

1 aprile 2019

"Il cibo è chi lo fa": sessanta banchi di produttori in piazza Trento Trieste



[un momento della conferenza](#)

Dal 5 al 7 aprile a Ferrara

*Sessanta banchi di produttori di salumi, ortaggi, pasta fresca, pane, dolci e specialità di tante regioni italiane o anche solo eccellenze di produttori particolari quelli che arriveranno a Ferrara per la 12esima edizione della manifestazione "Il cibo è chi lo fa" in programma **da venerdì 5 a domenica 7 aprile (ore 10-20) in piazza Trento e Trieste a Ferrara** a cura della Strada dei Vini e dei Sapori della provincia di Ferrara.*

LA SCHEDA a cura degli organizzatori

La Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara, con il patrocinio del Comune di Ferrara, conferma la XII edizione della manifestazione "**Il Cibo è chi lo fa**" che si svolgerà il 5, 6 e 7 aprile 2019 in piazza Trento e Trieste a Ferrara, dalle 10 alle 20.

Il prossimo weekend a Ferrara arriva la manifestazione più saporita di Primavera. Niente street food in questa manifestazione ma "solo" tanto genuino amore per il proprio lavoro, per la propria **tradizione**, per il proprio **prodotto artigianale**. Diventa sempre un compito più arduo quello della Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara di andare a "scovare" le **piccole produzioni agroalimentari tipiche** nazionali. Tuttavia il passaparola tra operatori di qualità e il prestigio della Piazza che ci ospita ci aiuta a presentare anche per quest'anno una variegata gamma di prodotti tradizionali.

Presenti tra i nostri banchi i produttori di parmigiano Reggiano di Montagna delle Vacche Rosse, l'olio extra vergine Bio di una piccola azienda felice Pugliese, l'nduja calabrese per i palati più forti, il pesce di lago profumato per bruschette saporite, il pampepato nostrano e tutte le derivazioni dolci con il cioccolato, l'erbazzone di Reggio Emilia, dolci al taglio con crema, frutta, glasse e caramelli, i taralli pugliesi declinati in tutte le loro varietà dai nuovi fave e cicoria al più gettonato croccantino e rum, la porchetta di Ariccia, i salumi toscani di una grande famiglia di norcini, i salumi ferraresi dalla zia al salame all'aglio, i panificati nostrani di un grosso forno che aggiungerà anche la sua strepitosa pasta fresca ripiena, dolci a base di nocciole e mandorle per chi ama la frutta secca alla più classica sbrisolona, liquori e distillati di una strepitosa distilleria, la focaccia genovese in tutte le sue declinazioni dalla classica all'olio a quella con cipolla, il cioccolato di Modica, miele di montagna di collina e di pianura, il vin e la grappa di visciole..... e veramente tanto tanto altro.

Continua anche nel 2019 l'intento della Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara di avvicinare le famiglie e i più piccoli per una sana consapevolezza sull'importanza di mangiare prodotti di stagione e possibilmente locali, comprati dove possibile direttamente dal produttore. Strategico per noi il connubio con **l'Associazione Carpemira** che anche quest'anno si occuperà dei **laboratori per i più piccoli**. Ideate e gestite da Carpemira, della quale portano letteralmente in piazza la visione dell'associazione ferrarese nota e apprezzata per il suo impegno per le famiglie, quest'anno le attività proposte saranno le seguenti:

Laboratori:

"Merend'arte: un capolavoro di merenda!" (Attività sporchevole, vestitevi comodi!)

Sabato 6 aprile 2019, dalle 16 alle 19 e **domenica 7 aprile** 2019, dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 19.

Turni di un'ora, prenotazione raccomandata a info@carpemira.it

•angolo 0-12 mesi: cibi da toccare, annusare, ciucciare, ascoltare. Perché a questa età il cibo è nutrimento per tutti i sensi.

•zona 1-3 anni: tuttifrutti! Macedonie, frullati, the e biscottini per una merenda coccolosa da fare insieme.

•zona 3-8 anni: pane, marmellata, frutta, da comporre e scomporre come un quadro, insieme a mamma e papà...poi tutti alla nostra tavola, imbandita ad hoc, perché gli occhi hanno fame di bellezza.

Aperto a tutti, contributo richiesto 10€ a coppia bambino+adulto ed è consigliata la prenotazione a info@carpemira.it.

Tutti i laboratori inizieranno con la lettura di un gustosissimo libro, in collaborazione con la libreria Testaperaria. Per info sulla manifestazione info@stradaviniesaporiferrara.it , sulla pagina FB Strada Vini e Sapori Ferrara, pagina FB di Carpemira.

Collegamento sorgente: <http://www.ferrara24ore.it/news/ferrara/0016772-cibo-chi-fa-sessanta-banchi-produttori-piazza-trento-trieste>