

## COMUNICATO STAMPA

### ZUCCA IN FESTA

**4 – 11 – 18 – 25 Novembre 2007 a Ostellato (Ferrara)**

X edizione dell'importante **iniziativa dedicata alla zucca**, generoso prodotto della terra, che nelle coltivazioni di Ostellato raggiunge un'elevata qualità, al punto da meritare un evento a lei interamente dedicato.

Infatti nelle terre Ostellatesi della **Valle del Mezzano**, ex area umida del **basso ferrarese**, il terreno conferisce al frutto caratteristiche organolettiche uniche, e la zucca denominata "**violina**", quella con la polpa arancione, compatta, dolce e soda, raggiunge i massimi livelli qualitativi.

La manifestazione prevede oltre ad innumerevoli iniziative che animeranno le strade del paese, un'importante **mostra pomologica** di illustrazione delle **specie di zucca**, tra cui le varietà coltivate nella zona, per poter approfondire la conoscenza del prodotto.

Mentre per conoscere la zucca dal punto di vista del **gusto e del suo utilizzo gastronomico**, a "Zucca in Festa" scoprirete che la si può utilizzare ovunque: nel ripieno dei cappellacci, come condimento per pasta e riso, nei dolci, in forma di zuppa, a fettine, fritta, cotta al forno, in purea. Per assaggiare tutte queste specialità sarà possibile soffermarsi nello **stand gastronomico** self service "Ritrovarsi con Gusto" gestito dalle locali Pro Loco di Ostellato e Rovereto e con la Parrocchia di Libolla in collaborazione con Verde Delta.

E per deliziare i palati più curiosi, la manifestazione propone tutti i week-end di Novembre un importante **circuito di ristoranti con menù tematici a base di zucca** che ciascun ristoratore reinterpreta in maniera personale, in parte con fantasia, in parte

[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)  
[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)

Strada del Mezzano, 10  
44020 Ostellato (FE)  
Tel 0533-681359  
Fax 0533-683082  
Cell. 333.3328414

attingendo alla tradizione culinaria ferrarese, con gli immancabili "cappellacci di zucca ferraresi", vanto della nostra cucina, dall'antica storia legata alle tavole della Corte Estense.

Quale migliore occasione dunque per assaporare un prodotto che colora i primi giorni di Novembre con la **Festa di Halloween**, connotandosi soprattutto per il suo **valore simbolico** e **decorativo**. Infatti la zucca è presente non solo nelle cucine, ma anche nelle case a scopo decorativo: le varietà ornamentali sono veri e propri doni della natura, dalle innumerevoli forme e dimensioni. E a "Zucca in Festa" non mancheranno sicuramente artisti che trarranno spunto da questi frutti per realizzare originali e bellissime creazioni.

I confini dell'evento "Zucca in Festa", che ormai gode di una certa fama, escono dal territorio comunale di Ostellato attraverso una sorta di gemellaggio con il Comune di Curtatone (MN) con il quale è stata organizzata una **sfida del gusto** tra il tortello di zucca mantovano ed il cappellaccio ferrarese. Già il **Comune di Ostellato**, il **Consorzio Verde Delta** e le **Associazioni del Territorio Comunale**, hanno partecipato alla prima parte del confronto a suon di zucca e pasta fatta a mano nel Maggio 2007. Quindi il **secondo appuntamento della disfida** si terrà il 18 Novembre 2007, presso "Zucca in Festa", quando il **tortello mantovano sarà ospite del Comune di Ostellato** nell'ambito della manifestazione per lo svolgimento della gara di ritorno. Sempre fra gli ospiti extra provinciali della manifestazione, Domenica 4 Novembre, si avrà il territorio della **Val Comelico**, rappresentato da due strutture ricettive quali l'Albergo Bellavista e l'Affittacamere da Oreste, che animeranno la giornata con promozione turistica e degustazioni gastronomiche di prodotti tipici.

Il programma della manifestazione si propone quindi ricco di iniziative. Oltre alle già citate proposte durante i week-end di Novembre, le strade di Ostellato si animeranno con divertenti intrattenimenti per grandi e piccoli, stand espositivi e mercatini di artigianato tipico, etnico e dei prodotti tipici non solo regionali. Ogni domenica verrà presentato un libro sul tema della zucca e dei suoi utilizzi nell'ambito di "**Sale in Zucca**" aperitivo letterario, presso il Museo del Territorio di Ostellato. Uno spazio sarà dedicato ai **corsi di cucina**, per insegnare a tutti a fare la pasta fresca o per suggerire ai già esperti, nuove ricette gustose a base naturalmente di zucca.

[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)  
[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)

Strada del Mezzano, 10  
44020 Ostellato (FE)  
Tel 0533-681359  
Fax 0533-683082  
Cell. 333.3328414

## ZUCCA IN TAVOLA

**Il circuito di ristoranti “Zucca in Tavola” rappresenta il punto di forza della manifestazione. Promosso da 10 anni dal Consorzio Verde Delta, il circuito è partito grazie all’attiva collaborazione dei ristoranti locali associati a Verde Delta, per poi consolidarsi ed estendersi anno dopo anno. In questa X edizione infatti “Zucca in Tavola” coinvolge ben 14 attività ristorative di alta qualità.**

Da venerdì sera a domenica tutti i ristoranti aderenti al circuito “Zucca in Tavola” proporranno menu completi a base di zucca.

I Ristoranti del Circuito:

**1. Borgo Tassone Turismo Rurale**

Via Argine Mezzano, 24/A  
Ostellato (FE)  
Tel. 0533/680735

**2. Villa Belfiore Turismo Rurale**

Via Pioppa, 27  
Ostellato (FE)  
Tel. 0533/681164

**3. Antica Trattoria Al Parco**

Via Fiorella, 17  
Migliarino (FE)  
Tel. 0533/52191

**4. Locanda della Tamerice**

Via Argine Mezzano, 2  
Ostellato (FE)  
Tel. 0533/680795

**5. Agriturismo La Ninfea**

Via Argine Mezzano, 1  
Ostellato (FE)  
Tel. 0533/680757

**6. Agriturismo Ai Due Laghi del Verginese**

Via Bergellesi, 2  
Gambulaga di Portomaggiore (FE)  
Tel. 0532/327328 – 339/2359917

[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)  
[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)

Strada del Mezzano, 10  
44020 Ostellato (FE)  
Tel 0533-681359  
Fax 0533-683082  
Cell. 333.3328414

**7. Ristorante La Luna nel Pozzo**

Via Garibaldi, 51  
Ostellato (FE)  
Tel. 0533/680440

**8. Ristorante Locanda Il Varano**

Via Valle Oppio  
Marozzo di Lagosanto (FE)  
Tel. 0533/949135

**9. Agriturismo La Strozza**

Via Strozza, 10  
Francolino (FE)  
Tel. 0532/724664 – 333/3867226

**10. Agriturismo Campello**

Via Zarabotta, 3  
Codigoro (FE)  
Tel. 0533/713665

**11. Ristorante Il Trappolo**

Via Massarenti, 5  
Gualdo (FE)  
Tel. 0532/328034

**12. Agriturismo La Rocchetta**

Via Rocca, 69  
S. Egidio (FE)  
Tel. 0532/725824

**13. Ristorante Le Scuderie di Villa Zanardi**

Via Comacchio, Km. 10.500  
Masi Torello (FE)  
Tel. 0532/819708

**14. Wine Bar La Borsa**

Corso Ercole I D'Este  
Ferrara (FE)  
Tel. 0532/243363

## MENU'

### **BORGO TASSONE TURISMO RURALE**

Ostellato (FE) Tel. 0533/680735

Sformatino di zucca

\*\*\*

Cappellacci di zucca

Gnocchetti di zucca

Lasagne di zucca al forno

Crema di zucca

\*\*\*

Salamina da sugo con pure' di zucca

\*\*\*

Pure' di zucca

Zucca fritta

Zucca al forno

\*\*\*

Torta di zucca

Crostata con marmellata di zucca

€ 25.00 a persona bevande escluse

### **VILLA BELFIORE TURISMO RURALE**

Ostellato (FE) Tel. 0533/681164

Carpaccio di zucca e radicchio con semi di girasole

Lardo con pane di zucca

Sformatini di zucca con crema di formaggio

Zucca alla certosina

Quenelles di formaggio con marmellata di zucca e arance

\*\*\*

Risotto con zucca e rosmarino

Cappellacci di zucca al ragu'

\*\*\*

Brasato di manzo al bonarda con polenta bicolore

Arrosto di vitello ripieno di erbe e formaggio

Cotechino con pure'

\*\*\*

Contorni

\*\*\*

Dolci della casa

*Antipasti, primo, secondo con contorno, dolce*

[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)

[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)

Strada del Mezzano, 10

44020 Ostellato (FE)

Tel 0533-681359

Fax 0533-683082

Cell. 333.3328414

€ 30.00 a persona bevande escluse

### **ANTICA TRATTORIA AL PARCO**

Migliarino (FE) Tel. 0533/52191

Insalatina tiepida di zucca, radicchio e cipolle Tropea caramellate all'aceto balsamico

Strudel di zucca, provola e porcini

Ricottina di capra alle erbe con composta di zucca

\*\*\*

Passatelli in crema di zucca

Bigoli al torchio con ricotta affumicata e olive nere su letto di zucca

\*\*\*

Filetto di maiale alle mele, scalogno, zucca e timo

\*\*\*

Biscotti di Meliga con gelato al torrone e zucca

\*\*\*

I nostri liquori fioriti

€ 35.00 a persona vino compreso

### **LOCANDA DELLA TAMERICE**

Ostellato (FE) Tel. 0533/680795

*Benvenuto*

Purée di zucca con fonduta di formaggio asino e cracker ai semi di zucca

*Entrée*

Budino di zucca, salsa di fegato grasso, zenzero e coriandolo

*Crema*

Crema di zucca, polpettine di faraona, millepunti di verdure

*Primo*

Risotto Rondolino (un anno di maturazione) di zucca, ristretto di lambrusco

*Secondo*

Guancia di Mora Romagnola con purée di zucca e ristretto di lambrusco

*Predessert*

Gelato di zucca e cioccolato piccante

*Dessert*

Zabaione gratinato con zucca e cannella caramellata

€ 75.00 a persona

[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)

[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)

Strada del Mezzano, 10

44020 Ostellato (FE)

Tel 0533-681359

Fax 0533-683082

Cell. 333.3328414

### **AGRITURISMO LA NINFEA**

Ostellato (FE) Tel. 0533/680757

Sformatino di zucca in vellutata di formaggio

\*\*\*

Cappellacci di zucca al ragu' o burro e salvia

\*\*\*

Involtino di manzo con purea di zucca

\*\*\*

Torta di zucca in salsa di cannella

*Ogni settimana verrà proposto un menù diverso*

*€ 27.00 a persona bevande escluse*

### **AGRITURISMO AI DUE LAGHI DEL VERGINESE**

Gambulaga di Portomaggiore (FE) Tel. 0532/327328 – 339/2359917

\*\*\*

Sformatino di zucca con vellutata ai funghi porcini

\*\*\*

Cappellacci di zucca al profumo di arancio

Risotto con zucca e renette

\*\*\*

Faraona al brandy con zucca

Filetti di maiale ai porcini su letto di fonduta alla zucca

\*\*\*

Crostata alla zucca

Strudel di zucca

*€ 25.00 a persona bevande escluse*

### **RISTORANTE LA LUNA NEL POZZO**

Ostellato (FE) Tel. 0533/680440

Frittatina di zucca con cipolla ed erba cipollina

Souflè di zucca con pancetta al balsamico

\*\*\*

Cappellacci di zucca al ragu' o burro e salvia

Gnocchetti di zucca alla crema di formaggi

Risotto di zucca con bruciatino di pancetta (min. 2 persone)

\*\*\*

Fesa di vitello in crema di zucca

Cotechino con purea di zucca

[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)

[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)

Strada del Mezzano, 10

44020 Ostellato (FE)

Tel 0533-681359

Fax 0533-683082

Cell. 333.3328414

Faraona al brandy con zucca e cipolline

\*\*\*

Torta di zucca con crema inglese

Zuccottino di zucca con cioccolato caldo

*Menu degustazione (min. 2 persone):*

*Bis di antipasti, bis di primi (uguali per due), secondo a scelta, dessert e caffè'*

*€ 24.00 a persona bevande escluse*

### **RISTORANTE LOCANDA IL VARANO**

Marozzo di Lagosanto (FE) Tel. 0533/949135

Crema di zucca e mazzancolle all'acqua pazza

\*\*\*

Ravioloni farciti di zucca ed alici con burro, parmigiano e dragoncello

\*\*\*

Filetto di bosega con dadolata di zucca e rondelle di porro all'aceto balsamico

\*\*\*

Torta di zucca ed amaretto

*€ 28.00 a persona bevande incluse*

### **AGRITURISMO LA STROZZA**

Francolino (FE) Tel. 0532/724664 – 333/3867226

Pinzini di zucca con salami ferraresi

\*\*\*

Cappellacci di zucca con crema di cipolle rossa

Crespelle con zucca e funghi al taleggio

\*\*\*

Fettine di maiale con pere e zucca

Zucca ripiena

\*\*\*

Crem caramel di zucca

*Ogni settimana verrà proposto un menù diverso*

*€ 26,00 a persona bevande escluse*

[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)

[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)

Strada del Mezzano, 10

44020 Ostellato (FE)

Tel 0533-681359

Fax 0533-683082

Cell. 333.3328414

### **AGRITURISMO CAMPELLO**

Codigoro (FE) Tel. 0533/713665

Tortino al parmigiano con purea di zucca, pancetta arrostita e salsa all'aceto balsamico

\*\*\*

Risotto di zucca

Cappellacci di zucca tirati al mattarello con ragu' o saltati burro e salvia

\*\*\*

Coniglio ai funghi porcini e zucca

Filetto di maialino con salsa al formaggio e bastoncini di zucca frita

\*\*\*

Cioccolatini di zucca fatti in casa

Dolci misti a base di zucca

*€ 30.00 a persona bevande incluse*

### **RISTORANTE IL TRAPPOLO**

Gualdo (FE) Tel. 0532/328034

Flan di zucca con vellutata ai porcini

\*\*\*

Tortelloni di zucca con voglia di cacao e straccetti di bacon caramellati all'aceto balsamico

\*\*\*

Tagliata di manzo con scalogno e lardo di Patanegra servito su crema di zucca

\*\*\*

Torta di zucca

*€ 25.00 a persona bevande escluse*

### **AGRITURISMO LA ROCCHETTA**

Sant'Egidio (FE) Tel. 0532/725824

Insalatina tiepida di mare con dadolata di zucca e aspretto tradizionale

Vellutata di zucca violina e germogli di spinaci con polpettine di bianchetti

\*\*\*

Ravioletti di cappelante padellati con crudo di Parma su passatina di zucca

\*\*\*

Baccalà fritto con marmellata di limone e marmellata di zucca

\*\*\*

Millefoglie con chantilly alla zucca in salsa di cioccolato callebau

*€ 40.00 a persona bevande escluse*

[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)

[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)

Strada del Mezzano, 10

44020 Ostellato (FE)

Tel 0533-681359

Fax 0533-683082

Cell. 333.3328414

**\*RISTORANTE LE SCUDERIE DI VILLA ZANARDI**

Masi Torello (FE) Tel. 0532/819708

Sformatino di zucca con ricotta affumicata

\*\*\*

Risotto di zucca con ristretto al vino rosso

Cappellacci di zucca con purea di zucca e vellutata delicata al formaggio

\*\*\*

Medaglioni di maiale con vellutata di zucca

\*\*\*

Tenerina con crema di zucca

€ 25.00 a persona bevande incluse

**\*** A scelta un piatto a portata

**LA BORSA WINE BAR-SEZIONE ENOGASTRONOMICA DE "IL DON GIOVANNI"**

Ferrara (FE) Tel. 0532/243363

Budino di zucca con chips di zucca e balsamico 15 anni

\*\*\*

Risotto alla zucca con granella di fave di cacao e peperoncino

\*\*\*

Frangipane alla zucca con caramello all'amaretto

€28,00 a persona

**PROGRAMMA ZUCCA IN FESTA**

**DOMENICA 4 NOVEMBRE**

**Ore 10.00**

**Piazza della Repubblica - apertura mostre**

- "Zucche rombanti", mostra d'auto d'epoca
- "La salute in mostra: alimentazione e movimento fisico" – Piani per la salute Azienda Usi di Ferrara
- Apertura percorsi espositivi

[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)  
[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)

Strada del Mezzano, 10  
44020 Ostellato (FE)  
Tel 0533-681359  
Fax 0533-683082  
Cell. 333.3328414

**Istituto Tecnico Agrario Statale F.lli Navarra, Via Garibaldi - apertura mostra**

Mostra pomologica dedicata alle principali varietà di zucca

“L’Agricoltura, il nostro territorio e i suoi prodotti” mostra di pittura a cura di Fiorenza Bertelli

“L’Agricoltura dei nostri nonni” mostra di antichi attrezzi e macchine agricole a cura degli studenti dell’istituto

**Museo del Territorio di Ostellato – apertura mostra**

To touch or not to touch

**Apertura dello stand territorio ospite -Val Comelico, Dosoledo Comelico Superiore (Bl), Albergo Bellavista e Camere da Oreste.**

Spazio espositivo, prodotti tipici, informazioni turistiche, animazione enogastronomica con degustazioni

**Piazza della Repubblica - Radio International**

Diretta radiofonica ed intrattenimento musicale con Radio International

**Ore 10.30**

**Museo del Territorio di Ostellato – “Sale in Zucca”, aperitivo letterario**

Presentazione del libro “*Fiori di Zucca*” di Monica Forti, al termine aperitivo

**Ore 11.30**

**Piazza della Repubblica**

Inaugurazione “Zucca in Festa” X edizione

**Piazza Bassani - apertura spazio gastronomico self-service “Ritrovarsi con gusto”**

A cura delle Pro Loco di Ostellato, Rovereto e Parrocchia di Libolla in collaborazione con Verde Delta

**Ore 15.00**

**Museo del Territorio – “Zuccallegria”**

Laboratorio artistico e creativo di pittura delle zucche

**Corte Valle – Corso per Videomaker**

A cura di Zebra Production, filmmaker Cristina Mazza. Corso per imparare a realizzare un prodotto filmico per esperti e principianti. Solo per gli iscritti.

**Ore 15.30**

**Piazza della Repubblica**

Spettacolo musicale a cura del Gruppo Folkloristico della Val Comelico

**Ore 16.00**

**Piazza della Repubblica – corsi di cucina e pasta fatta a mano**

Esibizione delle sfogline per imparare a fare la pasta a mano; corsi di cucina con ricette a base di zucca.

**Corte Valle - Inaugurazione Mostra “Verde Delta Art”**

Personali di pittura a cura di Fiorenza Bertelli e Mario Lucchini

[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)

[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)

Strada del Mezzano, 10

44020 Ostellato (FE)

Tel 0533-681359

Fax 0533-683082

Cell. 333.3328414

**Ore 18.00**

**Piazza della Repubblica – Estrazione della Tombola di €1.000**

Offerta dai commercianti di Ostellato

## **DOMENICA 11 NOVEMBRE**

**Ore 10.00**

**Piazza della Repubblica - apertura mostre**

- “La salute in mostra: alimentazione e movimento fisico” – Piani per la salute Azienda UsI di Ferrara
- Apertura percorsi espositivi

**Istituto Tecnico Agrario Statale F.lli Navarra – Via Garibaldi - apertura mostra**

Mostra pomologica dedicata alle principali varietà di zucca

“L’Agricoltura, il nostro territorio e i suoi prodotti” mostra di pittura a cura di Alberta Grilanda

“L’Agricoltura dei nostri nonni” mostra di antichi attrezzi e macchine agricole a cura degli studenti dell’istituto

**Museo del Territorio di Ostellato – apertura mostra**

To touch or not to touch

**Corte Valle - apertura mostra**

“Verde Delta Art” personali di pittura a cura di Fiorenza Bertelli e Mario Lucchini

**Apertura dello stand territorio ospite**

Spazio espositivo dedicato a prodotti tipici extra provinciali, informazioni turistiche, animazione enogastronomia e degustazioni.

**Ore 11.30**

**Museo del Territorio di Ostellato – “Sale in Zucca”, aperitivo letterario**

Presentazione del libro “*A mòr l’istà (Muore l’Estate)*” di Luciano Montanari realizzato in collaborazione con il Pastificio Beccati Daniele di San Bartolomeo in Bosco (FE), al termine aperitivo

**Piazza Bassani - apertura spazio gastronomico self-service “Ritrovarsi con gusto”**

A cura delle Pro Loco di Ostellato, Rovereto e Parrocchia di Libolla in collaborazione con Verde Delta

**Ore 15.00**

**Museo del Territorio – “Zuccallegria”**

Laboratorio artistico e creativo di pittura delle zucche a cura di Ada e Violetta

**Corte Valle – Corso per Videomaker**

A cura di Zebra Production, filmmaker Cristina Mazza. Corso per imparare a realizzare un prodotto filmico per esperti e principianti. Solo per gli iscritti.

**Ore 15.30**

**Piazza della Repubblica**

Spettacolo musicale a cura di **Sophia Karimlawani and Riccardo "RicoBlues" Pareschi**

[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)

[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)

Strada del Mezzano, 10

44020 Ostellato (FE)

Tel 0533-681359

Fax 0533-683082

Cell. 333.3328414

**Piazza della Repubblica– corsi di cucina e pasta fatta a mano**

Esibizione delle sfogline per imparare a fare la pasta a mano; corsi di cucina con ricette a base di zucca.

**Ore 18.00**

**Piazza della Repubblica – Estrazione della Tombola di €1.000**

Offerta dai commercianti di Ostellato

**Ore 20.45**

**Teatro Barattoni - Commedia dialettale**

A cura della Compagnia Comunale GAD di Ostellato

**GIOVEDI' 15 NOVEMBRE**

**Ore 20.30**

**Ristorante La Luna nel Pozzo**

“La Zucca dei Desideri “ 2<sup>a</sup> edizione, cena di beneficenza ad invito a favore dell’associazione Fibrosi Cistica

**SABATO 17 NOVEMBRE**

**Ore 9.00**

**Biblioteca di Ostellato**

**Laboratorio di Scrittura Creativa con Stas’ Gawronski**, responsabile e conduttore di CultBook trasmissione televisiva di Rai Educational

**Ore 12.00**

**Cerimonia di Intitolazione della Biblioteca Comunale allo Scrittore Mario Soldati**, con la presenza di Wolfango e Anna Soldati

**DOMENICA 18 NOVEMBRE**

**Ore 10.00**

**Piazza della Repubblica - apertura mostre**

- “Zucca in Carrozza”, carrozze e cavalli in mostra, e passeggiate in carrozza.
- “La salute in mostra: alimentazione e movimento fisico” – Piani per la salute Azienda UsI di Ferrara
- Apertura percorsi espositivi

**Istituto Tecnico Agrario Statale F.lli Navarra – Via Garibaldi - apertura mostra**

Mostra pomologica dedicata alle principali varietà di zucca

“L’Agricoltura, il nostro territorio e i suoi prodotti” mostra di pittura a cura di Alberta Grilanda

“L’Agricoltura dei nostri nonni” mostra di antichi attrezzi e macchine agricole a cura degli studenti dell’istituto

**Museo del Territorio di Ostellato – apertura mostra**

[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)

[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)

Strada del Mezzano, 10

44020 Ostellato (FE)

Tel 0533-681359

Fax 0533-683082

Cell. 333.3328414

To touch or not to touch

### **Corte Valle - apertura mostra**

“Verde Delta Art” personali di pittura a cura di Fiorenza Bertelli e Mario Lucchini

### **Apertura dello stand territorio ospite - Comune e Pro Loco di Curtatone (Mantova) per la disfida tra il cappellaccio ferrarese ed il tortello di zucca mantovano.**

Spazio espositivo, prodotti tipici, informazioni turistiche, animazione enogastronomica con degustazioni.

### **Piazza della Repubblica - Radio International**

Diretta radiofonica ed intrattenimento musicale con Radio International

### **Ore 11.30**

#### **Museo del Territorio di Ostellato – “Sale in Zucca”, aperitivo letterario**

Presentazione del libro “Halloween”, di Eraldo Baldini e Giuseppe Bellosi, al termine aperitivo

#### **Piazza Bassani - apertura spazio gastronomico self-service “Ritrovarsi con gusto”**

A cura delle Pro Loco di Ostellato, Rovereto e Parrocchia di Libolla in collaborazione con Verde Delta

### **Dalle ore 12.30**

#### **Piazza Bassani - spazio gastronomico self service “Ritrovarsi con Gusto”**

#### **Grande disfida popolare del cappellaccio di zucca ferrarese e del tortello di zucca mantovano**

Gara di ritorno della disfida Curtatone contro Ostellato in collaborazione con la Pro Loco di Ostellato

### **Ore 15.00**

#### **Museo del Territorio – “Zuccallegria”**

Laboratorio artistico e creativo di pittura delle zucche

#### **Corte Valle – Corso per Videomaker**

A cura di Zebra Production, filmmaker Cristina Mazza. Corso per imparare a realizzare un prodotto filmico per esperti e principianti. Solo per gli iscritti.

### **Ore 15.30**

#### **Piazza della Repubblica**

Spettacolo di intrattenimento con “Frizzo”

### **Ore 16.00**

#### **Piazza della Repubblica – corsi di cucina e pasta fatta a mano**

Esibizione delle sfogline per imparare a fare la pasta a mano; corsi di cucina con ricette a base di zucca.

### **Ore 17.30**

#### **Piazza della Repubblica**

Premiazione della disfida e consegna del “Cappellaccio d’Oro”

[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)

[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)

Strada del Mezzano, 10  
44020 Ostellato (FE)  
Tel 0533-681359  
Fax 0533-683082  
Cell. 333.3328414

**Ore 18.00**

**Piazza della Repubblica – Estrazione della Tombola di €1000**

Offerta dai commercianti di Ostellato

**DOMENICA 25 NOVEMBRE**

**Ore 10.00**

**Piazza della Repubblica - apertura mostre**

- “Zucca...che nostalgia”, la mitica “Vespa” in mostra che ci ricorda, con nostalgia, gli anni '50 e '60
- “La salute in mostra: alimentazione e movimento fisico” – Piani per la salute Azienda UsI di Ferrara
- Apertura percorsi espositivi

**Istituto Tecnico Agrario Statale F.lli Navarra – Via Garibaldi - apertura mostra**

Mostra pomologica dedicata alle principali varietà di zucca

“L’Agricoltura, il nostro territorio e i suoi prodotti” mostra di pittura a cura di Mario Zonari

“L’Agricoltura dei nostri nonni” mostra di antichi attrezzi e macchine agricole a cura degli studenti dell’istituto

**Museo del Territorio di Ostellato – apertura mostra**

To touch or not to touch

**Corte Valle - apertura mostra**

“Verde Delta Art” personali di pittura a cura di Fiorenza Bertelli e Mario Lucchini

**Ore 11.30**

**Museo del Territorio di Ostellato – “Sale in Zucca”, aperitivo letterario**

Presentazione del libro “12 Giovani narratori ferraresi”, Aa. Vv.; al termine aperitivo

**Ore 11.30**

**Piazza Bassani - apertura spazio gastronomico self-service “Ritrovarsi con gusto”**

A cura delle Pro Loco di Ostellato, Rovereto e Parrocchia di Libolla in collaborazione con Verde Delta

**Ore 15.00**

**Museo del Territorio – “Zuccallegria”**

Laboratorio artistico e creativo di pittura delle zucche

**Corte Valle – Corso per Videomaker**

A cura di Zebra Production, filmmaker Cristina Mazza. Corso per imparare a realizzare un prodotto filmico per esperti e principianti. Solo per gli iscritti.

**Ore 15.30**

**Piazza della Repubblica**

Spettacolo teatrale alternativo a cura della compagnia “Follemente”

**Ore 16.00**

**Piazza della Repubblica– corsi di cucina e pasta fatta a mano**

Esibizione delle sfogline per imparare a fare la pasta a mano; corsi di cucina con ricette a base di zucca.

**Ore 18.00**

**Piazza della Repubblica – Estrazione della Tombola di €1000**

Offerta dai commercianti di Ostellato

**STAND GASTRONOMICO “RITROVARSI CON GUSTO”**

Grande **novità** di questa edizione della manifestazione sarà lo spazio gastronomico self service dove si potranno assaporare prelibate degustazioni a base di zucca, preparate dalle locali associazioni di volontariato. Lo stand, ubicato in Piazza Bassani, sarà infatti organizzato dalle Pro Loco di Ostellato, Rovereto e la Parrocchia di Libolla, in collaborazione con Verde Delta e sarà aperto tutte le domeniche di novembre, a partire dalle ore 11.30.

**MENU’**

**PRIMI €4,00 (2 ticket)**

*risotto di zucca  
cappellacci di zucca  
pasta al forno  
gnocchetti di zucca  
tortelli di ricotta e salame all’aglio*

**SECONDI €6,00 (3 ticket)**

*salamina con purè di zucca  
salsiccia ai ferri  
porchetta con zucca al forno*

*Formaggi con confettura di zucca €4,00 (2 ticket)*

**DOLCI €2,00**

*dolci di zucca*

**[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)**

[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)

Strada del Mezzano, 10  
44020 Ostellato (FE)  
Tel 0533-681359  
Fax 0533-683082  
Cell. 333.3328414

Durante l'iniziativa anche il Museo del Territorio di Ostellato sarà sede di numerose e divertenti attività di cui si allega di seguito il programma.

**Per info:**

**Museo del Territorio di Ostellato**

**Strada del Mezzano, 10**

**44020 Ostellato (FE)**

**Tel. 0533/681359**

**Fax. 0533/683082**

**[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)**

**[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)**

**Museo del Territorio**

**Ingressi ed attività "Zucca in Festa"**

Tutte le domeniche di Novembre

Ore 15.00 – Museo del Territorio

**"Zuccallegria"** laboratori artistici per grandi e bambini di pittura delle zucche

In occasione della manifestazione:

Tariffa ridotta: €2.00 a persona, comprensiva di biglietto di ingresso al museo e attività di laboratorio

Ore 15.00 - Sala Convegni di Corte Valle

**Corso per Videomaker** – a cura di Zebra Production, filmmaker Cristina Mazza. Corso per apprendere le tecniche necessarie alla produzione di un prodotto filmico per esperti e principianti. Solo per gli iscritti.

**SALE IN ZUCCA**

**Aperitivi letterari al Museo di Ostellato.**

**Domenica 4 Novembre – Ore 10.30**

Presentazione del libro *"Fiori di Zucca"* di Monica Forti, 2007 Artmosfera Edizioni.

Raccolta di interviste e ritratti di personaggi noti e non.

**Domenica 11 Novembre – Ore 11.30**

Presentazione del libro *"A mòr l'istà (Muore l'Estàte)"* di Luciano Montanari, 2007 Tiemme Editore.

Raccolta di poesie in dialetto ferrarese con traduzione affiancata in italiano, realizzata in collaborazione con il Pastificio Daniele Beccati di San Bartolomeo in Bosco (FE).

**[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)**

[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)

Strada del Mezzano, 10

44020 Ostellato (FE)

Tel 0533-681359

Fax 0533-683082

Cell. 333.3328414

**Domenica 18 Novembre – Ore 11.30**

Presentazione del libro “*Halloween*” di Eraldo Baldini e Giuseppe Bellosi, 2006 Einaudi Stile Libero Editore.

Halloween: nei giorni in cui i morti ritornano, tutte le sorprese di una festa più antica e più italiana di quanto si pensi.

**Domenica 25 Novembre- Ore 11.30**

Presentazione del libro “*12 Giovani Narratori Ferraresi*”, AA.VV, Este Edition Editore.

Al termine di ogni appuntamento, aperitivo presso lo stand gastronomico self – service “Ritrovarsi con Gusto”

**Ref. Organizzativo: Consorzio Verde Delta**

**Tel. 0533.681359 – Cell. 333.3328414 - Sito: [www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)**

**e-mail [info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)**

**[www.verdedelta.com](http://www.verdedelta.com)**

[info@verdedelta.com](mailto:info@verdedelta.com)

Strada del Mezzano, 10  
44020 Ostellato (FE)  
Tel 0533-681359  
Fax 0533-683082  
Cell. 333.3328414