



### Pera dell'Emilia Romagna I.G.P.

Conosciuta da secoli ma coltivata intensivamente solo dal secondo dopoguerra. Il terreno del Delta particolarmente ricco di sostanza organica rende la pera dolce e succosa. Dal 1998 ha ottenuto il riconoscimento Igp, indicazione geografica protetta.

25

### Emilia Romagna Pear I.G.P.

Known for centuries but only intensively cultivated since the second world war. The soil of the delta is particularly rich in organic substances, making the pear sweet and juicy. Since 1998 it has achieved an IGP recognition, (geographical indication protected).



### Acquadella marinata

Nome dialettale del 'latterino' piccolo pesce di mare o di acqua dolce. Una volta infarinato viene fritto, scolato e raffreddato. Si mette poi in latte con salamoia, aceto e alloro tra novembre e dicembre.

### Acquadella marinata

Dialectic name for the "latterino", a small sea or fresh water fish. After being floured it is fried, drained and cooled. It is then put in brine with vinegar and bay leaves between November and December.

### Anguilla

Da millenni questo pesce migra dal mare dei Sargassi alle acque salmastre delle valli di Comacchio, attraverso un viaggio che può durare anni. Da sempre caratterizza la cucina attraverso le diverse preparazioni: ai ferri, marinata, in brodetto. Alla 'regina delle valli', in ottobre, è dedicata un'importante sagra.

### Anguilla (eel)

For millennia this fish has migrated from the Sargasso sea to the brackish waters of the Comacchio lagoons, on a journey that can last years. It has always characterized Ferrara gastronomy through various preparations: barbecued, marinated, in brodetto(fish soup). The important "queen of the lagoons" fair in October is dedicated to it.



### Vongola di Goro

Mollusco che popola le sabbie delle zone lagunari. Raccolta dai pescatori della sacca di Goro esprime il suo sapore deciso cucinata con la pasta lunga, in umido o anche solo sbollentata. È in attesa del marchio IGP.

### Goro clams

A mollusc that populates the sands of the lagoon areas. Collected by the fishermen of the Goro creek, it expresses its marked taste when cooked with long pasta, stewed or simply boiled. It is awaiting IGP recognition.



### Bondiola

Insaccato prodotto con le carni magre del collo, del guanciale e della gola del suino. Macinato a grana grossa, condito con aglio, vino rosso, sale, pepe, aromi e insaccato nella vescica del maiale che dà al cotechino la tipica forma tonda. Va consumato cotto.

### Bondiola

Sausage made from lean neck, cheek and throat meat of the pig. Coarsely minced, flavoured with garlic, red wine, salt, pepper, herbs and made into a sausage with the pigs bladder giving it the typical round shape. Served cooked.

### Salame all'aglio

Il 'salam da l'ai' viene ricavato esclusivamente da carne di suino impastata a mano con sale, pepe e aglio fresco. E' uno tra i salumi tipici delle tavole ferraresi.

### Garlic salami

The 'salam da l'ai' is obtained exclusively from pigs meat mixed by hand with salt, pepper and fresh garlic. It's one of the typical cold meats of Ferrara cuisine.

### Zia Ferrarese

Fa parte dei tipici salumi ferraresi. Un impasto di carni suine macerato nel vino bianco e aromatizzato con sale, pepe ed aglio fresco. Proprio questo ingrediente, tipico del territorio, ne lega l'appartenenza alla gastronomia ferrarese.

### Zia Ferrarese

This is one of the typical Ferrara cold meats. A mixture of minced pig meat with white wine flavoured with salt, pepper and fresh garlic. It is the addition of this ingredient, typical of the territory, that links it to Ferrara gastronomy.

### Salama da sugo

Fiore all'occhiello della gastronomia ferrarese è un insaccato di carni suine macinate e condite con vino rosso Doc del Bosco Eliceo, sali e spezie. È un piatto tradizionalmente natalizio.

### Salama da sugo

Jewel of Ferrara gastronomy, it's a sausage of minced pigs meat, flavoured with red Bosco Eliceo wine, salt and spices. It requires many months seasoning and long cooking, preferably by steaming. It is considered the "truffle" of Ferrara because of its original and unique flavour.



### Cappelletti

Pasta all'uovo chiusa a mano dalle 'azdore' attorno ad un ripieno di carne e formaggio. Prevede forme e contenuti variabili da zona a zona. Secondo la tradizione non può mancare per il pranzo di Natale, con o senza brodo.

### Cappelletti

Egg pasta hand closed by the 'azdore' (housewives) around a meat and cheese filling. Accepted shape and fillings change from area to area. According to tradition you cannot miss having them for Christmas dinner, with or without stock.





### Pasticcio di maccheroni

Caratteristica minestra ferrarese, trionfo delle antiche tradizioni cortigiane. Piatto prelibato, insieme dolce e salato: una crosta di pasta dolce che contiene maccheroni in besciamella e ragù, insaporiti da tartufo e funghi. si consuma tradizionalmente il giovedì grasso e l'ultima domenica di Carnevale.



### Pasticcio di maccheroni

A distinctive Ferrara first course, a triumph of the old courtesan traditions. A delicious dish, sweet and savoury together: a crust of sweet pastry that contains macaroni in bechamel and white meat sauce, flavoured with truffle and sometimes mushrooms. It is eaten all year round and in particular on Maundy Thursday and the last Sunday of Carnevale.



### Cappellacci

Grossi tortelli il cui nome dialettale 'caplaz' rimanda forse al cappello di paglia dei contadini suggerito dalla forma. Da sempre considerata preparazione di prestigio benché ripiena di un ingrediente povero, la zucca, impastata con noce moscata e grana padano. Ciò che esalta al meglio il contrasto dolce salato è condirli con ragù ferrarese o burro e salvia.



### Cappellacci

One of the gastronomic delights that have made Ferrara world famous. They are a large kind of ravioli, the dialectic name is 'caplaz', and may be a reference to the villagers straw hats suggested by the shape. They are filled with pumpkin, mixed with nutmeg and grana padano (hard cheese). The best way to bring out their contrasting sweet/savoury taste is to serve them with Ferrara meat sauce or butter and sage.

### Riso del Delta del Po

La sua coltivazione rivela un'antica tradizione. Prima della bonifica era infatti l'unica coltura adatta alle condizioni paludose del territorio. È in attesa del riconoscimento comunitario Igp, per la valorizzazione e la salvaguardia eco-ambientale.

### Po Delta Rice

Its cultivation reveals an old tradition. Before land reclamation it was the only plant suitable for the swampy conditions of the territory. In this area the noted "carnaroli" variety is cultivated, characterized by its large and consistent grain, ideal for risotto and prestige dishes. It is awaiting IGP recognition.





### Coppia Ferrarese I.G.P.

Chiamata in dialetto 'ciupeta'. La sua presenza è testimoniata fin negli statuti comunali del Duecento che la volevano confezionata in quella forma che si è mantenuta nel tempo; un corpo centrale tozzo da cui dipartono quattro corna ritorte ed affusolate dette 'crostini'. Questo pane è stato definito dal famoso scrittore Bacchelli il migliore del mondo!

### Coppia Ferrarese I.G.P.

In dialect it is called "ciupeta". Its production was mentioned in the communal statutes of the 13th century which required it to be made in the typical shape that has stood the test of time: a central stocky body from which four horns branch off, crunchy, twisted and tapering, (the so-called 'crostini'). This bread was defined by Bacchelli a famous Italian writer as "the best in the world"!

### Mandorlini del Ponte

Biscottini croccanti e dolcissimi realizzati con mandorle intere. Tipici della località di Pontelagoscuro, situata sulle rive del Po, nelle vicinanze di Ferrara.

### Mandorlini del Ponte

Little crunchy biscuits made with whole almonds. Typical of the Pontelagoscuro area, located on the bank of the Po, near Ferrara.



### Torta di tagliatelline

Curioso dolce da forno detto 'turta tajadlina' composto da una base di pastafrolla di mandorle amare e cosparsa di tagliatelle sottili di pasta all'uovo. Bella da vedere e buonissima da mangiare.

### Torta di tagliatelline

Unusual baked dessert known as 'turta tajadlina' made from a base of bitter almond puff pastry, spread with thin tagliatelle egg pasta. Pleasing to the eye and wonderful to eat. They say it was invented by the Este family's cook, to celebrate the long blonde hair of Lucrezia Borgia.





### Ciambella

Il nome dialettale 'brazadèla' deriva dal fatto che veniva servita infilata nel braccio destro mentre col sinistro si versava il vino. Si tratta di una ciambella dolce preparata con farina, burro, zucchero, uova e latte. Cotto in forno viene sagomato in diverse fogge.

### Ciambella

The dialectic name 'brazadèla' comes from the fact that it was served slipped onto the left arm while the wine was poured with the right. It's a sweet ring-cake prepared with flour, butter, sugar, eggs and milk. Cooked in the oven, it is shaped in many different ways.



### Torta Tenerina

Dolce tipico ferrarese, si tratta di una torta semplicissima da fare, bassa, cremosa e molto golosa. A base di cioccolato fondente e burro cotto in forno e coperto di zucchero a velo è un irresistibile peccato di gola.

### Torta tenerina

Typical Ferrara dessert, it's very easy to make, but delicious to taste. Based on dark chocolate and butter cooked in the oven covered in icing sugar it is an irresistible sin of gluttony.