



- INFOPPOINT PRO LOCO
- VISITE GUIDATE
- AREA MERCATO
- LABORATORI DEL GUSTO
- CONFERENZE
- SPETTACOLI



STRACCIARI
LA FORD A FERRARA

Estense MOTORI

L'auto che cerchi la trovi da noi



Un ringraziamento particolare per la collaborazione

COLDIRETTI FERRARA

DANIFICIO PASTICCERIA F.lli PARTIGIANI
Servizio Catering
Specialità:
Pasticceria alla Ferronese - Mandorlini di Ponte
Via Risorgimento, 95/97 Tel 0522.485515
Pasticciere (Fe) Fax 0522.449210

PRO LOCO CADELBOSCO DI SOPRA

Pro Loco San'Agostino
Aps

PRO TRESIGALLO
PRO LOCO TRESIGALLO A.P.S.

AGORA della ZUCCA CAPPPELLACCO FERRARESE I.G.P.

PRO LOCO DIAMANTINA

SAGRA DI QUALITÀ

PRO LOCO SERRAVALLE (FE)

DOLCIARIA TINA
DAL 1975

Coletti
Bontà della Garfagnana

MESSORI

TAGLIATI
VENDITA BEVANDE ALCOLICHE MINERALI DISTILLATI - BIERE

VINI PETTY ROSSO

RISO JOLANDA
Prodotto da 11.000 FEMMINELLE ORIGINALI

CASA DELLE RONDINI

MATTARELLI

BF
BEST FIELD, BEST FOOD.

STAGIONI D'ITALIA

pn
PASTICCERIA NATURALE dal 1958

Antiche distillerie Mantovani
qualità artigianale

Kokedama
Kombucha & Colture benefiche di Simona Nuccini

Organizzazione **Pro Loco Ferrara**

Autunno Ducale

NELLE TERRE ESTENSI
VII Edizione

22 23 Ottobre 2022
FERRARA

Piazza Castello
Largo Castello
Piazza Savonarola
Corso Martiri della Libertà

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, le biodiversità e le eccellenze alimentari. Cornice dell'evento sono gli spazi della Corte Ducale di Ferrara. Piazza Castello, Largo Castello, Corso Martiri delle Libertà e le vicine Piazza Savonarola e della Repubblica che ospitano **120 espositori** in una grandissima **MOSTRA MERCATO** ricca di prodotti enogastronomici autunnali tipici delle Terre Estensi.

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

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

Un fine settimana d'arte, cultura ed enogastronomia, un'imperdibile esperienza multisensoriale nei saperi e nei sapori.

IL MERCATO DELLE ECCELLENZE E DELLE BIODIVERSITA'

Sabato 22 e Domenica 23 ottobre dalle 9.30 alle 20.00 saranno riaperte le Piazze del Gusto, in Piazza Castello e Largo Castello con allestimento di tavoli e sedie, per gustare comodamente PRANZI ED ESCLUSIVI APERICENA CON I PRODOTTI DELLE TERRE ESTENSI per una vera e propria taste experience.

Passeggiando fra i vari stand, si potranno assaggiare una grande scelta di prodotti tipici di alta qualità come il tiròt con la cipolla di Felonica, la polenta, le castagne e i marroni della Garfagnana, i cappellacci di zucca della Pro Loco di San Carlo, i cappelletti ferraresi e i passatelli al tartufo della Pro Loco di Diamantina, la cotoletta e la zucca frita della Pro Loco di Mirabello. L'erbazzone reggiano, il gnocco fritto e le chizze della Pro Loco di Cà del Bosco (RE), il risotto alla zucca della Pro Loco di Serravalle, birre artigianali, i vini autoctoni e biologici delle Terre Estensi, la salama da sugo e il salame "Zia Ferrarese" della Pro Loco di Tresigallo, le crescentine, i calzagatti, la saba, i sugoli d'uva e il savor dell'Az. Bortolotti di Castelvetto di Modena e i bulrenghi della Confraternita del Borlengo di Serra Mazzoni, l'aceto balsamico dell'Az. San Lorenzo, il succo di melagrana dell'Az. Rio del Sol. I liquori artigianali del Polesine delle Antiche Distillerie Mantovani, il vino di visciole delle Cantine del Cardinale. Il pane ferrarese e la torta di riso dell'Officina Integrata, le farine di orzo farro e riso, le uova biologiche e l'olio di girasole dell'Az. Cerrutti, i mandurlin dal pont e il pasticcio ferrarese del Forno Partigiani di Pontelagoscuro, il pampepato della Dolciaria Tina, la torta di tagliatelle, la brazadela e la tenerina

ferrarese della Pro Loco di Sant'Agostino, le frittelle di mele e di riso della Pro Loco di Santa Bianca. E ancora il riso di Jolanda, le farine e i biscotti di grani antichi degli Agricoltori Custodi di RE, infinite varietà di confetture, mostarde e mieli biologici, erbe aromatiche di tutte le specie, funghi e tartufi, prodotti del bosco, l'aglio nero di Voghiera, frutti antichi e insoliti dell'Az. Arte Agricola di Mimi, tante prelibatezze vegane e molto altro ancora!

CONFERENZE

PIAZZA DELLA REPUBBLICA

Sabato 22 Ottobre

Ore 11.00

Saluti Inaugurali della VII Edizione della manifestazione:

Alan Fabbri - SINDACO DI FERRARA

Andrea Morona - Presidente Pro Loco Ferrara

Monica Negri - Vicepresidente Pro Loco e curatrice dell'evento

Massimiliano Falerni - Presidente UNPLI Emilia Romagna

Ore 11.15 "BEATRICE D'ESTE, REGINA DI UNGHERIA"

A cura dell'Ass. Este Medievale.

Relatori prof. Tiziano Umiltà, prof.ssa Giancarla Scapin.



Ore 17.00 "SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO"

Relatrice Dott.ssa Simona Fantini

SALA ESTENSE

Domenica 23 Ottobre

Ore 16.00

CASTELLI ESTENSI

UN PERCORSO TRA ANEDDOTI E CURIOSITA'

Presentazione e di "Quaderni del Ducato n°18

A cura di Fabio Pederzoli.

Edizioni Terra e Identità, Modena.

Introduce: Alessandro Gulinati - Pro Loco Ferrara

Intervengono:

Fabio Pederzoli - Un percorso turistico non convenzionale tra i Castelli delle Terre Estensi.

Elena Bianchini Braglia - Laura d'Este e il Castello del Pico.

Simone Bergamini - La Rocca Possente di Stellata.

Carlo Brandoli - La Rocca Rangoni di Spilamberto

Gianluca Borgatti - Il Castello delle Rocche di Finale Emilia

Angela Chiapponi - Il Castello di Canossa e il Castello di Rossena.

Gabriele Sorrentino - La Rocca di Montefiorino.



VISITE GUIDATE GRATUITE La Città delle 100 Meraviglie

Sabato 22 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. Con la partecipazione dei figuranti della Corte Estense dell'Ass. Este Medievale.

Sabato 22 ottobre in bicicletta*

Ore 15.30 NEL RINASCIMENTO

Itinerario alla ricerca della prima Città Moderna d'Europa attraverso lo sguardo la vita e le opere di Ludovico Ariosto e Biagio Rossetti.

Domenica 23 ottobre in bicicletta*

Ore 10.30 NAPOLEONE A FERRARA

La Città e la Società ferrarese in un originale percorso attraverso un'epoca tumultuosa che ha cambiato il volto dell'Europa. La visita guidata è liberamente ispirata alla "Saga degli Insorgenti" di Alberto Ferretti, l'autore sarà presente all'itinerario.

*In caso di maltempo gli itinerari si svolgeranno a piedi.

Per prenotazione visite guidate (obbligatoria) e noleggio biciclette.

Alessandro Gulinati Tel. e Whatsapp 340-649498

Si ringrazia lo sponsor:



SPETTACOLI

PIAZZA CASTELLO

Sabato 22 ore 12.00

CORTEO STORICO dei musicisti e figuranti della CONTRADA DI SAN GIACOMO e Ass. Este Medievale. Partenza da P.zza Municipale e arrivo in P.zza Castello. A seguire SPETTACOLI DI BANDIERE.

Sabato 22 ore 16.00

CORTEO STORICO dei musicisti e figuranti della CONTRADA RIONE SAN PAOLO e Ass. Este Medievale. Partenza da P.zza Municipale e arrivo in P.zza Castello. A seguire SPETTACOLI DI BANDIERE e GIOCHI D'ARME.

Domenica 23 ore 11.00

CORO DELLE MONDINE DI PORPORANA

"...a mezzogiorno ris e fasò..."



LABORATORI DEL GUSTO e percorsi sensoriali

LARGO CASTELLO

Sabato e Domenica ore 17.00

Presentazione e degustazione IL TIRÒT E LA CIPOLLA a cura di Mario Malavolta presso lo stand Il tiròt di Felonica



Sabato 22 e domenica 23 ore 11.00

Alla riscoperta dei sapori antichi.

Dal Medioevo ai giorni nostri:

IL BURLENGO e la SALSICCIA ESTENSE, la CRESCENTINA e il VITIGNO DEL MALBO GENTILE portato a Ferrara dagli Estensi.

Presentazione e Degustazione presso lo stand della Confraternita del Burlengo

Sabato 22 ore 11.30 e Domenica ore 12

Presentazione e degustazione

CAPPELLACCI e CAPPELLETTI VEGANI

presso lo stand La Vegana

Sabato e Domenica ore 16.15

I DOLCI DELLA TRADIZIONE FERRARESE IN CHIAVE VEGANA



Sabato e Domenica ore 11.30 e ore 16.30

PERCORSI SENSORIALI ALLA SCOPERTA

DELLE ERBE OFFICINALI

Parte 1: Impariamo a conoscerle

Parte 2: Impariamo a cucinarle

Stand Aromatiche Pesaresi



PIAZZA SAVONAROLA

Presentazioni e degustazioni

Sabato 22 ore 15.45

LA COPPIA FERRARESE

Cenni storici e filiera degli ingredienti

Domenica ore 11.30

Il riso di Jolanda e la TORTA DI RISO

Domenica ore 15.45

LA BRAZADELA degli Estensi

a cura di Vittorio Campanella presso lo stand di

Officina integrata.



PIAZZA DELLA REPUBBLICA

Domenica 23 ore 10.45

Presentazione e Degustazione:

"SALAME DA SUCCO" Storia, Sapori, Profumi.

presso Stand Pro Loco Tresigallo

Relatore: Prof. Sergio Guidorzi Gran Maestro della

Confraternita del Tartufo Rosso di Formignana.