

Anguilla, Salame e Pampapato

Com'è del resto evidente, diciamo subito che non tutti i sapori del Delta del Po si possono mettere in valigia. Qui abbiamo raccolti solo alcuni fra quelli che si prestano all'asporto, permettendo di essere poi consumati tranquillamente a casa. Essendo il territorio deltizio sospeso fra terra ed acqua, pesce e carne si trovano in giusto equilibrio, utilizziamo questa immagine per guidare la nostra scelta. Partiamo dal pesce; su questo versante a farla da padrona è sempre lei, l'anguilla di Comacchio. Affumicata, o marinata, provatela con il vino bianco DOC del Bosco Eliceo. Anguilla ma non solo, esistono infatti molte varietà di pesce in conserva, poichè le tecniche di marinatura sono una costante della gastronomia comacchiese.

Un altro approccio gastronomico, di certo meno impegnativo per il palato, è il classico pane e salame. A tal proposito, vi consigliamo di assaggiare la Zia ferrarese abbinata al pane bianco, la cosiddetta Coppia ferrarese. Da provare certamente in loco, ma anche da mettere in valigia per prolungare le sensazioni ed i ricordi della vostra visita nel Delta del Po. Nella preparazione dei salumi locali, esistono varie ricette, che differiscono per qualità ed impiego delle carni, per tecniche d'impasto, per speziatura e per tempo di stagionatura; lasciamo il giudizio al vostro palato. Certo, non possiamo non citare la Salama da sugo, altra tipicità ferrarese che si consuma prevalentemente in periodo invernale. Considerato che essa necessita di lunghi e particolari processi di cottura, vi invitiamo eventualmente ad assaggiarla in loco.

Infine eccoci ai dolci; per le vostre valigie ne abbiamo scelti tre. Il Biscotto Topino di Comacchio (caratteristico del periodo di ognissanti), rievoca un'antica tradizione lagunare. Il Pampapato, caratteristico dolce ferrarese inventato alla corte degli Estensi, accompagna il periodo natalizio. A base di cacao, frutta secca e candita, costituisce uno dei simboli gastronomici del territorio. In ultimo luogo la ciambella ferrarese detta Brazadèla. E' possibile trovarla tutto l'anno; il consiglio è gustarla intrisa nel vino rosso dolce a fine pasto, ma è ottima anche a colazione, inzuppata nel cappuccino.

Dove trovare i sapori.

La Bottega di Comacchio - Via Pescheria, 3 - Comacchio (FE) - Tel. 0533/313040.

Agriturismo "Corte Madonnina" - SS Romea - Pomposa di Codigoro (FE) - Tel. 0533/719002.

Forno Buzzi - Via Centro, 33 - Pontelangorino di Codigoro (FE) - Tel. 0533/932026.

Azienda Agricola Pizzolato - Via per Ariano, 35 - Massenzatica di Mesola (FE) - Tel. 0533/790063.



Anguilla Marinata di Comacchio



Salame Ferrarese (Zia)



Pane Ferrarese (Coppia)



Ciambella Ferrarese (Brazadèla)