



- Spettacoli
- Conferenze
- Infopoint pro loco
- Area mercato
- Visite guidate
- WC



**COLDIRETTI
FERRARA**

MAIN SPONSOR

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

Un ringraziamento particolare per la collaborazione a

ProLoco SAN CARLO **Sagra della ZUCCA e del suo CAPPPELLACCIO FERRARESE I.G.P.** **PRO LOCO CADELBOSCO DI SOPRA**

Sagra della Cotoletta Mirabellse Pro Loco Mirabello **antiche distillerie Mantovani qualità artigianale** **Casadio**

SAGRA DI QUALITÀ **DOLCIARIA TINA DAL 1975** **Vacche Rosse RAZZA REGGIANA** **PASTICCERIA NATURALE dal 1968**

RISO JOLANDA **MATTARELLI**
 Prodotto da Ag. Agr. ELLI PENAZZI
RISO TIPICO DEL BASSO FERRARESE L'ORIGINALE
 Via Gramsci, 1/0 - tel. 0532.830182
JOLANDA di SAVOIA www.risojolanda.it

fior d'Aglio **Apicoltura Zanardi Mantovana** **Coletti Bontà della Garfagnana**

AGRICOLA RICAMBI **AGRICOLA BALUGANI** **I SOFISTI ristorante pizzeria** **LA VITE DI MONICA**
 TRATTORI e MACCHINE AGRICOLE
 0380 61363 - 335 7225135
 info@agricolaricambisermide.it

PARTNERS TECNICI

SAGRA del TARTUFO del Bosco della Partifia di Santa Argemone (RE) **MATEO25 STAMPA DIGITALE** **R2 PRODUCTION.IT** **FERRARA HOTEL Mercure HOTELS**

Organizzazione **Pro Loco Ferrara**

Autunno Ducale

NELLE TERRE ESTENSI VI Edizione

23 24 Ottobre 2021
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.

INGRESSO LIBERO

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

E' un progetto di **Pro Loco Ferrara** nato per promuovere il patrimonio artistico, culturale ed enogastronomico delle terre appartenute all'antico Ducato Estense. Un evento unico ed una importante occasione per imparare a conoscere e preservare 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 Piazza Savonarola e della Repubblica che ospitano più di **100 espositori** in una grandissima **MOSTRA MERCATO** ricca di prodotti enogastronomici autunnali tipici delle Terre Estensi.

Per due giorni Ferrara torna ad essere **CAPITALE DUCALE**. Dame e cavalieri ripopolano gli spazi della corte, si esibiscono in danze rinascimentali, accompagnati dai musicisti e dagli spettacoli di bandiere e d'arme.

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 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.

Un fine settimana 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 23 e Domenica 24 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 cappellacci di zucca della Pro Loco di San Carlo, i cappelletti ferraresi e reggiani, le lasagne al tartufo di Sant'Agostino, la cotoletta della Pro Loco di Mirabello, i panini polesani con il cotechino e la bondola. La zucca fritta, l'erbazzone reggiano, il gnocco fritto e le chizze della Pro Loco di Cà del Bosco (RE), l'aglio nero di Voghiera, birre artigianali, i vini ed innumerevoli tipologie di salumi e formaggi delle Terre Estensi, tra cui il Parmigiano Reggiano delle vacche rosse, 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, il vino di visciole delle Cantine del Cardinale, i mandurlin dal pont e il pasticcio ferrarese del Forno**

Partigiani di Pontelagoscuro, il **Pinot grigio** della Vite di Monica Di Montagnana, il **pampepato, la torta di tagliatelle, la brazadela e la tenerina ferrarese** della Pro Loco di Sant'Agostino, infinite varietà di **confetture, mostarde e mieli biologici, erbe aromatiche** di tutte le specie, **frutti antichi e insoliti** e tanto altro ancora!

VISITE GUIDATE GRATUITE La Città delle 100 Meraviglie

Sabato 23 ottobre in bicicletta

Ore 15.30 **IL PANE E LE ROSE**
Itinerario nella storia dell'alimentazione estense
Luoghi, personalità, tradizioni e degustazioni della enogastronomia ferrarese dalle origini medioevali al Rinascimento e alla città moderna fino al cibo buono, pulito e giusto dei giorni nostri.

Per prenotazione biciclette a noleggio: Tel. e Whatsapp 340-6494998

Domenica 24 ottobre a piedi

Ore 10.30 **NEL MEDIOEVO FERRARESE**
Itinerario alla scoperta della Ferrara Medioevale
Dalle origini bizantine di una Ferrara porto fluviale e Mediterraneo all'affermazione del potere estense.

Ore 15.30 **TRAME DI DAME NEI LABIRINTI DEL POTERE ESTENSE**
Itinerario al femminile alla ricerca delle donne illustri della storia ferrarese
Dal Mito di Madonna Ferrara, alle protagoniste della Corte Estense fino al Risorgimento e alla prima donna Sindaco dell'Italia Moderna.

Partenze: **Info Point di Pro Loco Ferrara** in Piazza Castello, angolo Piazza della Repubblica, presso l'antica **Chiesa di San Giuliano**.

Prenotazione obbligatoria.
Alessandro Gulinati Tel. e Whatsapp 340-6494998

Partecipazione gratuita.

Si ringrazia lo sponsor:



**HOLDING
FERRARASERVIZI**

CONFERENZE - SABATO 23

PIAZZA DELLA REPUBBLICA

Ore 10.00

Saluti Inaugurali della VI Edizione della manifestazione:

Alan Fabbri - SINDACO DI FERRARA

Andrea Morona - Presidente Pro Loco Ferrara

Monica Negrini - Vicepresidente Pro Loco Ferrara e curatrice della manifestazione

Ore 10.30

NON SOLO FERRARA

LE PICCOLE CAPITALI DELLE TERRE ESTENSI

Presentazione de i "Quaderni del Ducato n° 17"

Edizioni Terra e Identità, Modena.

Intervengono:

Alessandro Gulinati

Ferrara e Modena da capitali estensi a capitali europee della cultura.

Elena Bianchini Braglia

I Pico e i Pio: grandi famiglie e splendide corti.

Gabriele Fabbri

Le piccole capitali della bassa reggiana tra Gonzaga, Da Correggio e Sessi.

Andrea Pini

I Montecuccoli: da Pavullo a Vienna.



CONFERENZE - DOMENICA 24

Ore 15.00

SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO

A cura di Andrea Bregoli e Monica Negrini



Ore 15.30

ESSERI CENTENARI

Faccia a faccia con i Grani Antichi, naturale fonte di salute per il pianeta e per l'uomo.

Conversazione con Andrea Libero Gherpelli *AgriCustode e Attore* Elena Luce Fiaccadori *AgriCustode e Biologa* del progetto *AgricoltoriCustodi.it* dell'Az. Agricola "CasaVecchia" di Correggio (RE)

Ore 16.30

DAL MARKETING ALLA SOLIDARIETÀ

Marcello Girone Presenta Progetto DIGA

Emergenza Zimbabwe - L'arte della Donoterapia.



SPETTACOLI

PIAZZA DELLA REPUBBLICA

Sabato 23 ore 12.00

SPETTACOLO DI BANDIERE accompagnato dai musicisti e dai figuranti della **CONTRADA DI SAN GIACOMO** e del Consorzio "TERRE E CASTELLI ESTENSI" di Este.

Sabato 23 ore 16.30

VIAGGIO NELLA DIVINA COMMEDIA

Rappresentazione teatrale a cura delle classi 4G e 5G del Liceo Carducci Progetto Musica e Spettacolo
Coordinamento culturale Patrizia Braga e Monica Negrini Regia Eugenio Sideri.

Domenica 24 ore 11.00

CORO DELLE MONDINE DI PORPORANA

"...e a mezzogiorno ris e fasò..."

Introducono Miriam Castagna e Teresa Faccini

Classe 2G Liceo Carducci Progetto Musica e Spettacolo.



LABORATORI E PERCORSI SENSORIALI

Sabato 23 e Domenica 24 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 Portogariibaldi

