

Pampapato o pampepato

Un dolce creato nel Seicento da monache della città come omaggio a personalità eminenti. Si tratta di un impasto di farina, zucchero, mandorle e canditi, cotto in forno e ricoperto di cioccolato fondente. Un dolce tanto ricco da diventare il Pan del Papa!

Pampepato or pampapato

A dessert created in the 17th century by the nuns as a gift, they say, to a pope visiting Ferrara. It's a mix of flour, sugar, almonds and candied fruit, cooked in the oven and covered in dark chocolate. A dessert rich enough to become the Pan del Papa! (The Pope's bread).



Bianco del Bosco Eliceo Doc

Dal colore giallo più o meno dorato, ha profumo tenue e sapore asciutto, più o meno acidulo. E' ottimo come aperitivo e si accompagna a piatti di pesce come risotto alle folaghe o all'anguilla, frittelle di verdure e antipasti.

Sauvignon del Bosco Eliceo Doc

Prodotto da uve dell'omonimo vitigno presenta colore giallo paglierino scarico, profumo delicato e caratteristico sapore asciutto, leggermente acidulo. Si abbina ad antipasti, cappellacci di zucca, piatti di pesce, pasticcio alla ferrarese. Ottimo aperitivo



Bosco Eliceo DOC Bianco

Nearly a golden yellow in colour, with a delicate aroma and a dry, almost sour taste. It is excellent as an aperitif or as an accompaniment to fish dishes such as folaghe birds or eel risotto, vegetable fritters and other appetizers.

Bosco Eliceo DOC Sauvignon

Produced from grapes of the same name, it has a clear straw yellow colour, a delicate and distinctive aroma, and a dry, slightly sharp taste. It combines well with appetizers, pumpkin Cappellacci, fish dishes and Ferrara macaroni pie. An excellent aperitif.

Fortana del Bosco Eliceo Doc

Si ottiene dal vitigno detto anche 'uva d'oro'. Presenta colore rosso rubino, profumo caratteristico, sapore asciutto, leggermente acidulo, moderatamente tannico. Si abbina a piatti di anguilla, pesce di laguna, selvaggina.

Merlot del Bosco Eliceo

Dal colore rosso rubino, ha sapore asciutto, tannico da giovane, invecchiato di almeno un anno aumenta di profumo perde un pò di colore. Si accompagna a cacciagione di valle, bolliti e arrosti formaggi piccanti e piatti forti in genere.

Bosco Eliceo DOC Fortana

This comes from the vine also known as "uva d'oro" (golden grapes). It has a ruby red colour, distinctive aroma, and a dry, slightly sharp and quite tannic taste. It combines well with dishes featuring eel, fish from the lagoons and game.

Bosco Eliceo Merlot

This has a ruby red colour, a dry taste, and is tannic when young. Aged for at least a year, the aroma is increased but some of the colour is lost. An accompaniment to game from the lagoons, boiled and roast meats, strong cheeses and other full-flavoured dishes.



39



Da non perdere... You can't lose...

Il Duomo

The Cathedral



40

Buskers





Piazza Municipale

Piazza Castello e la
Mille Miglia

Piazza Castello and
the "Mille Miglia"
race

41



Piazza Ariostea...
quella del Palio

Ariostea Place... the
place of the "palio"

Come arrivare How to reach Ferrara...



42



Con l'aereo... L'aeroporto intercontinentale Guglielmo Marconi di Bologna è il più vicino alla città di Ferrara. Dall'aeroporto ogni 15 minuti collegamento con la stazione ferroviaria centrale di Bologna. Info: www.bologna-airport.it

Con l'auto... Per chi arriva da sud (Napoli, Roma, Firenze) e da Milano, a Bologna prendere l'A13 in direzione Padova. Il tempo di percorrenza da Bologna a Ferrara è di circa 30 minuti.
Per chi arriva da Venezia, a Padova prendere l'A13 in direzione Bologna, uscire al casello di Ferrara nord. Il tempo di percorrenza da Padova a Ferrara è di circa 50 minuti.

Con il treno... Collegamenti ogni 30 minuti sia da Venezia che Padova, Bologna e Firenze. Info: www.trenitalia.com

By plane... The "Guglielmo Marconi", Bologna's intercontinental airport, is the nearest to the town of Ferrara. The airport is connected to Bologna's train station every 15 minutes. Info: www.bologna-airport.it

By car... If you come from the south of Italy (Naples, Rome, Florence) and from Milan with A1 motorway, you have to take the A13 motorway to Padova. From Bologna to Ferrara it will take about 30 minutes.
If you come from Venice, when you arrive in Padova you have to go towards Bologna and then go out at north Ferrara's tollbooth. From Padova to Ferrara it will take about 50 minutes.

By train... Ferrara is connected to Venice, Padova, Bologna, and Florence every 30 minutes. Info: www.trenitalia.com

Compagnie aeree low cost

44

AERLINGUS www.aerlingus.com
Dublino > Milano, Venezia, Bologna

AIR BERLIN www.airberlin.com
Germania, Inghilterra, Austria, Finlandia,
Danimarca > Milano

AIR ONE www.flyairone.it

BMI www.flybmi.com
Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Norvegia,
Francia > Milano, Venezia

EASY JET www.easyjet.com
Gran Bretagna, Germania, Francia > Milano,
Venezia, Pisa

GERMANWINGS www32.germanwings.com
Milano, Verona, Bologna > Germania

HLX www.hlx.com
Germania, Gran Bretagna > Milano, Pisa,
Rimini, Venezia

JET2 www.jet2.com
Gran Bretagna, Irlanda > Milano, Venezia, Pisa

MERIDIANA www.meridiana.it
Gran Bretagna, Olanda > Firenze, Pisa

MYAIR www.myaair.com

NIKI www.flyniki.it
Germania, Inghilterra, Austria, Svizzera >
Milano

NORVEGIAN www.norwegian.no
Oslo > Venezia, Pisa

RYANAIR www.ryanair.com
Germania, Gran Bretagna, Olanda, Irlanda,
Norvegia, Svezia > Milano, Bologna, Venezia,
Pisa, Verona, Parma

STERLING AIRLINES www.sterlingticket.com
Scandinavia > Milano, Venezia, Bologna,
Firenze

THOMSONFLY www.thomsonfly.com

TRANSAVIA www.transavia.com
Olanda > Milano, Venezia, Pisa, Verona

WIND JET www.volawindjet.it
Norvegia > Venezia

UFFICI INFORMAZIONI TURISTICHE TOURIST INFORMATION OFFICES

FERRARA

Castello Estense

Tel. + 39 0532 299303 – Fax + 39 0532 212266
infotur@provincia.fe.it

Piazza Municipale 11

Tel. + 39 0532 419474 - Fax + 39 0532 419488
iat@comune.fe.it

ARGENTA

Via Matteotti 24/d

Tel. 800014669 - Fax + 39 0532 330215
iatargenta@comune.argenta.fe.it

CENTO

Via Guercino 41

Tel. + 39 051 6843334 - Fax + 39 051 6843309
informaturismo@comune.cento.fe.it

CODIGORO

Abbazia di Pomposa, s.s. 309 Romea

Tel. + 39 0533 719110
iatpomposa@libero.it

COMACCHIO

Corso Giuseppe Mazzini 4

Tel. + 39 0533 314154 - Fax + 39 0533 319278
comacchio.iat@comune.comacchio.fe.it

MESOLA

Ptta S. Spirito 3

Tel.+ 39 0533 993358
prolocomesola@libero.it

Testi a cura di Paolo Regina, Erminia Servidei,
Sandro Quarto, Silvia Ugatti, Giulia Ferrari, Iolanda Tenan.

Fotografie a cura di Mario Rebeschini, Mirco Mariotti,
Giulia Ferrari.

Progetto grafico a cura di Linkage ADV

Stampa SATE - Ferrara

Finito di stampare nel mese di maggio 2006



Comune
di Ferrara



Provincia
di Ferrara



Camera di Commercio
Ferrara



emiliaromagna
terra con l'anima



Associazione Strada dei Vini e dei Sapori
della Provincia di Ferrara
Segreteria: via Baruffaldi, 18 - 44100 Ferrara
Tel. +39 0532 234232 - fax +39 0532 205999
info@stradaviniesaporiferrara.it



CCIAA
Ferrara



Provincia
di Ferrara



Comune
di Ferrara



Comune
di Argenta



Comune
di Berra



Comune
di Bondeno



Comune
di Cento



Comune
di Copparo



Comune
di Comacchio



Comune
di Formignara



Comune
di Goro



Comune
di Masi Torello



Comune
di Massafiscaglia



Comune
di Mesola



Comune
di Migliarino



Comune
di Jolanda di S.



Comune
di Poggio Renatico



Comune
di Portomaggiore



Comune
di Ro Ferrarese



Comune
di Tresigallo



Comune
di Vigarano M.



Comune
di Voghiera



Consorzio
parco Delta Po



Ferrara
a tavola



Cons. tutela
Tartufo Estense



Consorzio
Produttori
Aglio di Voghiera



Ferrara
Arte e Natura



Cons. Tutela
Vini DOC
Bosco Eliceo



Consorzio
Verde Delta



Coppia
Il vero pane ferrarese



Coldiretti
Ferrara



Confagricoltura
Ferrara



Confartigianato
Ferrara



Confesercenti
Ferrara

