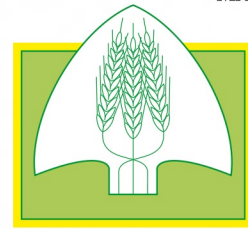


- Infopoint pro loco**
- Visite guidate**
- Mostra fotografica**
La Certosa Monumentale di Ferrara
- Area mercato**
- Conferenze**
- WC**



MAIN SPONSOR

**COLDIRETTI
FERRARA**

Un ringraziamento particolare per la collaborazione a

**Pro Loco
SAN CARLO**

**PRO LOCO
CASAGLIA**

**PRO LOCO
CADELBOSCO
SOPRA**

DOLCIARIA TINA
DAL 1975

**Pro Loco
Sant'Agostino**

**fior
d'Aglio**

MESSORI
AZIENDA AGRICOLA

**antiche distillerie
Mantovani**
qualità artigianale

PASTICCERIA NATURALE
dal 1968

**PANIFICIO PASTICCERIA
F.lli PARTIGIANI**
Servizio Catering
Specialità:
Pasticceria alla Ferrarese - Mandorlini di Ponte
Via Risorgimento, 95/97
Pontelagoscuri (Fe) Tel 0522.465515 Fax 0532.469210

Casadio

RISO JOLANDA
Prodotto da Az. Agr. ELLI PENAZZI
RISO TIPICO DEL BASSO FERRARESE
L'ORIGINALE
Via Bramisci, 1/10 - tel. 0532.830102
JOLANDA di SAVOIA www.risojolanda.it

**PETTY
ROSSO**

**Ca
Bianchina**

Coletti
Bontà della Garfagnana



MATTARELLI



Apicoltura Fratelli Mattarelli

PARTNERS TECNICI

COMUNE DI FERRARA
Città Patrimonio dell'Umanità

Camera di Commercio
Ferrara

UNPLI
COMITATO PRO LOCO
EMILIA-ROMAGNA

PRO LOCO
FERRARA

COLDIRETTI

Organizzazione
**Pro Loco
Ferrara**

Autunno Ducale

NELLE TERRE ESTENSI
VI Edizione

24 25 Ottobre 2020
FERRARA

Piazza Castello
Piazza Savonarola
Largo Castello

Le tradizioni del Ducato Estense in una rassegna di piante, fiori, frutti dimenticati, eccellenze enogastronomiche tipiche delle terre degli Este.

Itinerario nei sapori e nella storia, mercati, laboratori, conferenze, visite guidate, rievocazioni storiche, degustazioni e spettacoli.

Info: autunno.ducale@gmail.com | cell. 347 4265649

FOToclub FERRARA BFI-APS e AUTUNNO DUCALE 2020
TRA BELTA' & SACRALITA'
LA CERTOSA MONUMENTALE DI FERRARA
MOSTRA FOTOGRAFICA
esposta nella
Chiesa di SAN GIULIANO
piazza della Repubblica a Ferrara
dal 24 ottobre al 02 novembre 2020
con ingresso libero



È un progetto di **Pro Loco Ferrara** nato per promuovere il **patrimonio artistico, culturale ed enogastronomico delle terre appartenute all'antico Ducato Estense**, per due giorni Ferrara torna ad essere **CAPITALE DUCALE**.

Si tratta di un evento unico ed una importante occasione per imparare a riconoscere e preservare le **biodiversità**, apprezzare le **tradizioni**, promuovendo un consumo di **cibo consapevole e sostenibile**.

Cornice dell'evento sono gli spazi della Corte Ducale di Ferrara. Piazza Castello, Largo Castello e le vicine Piazze Savonarola e della Repubblica che ospitano più di **100 espositori** in una grandissima **MOSTRA MERCATO** ricca di prodotti enogastronomici autunnali tipici delle Terre Estensi.

Il Mercato, frutto di una stretta selezione delle merci proposte, dei produttori e degli artigiani, è organizzato per aree locali e si configura come un **percorso ideale tra le diverse Terre Estensi**, in cui le biodiversità e le eccellenze alimentari sono il filo conduttore.

Ulteriori elementi di qualità sono il florovivaismo, l'artigianato artistico e creativo e la salvaguardia di antichi saperi e manualità.

Una due giorni d'arte, cultura ed enogastronomia, che si propone di stimolare l'interesse per una città da vivere integralmente e nella quale godere un raro connubio tra tradizione culturale e soddisfazione dei sensi.

SPAZI DI GUSTO

Sabato 24 e Domenica 25 ottobre dalle 9.30 alle 20.00 saranno riaperte le Piazze del Gusto, in **Piazza della Repubblica**, in **Piazza Castello** e **Largo Castello** con allestimento di tavoli e sedie, per consumare e gustare comodamente i prodotti enogastronomici del mercato durante l'arco delle due giornate, dalla colazione alla cena.

Passeggiando fra i vari stand, si potranno assaggiare e acquistare una grande scelta di prodotti tipici di alta qualità come **la polenta, le castagne e i marroni della Garfagnana, i balanzùn della Pro Loco di Casaglia, i cappellacci di zucca della Pro Loco di San Carlo, l'aglio nero di Voghiera, il pasticcio ferrarese, le lasagna al tartufo di Sant'Agostino, la cotoletta della Pro Loco di di Mirabello, la polenta fritta, l'erbazzone reggiano, il gnocco fritto, i pinzini e le chizze della Pro Loco di Cà del Bosco (RE), le birre artigianali, innumerevoli tipologie di salumi e formaggi delle Terre**

Estensi, e ancora **le tigelle, i borlenghi e l'aceto balsamico di Modena, la saba, i sugoli d'uva, il succo di melagrana, il rarissimo vino Bursôn della Azienda Casadio della Romagna Estense. i liquori artigianali del Polesine delle Antiche Distillerie Mantovani, i mandurlin dal pont del Forno Partigiani di Pontelagoscuro, il pampepato, la torta di tagliatelle, la brazadela e la tenerina ferrarese della Pro Loco di Sant'Agostino, infinite varietà di confetture e mieli biologici, la zucca fritta, erbe aromatiche di tutte le specie, frutti antichi e insoliti, e tanto altro ancora!**



VISITE GUIDATE GRATUITE La Città delle 100 Meraviglie

Sabato 24 ottobre in bicicletta

Ore 15.30 **NEL RINASCIMENTO ESTENSE**
Luoghi e personalità della Corte Estense tra Palazzo Ducale, Castello Estense, Addizione Ercolea e Monastero della Certosa.
Durata: circa 2 ore.
Noleggio biciclette: Tel. e Whatsapp 340-6494998

Domenica 25 ottobre a piedi

Ore 10.30 **FERRARA MEDIOEVALE**
Dalle origini bizantine della città porto fluviale e mediterraneo all'affermazione del potere estense.
Durata: circa 2 ore.
Partenze: **Info Point di Pro Loco Ferrara** in Piazza Castello, angolo Piazza della Repubblica, presso l'antica **Chiesa di San Giuliano**.

E' obbligatoria la prenotazione:
Alessandro Gulinati tel. 340-6494998
La partecipazione alle visite guidate è gratuita.
Si ringrazia lo sponsor:



APERTURA STRAORDINARIA DELLA CHIESA DI SAN GIULIANO

Sabato 24 e Domenica 25 Ottobre
dalle ore 10.00 alle ore 18.00

All'interno della antica Chiesa di San Giuliano Ospitaliere in Piazza della Repubblica è esposta la **MOSTRA FOTOGRAFICA** curata dal FOTOCUB FERRARA BFI-APS

TRA BELTÀ E SACRALITÀ

LA CERTOSA DI SAN CRISTOFORO
CIMITERO MONUMENTALE DELLA CITTA' DI FERRARA
Entrata libera

CONFERENZE - SABATO 24

TEN RESTAURANT CAFÈ - Piazza del Municipio 20
Giardino delle Duchesse

Ore 10.00
Introduzione musicale a cura degli studenti del **CARDUCCI ENSEMBLE** accompagnati dalla Prof.ssa Patrizia Braga.

Saluti Inaugurali della VI Edizione della manifestazione:
Alan Fabbri - SINDACO DI FERRARA
Andrea Morona - Presidente Pro Loco Ferrara
Monica Negrini - Vicepresidente Pro Loco Ferrara

Ore 10.30 **FERRARA PROTAGONISTA**
Presentazione del N° 47 della rivista
IL DUCATO Terre Estensi

Intervengono:

Elena Bianchini Braglia - Terra e Identità: una casa editrice per le Terre Estensi

Daniele Biancardi - Teodoro Bonati. Il Più grande idraulico ferrarese.

Andrea Cavallari - Per una storia del Canale Panfilio.

Paola De Santis - Il Museo dell'antica città di Spina. Nascita ed evoluzione di una istituzione culturale cittadina.

Arianna Fornasari - Antonio Garella artista "dimenticato" e da riscoprire.

Andrea Rossi - La politica della violenza di Italo Balbo
Micaela Torboli - L'Uovo di Mona. La Pala di San Diego in Santo Spirito a Ferrara.

Coordina: Alessandro Gulinati - Pro Loco Ferrara

CONFERENZE - DOMENICA 25

PIAZZA DELLA REPUBBLICA

Ore 11.00 a cura di Coldiretti Ferrara:

"IL CIBO: SICUREZZA E SALUBRITÀ A PARTIRE DALL'ORIGINE"

CAFÈ GALLERY - SALA BORSA
PALAZZO EX BORSA PIAZZA CASTELLO 20

Ore 17.00 Introduzione musicale a cura degli studenti del **CARDUCCI ENSEMBLE** con musiche di Händel, Boccherini e Vivaldi.

FRANCO CARDINI e ROBERTA IOTTI

GIROLAMO SAVONAROLA
Nel Labirinto delle verità e delle menzogne

In collaborazione con l'Associazione Terra e Identità

LABORATORI E PERCORSI SENSORIALI

Sabato 24 e Domenica 25 ottobre
LARGO CASTELLO

**PERCORSI SENSORIALI ALLA SCOPERTA
DELLE ERBE OFFICINALI**

Ore 11.30
Parte 1: **Impariamo a conoscerle**
a cura di Laura Gelli presso lo stand **La Casetta**.

Ore 16.30
Parte 2: **Impariamo a cucinarle**
a cura di Laura Gelli



LABORATORIO DIDATTICO SUL MIELE

Ore 10.30 e ore 15.30
presso lo stand della
Fattoria degli Animali
La Collinara di Portograribaldi

