stessa a Roma, a Palermo, a Trieste nelle berline del tempo, un "

Déjeuner sur l' herbe in Valcaleppio" , organizzato dal conte Nino Grumelli Pedrocca, in rievocazione dell' epoca 1863, con la contessina in costume, a cassetta del cocchio di campagna, che raggiungeva i convenuti con le provviste, con cambusa, servizio di coperte e vasellame da pranzo sull' erba... Anche Città del Messico ha un museo con una collezione esemplare di carrozze d' epoca post colombiana di carrozze, esemplari anche dal seicento e settecento di Milano, e da tutte le capitali dell' Europa!

Poiché la dinamica Manuela, accompagnatrice contessina per entusiasmo brioso, lo avrebbe inserito nel programma se... se ne fosse ricordata e avessimo potuto goderne i benefici in desiderati ozi nel Bosco della Mesola, non si ferma mai, ella si è limitata a convincere il collezionista ferrarese di carrozze e cavalli, in addestramento e pronti al servizio, a invitare e ricevere i comunicatori nella sua fattoria. Questo episodio potrebbe essere un eccellente diversivo per l' élite di ospiti e visitatori di Milano EXPO: un regalo che le autorità del Po Eridanio, bi-regionale, potrebbero offrire al mondo e che passerebbe alla storia... dell' Esposizione Universale! L' idea è lanciata, alla Padania la dovuta contribuzione al progetto: arte, territorio, tradizione, alimentazione, tipicità... e cultura ippica!

Mai fermi, quindi l' aperitivo presso l' eccellente collezionista di carrozze e la cena alla Azienda Agricola Zangirolami con Sindaco, vicesindaco cuoco, produttore, trasformatore e vendita di risi tipici a Tresigallo. Discussione sulla " SALAMA..." , famosa quella da sugo al cucchiaino, rara e blasonata, meno nobile quelle delle innumerevoli salumerie che oggi sfornano almeno dieci *salamine* per maiale, da *sugo* o da *taglio*, di difficile classificazione gastronomica, che comunque contribuiscono personalizzando il successo commerciale e di popolarità degli ultimi vent' anni! Col vice sindaco abbiamo rimandato un " processo alla salamina" civilmente dotto, i cui punti di vista sono radicati nella storia individuale di ciascuno, ma che potrebbe essere altrettanto chicca di una golosa e passionata comunicazione.

Se il piccolo comune di Tresigallo, con i suoi 5000 abitanti, è in grado di entusiasmare la dozzina di giornalisti e i pochi accompagnatori con un' immersione prima nella struttura agrituristica che propone specialità autoctone dal *riso* alla *salamina*, la tavola ha percorso un volo al piatto millenario cultural-gastronomico, nobilitato da " cappellacci di zucca" al burro e al ragù classico che dai contadini era passato alle nobili mense dei marchesati e ducati del territorio, e che viene sempre più riscoperto nelle feste paesane. Sono quelle più vicine alla verità folcloristica del territorio che proprio in quella serata si concludeva con un concerto di musica leggera d' autore a teatro.

Sono rieccheggiate note di Porter, Gershwin ed altri classici che hanno rallegrato il grande teatro, più adatto per 50.000 che solo per i 5000 abitanti del paese, ed indotto un caloroso applauso con *stand up!* Sindaco e vicesindaco hanno con orgoglio guidato il gruppo alla visita della scuola di musica. Essa conta 130 allievi, è dotata di sale acroiche ed acustiche specializzate per classe di strumenti e per esercizi d' esecuzione e studio che giornalmente, nel pomeriggio, si svolgono nella struttura, ovviamente basata, anche storicamente, sul contributo di volontariato e di gratificazione dalle famiglie all' onoranza pubblica! Vedi www.filarmonicatresigallo.it

Poco distante, in struttura architettonica del ventennio, la Casa della Cultura, con una delle più efficienti biblioteche visitate nelle città d' Italia, in sedi di ricerca e università: un centro studi di quest' epoca aggiornato alle tecnologie del 2009, completamente informatizzata e in rete con tutte le biblioteche della Regione Emilia Romagna, estesa anche alla archiviazione di audiovisivi e completata dagli abbonamenti alle più note e importanti riviste culturali e d' informazione disponibili per lettura.

Quante notizie positive e belle nel nostro bel paese! Che piacere poterle divulgare! Spero che s' impari in tanti comunicatori che molti lettori le leggerebbero volentieri!

<http://www.comune.tresigallo.fe.it>

http://www.comune.tresigallo.fe.it/html/biblioteca_online.html

http://www.comune.tresigallo.fe.it/html/scuola_musica.html

La **Banda Filarmonica** di Tresigallo è sorta nel lontano 1853 quando Tresigallo contava circa 500 abitanti. Ebbe nel tempo momenti di vera risonanza in tutta la provincia ferrarese e anche in località limitrofe. Agli inizi del Novecento ad opera del Maestro Duilio Coletti furono istituiti i tradizionali "Venerdì di Giugno", tradizione questa ancora oggi viva, che nel tempo si è delineata come una delle più belle rassegne di carattere bandistico nella regione Emilia-Romagna. All'indomani della fine della Seconda Guerra Mondiale la Banda Musicale attraversò alcuni periodi di crisi, risollevatasi attorno agli anni '60 con la direzione del Maestro Francesco Musi, insegnante del Liceo Musicale "G. Frescobaldi di Ferrara". Fu comunque nel 1976 il pieno "risveglio" e la ricomposizione della Banda e l'istituzione di una Scuola di Musica annessa, grazie soprattutto alla volontà di un musicista compaesano, Ugo Balugani, il quale con l'aiuto di molti cittadini e degli Enti operanti sul territorio, è riuscito a ridare vita alla nobile tradizione.

Domenica 28 giugno

Giro turistico e divertimento con auto d'epoca: dalla Rolls alla Topolino! I dodici giornalisti suddivisi in dodici auto-candidate, qualche macchina con organizzatori, in pratica oltre una ventina al via da piazza Beretta, al di qua del vallo del Castello di Ferrara! Colazione solidamente legata ***all' Aglio DOP di Voghiera***. Sosta con visita guidata al Castello di Belriguardo degli Estensi, al museo e alla Sala delle Vigne, che è coeva e imparentata con le sale di Villa Margon a Trento, dove gli affreschi si sono conservati come se fossero stati realizzati nel 2008, anno bisestile di miracoli di conservazione!

<http://www.agliodivoghiera.it>

<http://rete.comuni-italiani.it/blog/12028>

<http://www.flickr.com/photos/22752277@N03/page4>

Parlarne a fondo occuperebbe troppo spazio, anche in questo caso, la pubblicazione congiunta delle raffigurazioni enologiche con dotte relazioni storiche della tecnologia epocale rappresentata dalla fermentazione alcolica millenario e delle tipicità del frutto, sarebbe un ottimo contributo culturale alla tradizione alimentare e delle bevande ad elevato contenuto energetico delle tradizioni italiane per l'abbattimento della fame nel mondo. Il vice sindaco è un collega che conosce bene entrambe le realtà e non dovrebbe essere impossibile una joint venture tra il comune ferrarese e la proprietà trentina a cui è stata concessa in Comodato (credo sia questo l'istituto giuridico applicato) alle famiglie degli spuntanti trentini Ferrarini, le famiglie Lunelli!

http://www.trentinocultura.net/doc/percorsi/territorio/villa_margone/guida_h.asp

Anche questo si potrebbe fare!

Dal **Belriguardo** lo stacco al **Castello del Verginese** è stata una passeggiata tra due pilastri della storia *estense*, uno amministrativo - militare, l'altro di vita e di piacere legati al periodo estense indipendente schiacciato da una parte dal Vaticano e dall'altra alle pressioni imperiali.



Premio alla vignetta

Per i giornalisti e comunicatori ASA stata essenziale per la copertura di alcune lacune nella storia dei giardini e dei frutteti vedersi davanti un vero " Brolo" . In Google trovate " [Un brolo nuovo e antico](#): La delizia *del Verginese* oggi. Il termine *brolo*, compare proprio nella variante... paesaggistica del giardino posto a sud-est del Castello del Verginese ..." . Vi rimando per ragioni di tempo e spazio al PDF del [sito](#).

Per cominciare, anche la sola visita vi porta ad un luogo di classe, di cultura di vita d' antan inserita in quella del nuovo millennio attraverso la conservazione architettonica e la ristrutturazione in interni moderni per materiali ed applicazioni anche nel caso della ex vinaia settecentesca del castello. Dopo l' immersione culturale... avrebbe dovuto, come per molti è avvenuto, essere fatta l' immersione in un ' oasi di benessere e welfare' , di salute e piacere dell'

Agriturismo " Ai due laghi del Verginese" , dove all' ombra di annose piante a foglia larga, le tavolate dei giornalisti e dei piloti delle macchine d' antan hanno gustato un festoso pranzo rustico con *salame* (non salamina) nostrano e melone, *frigghine* (cipolle e pomodori in fine julienne condita riccamente con olio) e peperonata, formaggi e confetture locali, vini delle terre sabbiose, grappa e limoncello locale, consegna omaggi, premiazione alla vignetta più spiritosa, baci ed abbracci... Ma solo applausi alle danzatrici che si sono esibite in un ballo di " piacere del ventre" sulla pedana della " struttura... del benessere" ! Per gli appassionati di gastronomia, i due laghi naturalmente derivati dal flusso del Po, contengono uno carpe, fino alla decina abbondante di chili, l' altro branzini, trote e luccioperche... o Sandre, denominazione che si addice più ad un centro benessere come quello della struttura che ci ha ospitato... ed ha provveduto a massaggi e trattamenti di piacere per il corpo, quasi sullo stile di Bangkok!

Il gruppo si è conteso la fantasia di battute in cucina, su una vignetta simpaticamente messa allo sbaraglio: ne ha ricevuto gli allori proprio Roberto Vitali, ed alla sua nuvoletta spiritosa dedico la chiusura!

Temi di dibattito durante il Tour

Alberghi e locali storici.

Non sono mancati vivaci momenti di dibattito: all' antica Pasticceria di Ferrara, al Bisachin, a Tresigallo. Pranzo all' albergo e dibattito sul turismo e sulle iniziative www.deltahotellagosanto.com

con il Direttore Massimo Gobbo. Riferimento ancora una volta alle autorità e alle istituzioni politico-sociali. Centro Congressi, piscina ecc. in un' area fuori mano, tra l' altro a ridosso di monumentale cimitero. Il richiamo alla promozione turistico-gastronomica-culturale attraverso proposte di EDUCTOUR come questa sperimentata nei tre giorni, sono utili, ma meriterebbero di essere partecipate dalla popolazione residente perché si formi uno stimolo di voglia di ritorno, al di là del dovere professionale di divulgare quanto si è imparato, visto, decantato e assimilato.

Temi discussi: la partecipazione della popolazione alle associazioni, delle autorità al territorio, del confine determinato dal Po tra Emilia e Veneto piuttosto che dal Ticino tra Lombardia e Piemonte, del confronto/scontro/alleanza di Ferrara con Ravenna, caratterizzate da importanti sedi d' eventi culturali - L' intrusione di Rovigo, poco nobile ma efficacemente propositiva - Incontri di Cultura e Storia di un' evoluzione dagli anni 80 ad oggi di Ferrara - effetto Abbado, la musica ed il suo richiamo: dinamica e livello individuale del richiamo d' immagine turistica - Caso dell' alleanza per Hermitage tra Pietroburgo e Ferrara - Cessa il trend promozionale? Turismo di massa e d' élite: quale trend e coinvolgimento della popolazione? Carattere della popolazione di Ferrara che " più che una città è un grande paese" ... la storia del territorio del Po e la sua

tradizione...al di qua e al di là della sponda... Notevole variabilità di regolamentazione di vita nel territorio: atteggiamenti della gente comune nelle spiagge e lungo il fiume... -

Piccoli comuni, cultura, tradizione del territorio e prodotti tipici

A **Tresigallo** con sindaco, vice-sindaco, direttore della scuola e una festa popolare d' elite a teatro abbiamo colto il significato eccezionale di una comunità che sa fare squadra.

La Filarmonica organizza corsi e concerti, ha 130 allievi su 5000 abitanti. Il presidente è a portata di mano, per allievi e potenziali sostenitori. Il concerto a teatro della scuola locale di Musica... è stato mitico! La visita alla Casa della Cultura e alla Biblioteca informatizzata al 100% con tutta la rete di Regione appare ad un livello di elevatissimo contenuto e stimolo culturale, con ricerca di gratificazione facile e rapida come lo scambio di film e degli abbonamenti a riviste...

Il ringraziamento dovuto è attraverso la divulgazione degli aspetti positivi che meritano di essere imitati, sostenuti, fatti conoscere...

Bisogna dimenticare di essere rientrati in albergo dopo 18 ore... alle 24.30. La buona coordinatrice degli eventi ci ha anche fatto la grazia di massaggi al cuoio capelluto che hanno prodotto una stimolante eccitazione con un attrezzo massaggiatore/stimolatore per il cuoio capelluto tedesco della www.bsuk.de. Oggi l' ho cercato eppure non lo trovo in catalogo, provate a cercarlo anche voi! Chi c' era se lo ricorda, ma non siamo capaci di farne divulgazione. Forse la scatenata Manuela!

Enzo Lo Scalzo

Sito ASA - Luglio

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.

