



The medieval city, recognisable by its narrow lanes only passable on foot or by bicycle, its houses and small palaces glowing red in the sunset, is unmistakably “Ferrarese”. Then there is the Renaissance city, where the Herculean addition is the most obvious sign of the splendour of Ferrara, capital of the 15th and 16th centuries.

We must not forget the surrounding Walls which are accessible on foot, or to be more “Ferrarese”, by bicycle, throughout almost their entire length.

But the Este dynasty didn’t only want to make their city great. The “Delizie”, residences built for hunting, entertainments and magnificent banquets, are found in all parts of the Province. They can be visited on a pleasant themed trail. The “Delizia del Belriguardo”, was the first to be built outside the city walls by the Marquis Nicolo III d’Este in 1435. It reached greater splendour during the rule of Borso d’Este, who, (so it is said) ordered the construction of a room for each day of the year! The “Verginese” was given by Duke Alfonso I to his mistress, Laura Diante; the “Delizia” di Benvignante, and the last to be built: Mesola Castle, which Duke Alfonso II constructed “for the convenience of

its hunting” near the Great Wood of Mesola (this had been the property of the Este family for many years).

We return to Ferrara, which has had UNESCO recognition for several years as a “Human Heritage” city, to visit the Schifanoia Palace: the original “Delizia” desired by the Este family to “schivar la noia” (literally to ward off boredom!).

While here we cannot miss the famous Hall of the Months, with mid-15th century frescoes by Cosme Tura, Ercole de Roberti and Francesco del Cossa: the masters of the “Ferrara School”.

The hospitality of the Este family has been renewed in the accommodation providers linked to the “Trail”. They can be found all along the Trail of the Este Courts and are always available to make your stay more pleasant and comfortable.



La via del Delta

The Trail of the Delta

Ultima, ma non perché meno importante, la Via del Delta si insinua nella parte ad est della provincia fra le Valli di Comacchio, il Delta del Po ed il mare Adriatico.

Last but not least important, the Trail of the Delta winds its way through the eastern part of the province between the Comacchio lagoons, the Po Delta and the Adriatic Sea.





È la più selvaggia ed impervia delle tre Vie proprio perché in un territorio poco battuto dal turismo, ma non per questo non suggestivo ed affascinante; le Valli di Comacchio, bonificate di recente, ospitano un museo naturale davvero unico che si può visitare a bordo di barconi che vi porteranno ai “casoni di valle”, gli edifici che accoglievano i fiocinini, i pescatori di frodo che, fino agli anni '50, trascorrevano i lunghi mesi invernali in queste zone dove le anguille provenivano dal Mar dei Sargassi per deporre le uova.

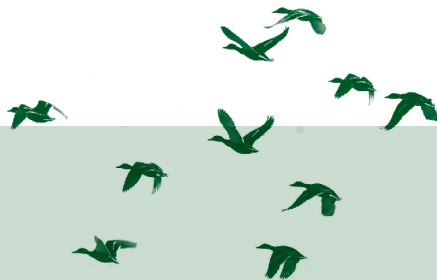
E cosa dire di Comacchio, così caratteristica da venir chiamata “la piccola Venezia”? Sorge su 13 isolette ed è attraversata da canali nei quali si specchiano strutture antiche come i “Trepponti”, il Ponte degli Sbirri, da dove venivano controllati i pescatori di frodo, Palazzo Bellini con il Museo della Nave Romana, la Torre dell'Orologio, la Loggia del Grano, il Santuario dei Cappuccini con il lungo loggiato e l'antica pescheria dove ancora oggi alcuni vecchi pescatori commerciano la Regina delle Valli, l'anguilla.

Dall'Argine Agosta, in bicicletta o a cavallo,

costeggiando le Valli, arriviamo all'Oasi di Boscoforte, punto nevralgico per gli amanti del birdwatching... insomma di tutto e di più in questa terra che per suggestione e fascino non ha nulla da invidiare a nessuno!!

Vi aspettiamo quindi per farvela conoscere ancor meglio, e per rendervi partecipi di tutto quello che può offrire, senza dimenticare la cucina ferrarese che, pur essendo antica quanto la sua storia, è attuale perché rivisitata di generazione in generazione.





It is the wildest and most inaccessible of the three trails only because it is in an area little touched by tourism. That is not to say the area lacks attraction or interest. The recently reclaimed Comacchio lagoons are home to a truly unique natural museum which you can visit on board small boats. These will take you to the “casoni di valle”: the buildings that housed the harpooners until the 1950’s. These poachers spent the long winter months in this area where the eels from the Sargasso Sea came to lay their eggs.

And what can we say about Comacchio, so picturesque that it has come to be called “Little Venice”? Set on thirteen little islands and bisected by canals in which are reflected ancient structures such as the “Trepponti” (three bridges), the Sbirri Bridge from where the poachers were kept in check, Bellini Palace with the Roman ship museum, the Clock Tower, the Corn Loggia, the Cappuccini Sanctuary with its long open arcade and the old fish market where, even today, several old fishermen still sell the “Queen of the Lagoons”: the eel.

From the Agosta flood bank, by bicycle or on horseback, skirting the lagoons we arrive at Boscoforte natural oasis; the nerve centre for birdwatchers....

In short, above all this area is unmatched for attractions and places of interest.

So we are waiting to help you get to know it even better, and to involve you in everything it offers, not forgetting Ferrara cuisine: this is not only as old as its history, but is also up to date, being constantly revised from generation to generation.





Il Paniere della Strada The Food Hamper

Benvenuti nella Strada dei Vini e dei Sapori Alla scoperta di gusti inconfondibili

Welcome to the Route of Wine and Flavours To scout unmistakables tastes

Tanti prodotti tipici, frutto di terre e di acque generose per natura, vi aspettano con un carnet ricco di appuntamenti e menù golosi. Preparatevi a gustare i sapori che culture e leggende hanno tramandato fino ai giorni nostri, attraverso prodotti unici, non a caso definiti "perle".

Lots of typical products, fruit of lands and generous water are waiting for you with a precious carnet of events and greedy menus. Prepare yourself to enjoy the flavours that cultures and legends had handed up till now, through unequalled products, not a chance define "pearls".





UN VIAGGIO NELLA CUCINA FERRARESE

La Strada dei vini e dei Sapori della provincia di Ferrara vi dà il benvenuto in questa terra suggestiva ricca di tradizioni, storia e cultura ma anche di tanti sapori che sanno conciliare il gusto esigente di un moderno viaggiatore con ricette dell'antica tradizione contadina, contaminata dai fasti della raffinata corte Estense.

Sarà un'esperienza completa da vivere in armonia con i vostri sensi: la vista sarà esaltata dai vivaci colori dei piatti della tradizione come il pasticcio di maccheroni e i cappellacci di zucca.

Il tatto vi guiderà nelle ruvide asperità voluttuose dei nostri insaccati: dai salami all'aglio, all'inconfondibile "Zia", alla rotonda bondiola, fino ad arrivare alla saporita Salama da sugo, la vera "regina" della tavola.

Il vostro olfatto si inebrierà della fragranza di una "tenerina" al cioccolato appena sfornata e dell'intenso profumo del dolce natalizio per eccellenza, il pampepato.

L'udito vi insegnerà a riconoscere lo scrocchio del pane più buono del mondo, la coppia ferrarese, mentre il tripudio del gusto si celebrerà con i quattro vini doc del Bosco Eliceo, dal carattere preciso e personale, i cui vitigni affondano nelle sabbie del delta del Po e con le altre numerose specialità del nostro paniere di prodotti.

Non vi resta che addentrarvi in questo percorso del tutto unico, tra i sapori e la storia di una terra antica ed ospitale.

Buon Viaggio e... buon appetito!

A JOURNEY THROUGH FERRARA CUISINE

The Wines and Flavours Trail of Ferrara Province bids you welcome to this fascinating area: steeped in tradition, history and culture. It is also bursting with many flavours capable of winning over the discerning tastes of the modern traveller, with age-old traditional country recipes blended with the glories of the elegant Este court.

It will be a multi-sensory experience living in harmony with all your senses.

Your sight will be excited by the brilliant colours of traditional dishes like macaroni pie and pumpkin-filled pasta pockets.

Your sense of touch will lead you into the rough sensual coarseness of our sausages: from the garlic salami, through the unmistakable rotund "Zia" salami, to finally reach the tasty Salama da sugo, the true "queen" of the table.

Your sense of smell will be intoxicated by the aroma of a freshly-baked chocolate "tenerina" and by the intense fragrance of the Christmas cake "par excellence": the "pampepato".

Your hearing will teach you to recognize the crunch of the best bread in the world: the Ferrara "coppia", while your jubilant taste-buds will be celebrating with the four d.o.c. wines of Bosco Eliceo: each with its own distinctive character, produced from vines growing on the sands of the Po delta; and with numerous other specialities from our food hamper.

All that remains is for you to follow this totally unique route, through the flavours and history of an ancient and hospitable land.

Have a good journey and... enjoy your meal!



Carota del Delta del Po

Ortaggio di forma allungata di colore giallo-arancione, cresce nei terreni sabbiosi del Delta. Ha polpa soda e croccante e sapore dolce. Usatissima in cucina, da sola o come ingrediente base di molte preparazioni, si impiega sia cruda che cotta.

Po Delta carrot

The Delta carrot has a hard, crunchy pulp and a sweet taste. Much used in the kitchen, on its own or as a base ingredient of many preparations, it has always characterized many local traditional dishes.

22

Tartufo Bianchetto

Di forma irregolare, liscio e bianco sporco diventa più scuro quando giunge a maturazione. In provincia di Ferrara è presente nelle zone limitrofe al Comune di S. Agostino e di Mesola.

Bianchetto Truffle

With an irregular shape, smooth with a "dirty white" colour, it turns darker when matured. In the Ferrara province it is present in the area bordering S. Agostino and Mesola.





Aglio di Voghiera D.O.P

Vegetale caratterizzato da un bulbo con spicchi di notevoli dimensioni che ne facilitano l'uso in cucina. Dal colore bianchissimo, contiene una grande quantità di allicina, principio attivo dalle molte proprietà farmacologiche.

Il Comune ha avviato le pratiche per il riconoscimento del marchio D.O.P.

Aglio di Voghiera D.O.P. (Voghiera Garlic)

A vegetable defined as a bulb with segments of a good size that make it easy to use in the kitchen. Very white in colour, it contains a large quantity of allixin, an active agent with many medicinal properties.

The Municipal authorities have applied for D.O.P. recognition.



Cocomero ferrarese

Pianta originaria dell'Africa tropicale ha forma tonda o allungata, buccia dal verde scuro al verde chiaro ha una polpa rossa altamente dissetante. Testimoniato sui banchetti ducali fin dal Trecento è oggi parte integrante dell'agricoltura ferrarese.

Ferrarese watermelon

A plant originating from the African tropics, it has a long rounded shape, its skin is from dark to light green, and it has a highly thirst-quenching red pulp. The ferrarese watermelon was present in Ducal banquets from the 14th century and is still a product of local agriculture today.

Melone dell'Emilia

Originario delle zone tropicali è uno dei simboli dell'agricoltura ferrarese. Il segreto di tanta celebrità è il terreno ricco di potassio che rende questo frutto succoso, fresco e colorato. Presenza abituale sulle tavole estive e protagonista di sagre e fiere.

Melone dell'Emilia

It's one of the symbols of Ferrara agriculture. The secret of its great fame is the potassium-rich soil that makes this fruit juicy, fresh and colourful. Often present on the table in summer and a star of fairs and feasts.

