

Invito e Benvenuto a SaporiDaMare 2011

Il buon cibo ed il buon bere non sono soltanto il 'cuore' della convivialità: fanno spettacolo. Questo almeno l'obiettivo che ci siamo proposti con SaporiDaMare 2011, 'cartellone-contenitore' di appuntamenti itineranti per la valorizzazione delle specialità enogastronomiche 'made in Fe' anche quest'anno promosso con il contributo di Provincia di Ferrara, Camera di Commercio di Ferrara e Comune di Comacchio ed il patrocinio della Regione Emilia Romagna.

Dopo l'anteprima di fine maggio a Porto Garibaldi in concomitanza e nell'ambito della prima Sagra della Canocchia, dal 28 giugno al 2 settembre attraverso otto tappe e 32 giornate di appuntamenti, le 17 Perle del Ferrarese - ovvero le specialità agroalimentari più tipiche del nostro territorio - insieme alle professionalità (coltivatori, ristoratori, produttori vinicoli ed artigiani del gusto, sommelier ed assaggiatori) che a queste eccellenze danno anima e sostanza, saranno protagoniste fra Comacchio ed i suoi sette Lidi di cene, degustazioni guidate, laboratori, spettacoli e giochi per grandi e piccini.

Con l'intento di arricchire la vostra vacanza, ma anche la speranza di suscitare e catturare la vostra attenzione rispetto ai nostri giacimenti della buona tavola.

E perciò, anche quest'anno, Benvenuti, Buone Vacanze e...Buon Appetito.

Mauro Spadoni

Maestro di Cucina

Chef Rotisseur

Le iniziative e il calendario degli appuntamenti

La Notte Rosa dei Sapori a Lido degli Scacchi

Il Melone dell'Emilia

Cena con delitto....gastronomico

Un menu interamente dedicato a una delle 17 Perle, accompagnato dai vini del Bosco Eliceo e con abbinamento apparentemente "delittuoso" a must del patrimonio gastronomico regionale: al termine della cena, fra chi indovinerà la "vittima", estrazione di gustoso premio.

Martedì 28 giugno Lido degli Scacchi ore 21 Bagno Capriccio - via S. Daniele, 5

Galadinner Notte Rosa dei Sapori

Il Melone dell'Emilia nell'interpretazione di Gessica Vincenzi e Matteo Romanini,
da Copparo (Fe)

Insalata di melone, avocado e mazzancolle; orzotto con calamari, pistacchio e melone caramellato; filetto di spigola con cornetto di capperi e composta di melone all'agro; mousse di cioccolato bianco con melone al fondente.

Vini rosè delle aziende Corte Madonnina, di Pomposa; Mattarelli di Vigarano Mainarda e Tenuta Garusola - coop. G. Bellini di Filo.

Sommelier: Gino Benetti

Costo: adulti 26 euro; bambini da 5 a 12 anni: 13 euro

Offerta Speciale Famiglia* (due adulti + due bambini da 5 a 12 anni): 70 euro

I bambini fino a 5 anni non pagano.

L'iniziativa si tiene anche in caso di maltempo.

(*) non cumulabile con promozione Etg

Info&Prenotazioni: tel. + 39 0533 440379

Mercoledì 29 giugno - via Bernina

ore 18,30 Babydance&Merenda 'rosa' a Km. Zero

Musica e balli per i più piccoli con il gruppo Villaggi Turistici Club del Sole conclusa da merenda di frutta offerta da Campagna Amica Coldiretti.

ore 18,30 Sfoglino si diventa

Minicorso per aspiranti arzdòre che vogliono imparare a fare i cappellacci di zucca ferraresi: farina, uova e mattarello li mettiamo noi.

ore 21,30 I Vini del Bosco raccontano

Degustazione guidata tutta in rosa ai vini dell'azienda Corte Beneficio di Coccanelle con la produttrice Annalisa Barison ed il sommelier Marinella Campi, della delegazione Ais di Ferrara.

ore 21,30 Risotto 'rosa' che passione

Il Riso Igp del Delta del Po abbinato al Melone: lezione di cucina con lo chef

Mauro Spadoni.

Giovedì 30 giugno - viale Alpi Centrali

ore 18,30 Facciamo il Pane

Piccoli fornai crescono: impariamo, anche solo per gioco, a preparare la vera coppia ferrarese Igp.

ore 18,30 Dolce Tentazione 'in rosa'

Laboratorio di gelateria artigianale con Laura e Paola Lacovara, della Gelateria Black Pink: il Pampepato 'sposa' il Melone

ore 18,30 Mercatino dei Produttori di Campagna Amica Coldiretti e della Strada dei Vini e dei Sapori

ore 21,30 Le Ricette 'rosa' di Messer Cristoforo

Le pietanze proposte dal Messisbugo per i sontuosi banchetti della Corte Estense interpretate ed attualizzate dallo chef Mauro Spadoni: il Melone

Venerdì 1 luglio - viale Alpi Centrali

ore 18,30 En...Gast...Erbolina, la Volpoca

Il gioco dell'oca...per piccoli volpacchiotti bravi a riconoscere le erbe aromatiche e...i Meloni.

ore 18,30 Cucinare con le Erbe - Menta&Melone

Profumi, aromi, proprietà e segreti delle più naturali e versatili alleate di cuochi e massaie: laboratorio gastronomico in collaborazione con l'Istituto Tecnico Agrario Fratelli Navarra.

ore 18,30 Mercatino dei Produttori di Campagna Amica Coldiretti e della Strada dei Vini e dei Sapori

ore 18,30 CicloScampagnando

Escursione libera in bicicletta (4 km. complessivi fra andata e ritorno), in collaborazione con Campagna Amica Coldiretti, fino all'azienda Belfiore, conclusa da agriaperitivo in rosa.

ore 19,30 La Lounga-Magnà

Maxitavolata 'in rosa' di oltre 200 metri alla quale sono tutti invitati (si può partecipare portandosi cibi e bevande direttamente da casa, oppure acquistandole - a prezzi assolutamente popolari - nelle 'Isole del Gusto' allestite con la collaborazione degli esercizi commerciali del

Lido): l'unico ingrediente assolutamente essenziale è la voglia di cenare e far bisboccia tutti insieme.

ore 21,00 Granelli di Gusto Ferrarese - Il cibo fa spettacolo

Musica, animazioni, colpi di teatro e preparazioni gustose con Daniele De Leo, Lorenzo Bonazzi e il coinvolgimento degli ospiti.

Il Villaggio dei Sapori a Lido di Spina - piazzale Caravaggio

La Pesca Igp

Cena con delitto....gastronomico

Un menu interamente dedicato a una delle 17 Perle, accompagnato dai vini del Bosco Eliceo e con abbinamento apparentemente "delittuoso" a must del patrimonio gastronomico regionale: al termine della cena, fra chi indovinerà la "vittima", estrazione di gustoso premio.

**Martedì 5 luglio Lido Spina ore 21 Rist. Le Ghiandaie
CampingMarePineta v. Acacie, 67**

La Pesca Igp nell'interpretazione di Fausto Scola, da Castelbianco (Sv)

Frittelline di pesche e maggiorana; insalata di pesche, dadini di seppia e asparagi di mare; risotto con le nostre trombette, mantecato al pesto giallo di fiori di zucca; carpaccio di filetto di maiale marinato agli aromi; tenerina del'orto; tiramisù estivo con le pesche, pavesini e balsamico di Carpi.

Vini dell'azienda Mattarelli di Vigarano Mainarda

Sommelier: Giancarlo Simoni

Costo: adulti 26 euro; bambini da 5 a 12 anni: 13 euro

Offerta Speciale Famiglia* (due adulti + due bambini da 5 a 12 anni): 70 euro

I bambini fino a 5 anni non pagano.

L'iniziativa si tiene anche in caso di maltempo.

(* non cumulabile con promozione Eto

Info&Prenotazioni: tel. + 39 0533 330110

Mercoledì 6 luglio

ore 18,30 Babydance&Merenda Km. Zero

Musica e balli per i più piccoli con il gruppo Villaggi Turistici Club del Sole conclusa da merenda di frutta offerta da Campagna Amica Coldiretti.

ore 18,30 Sfoglino si diventa

Minicorso per aspiranti arzdòre che vogliono imparare a fare i cappellacci di zucca ferraresi: farina, uova e mattarello li mettiamo noi.

ore 21,30 I Vini del Bosco raccontano

Degustazione guidata ai vini dell'azienda Zarda di Settepolesini con il sommelier Elena Melchiorri, della delegazione Ais di Ferrara.

ore 21,30 Risotto che passione

Il Riso Igp del Delta del Po abbinato alla Pesca Igp: lezione di cucina con lo chef Mauro Spadoni.

Giovedì 7 luglio

ore 18,30 Facciamo il Pane

Piccoli fornai crescono: impariamo, anche solo per gioco, a preparare la vera coppia ferrarese Igp.

ore 18,30 Dolce Tentazione

Laboratorio di gelateria artigianale con Federica Felisatti, della Gelateria del Cuore: il Pampepato 'sposa' la Pesca Igp

ore 18,30 Mercatino dei Produttori di Campagna Amica Coldiretti e della Strada dei Vini e dei Sapori

ore 21,30 Le Ricette di Messer Cristoforo

Le pietanze proposte dal Messisbugo per i sontuosi banchetti della Corte Estense interpretate ed attualizzate dallo chef Mauro Spadoni: la Pesca Igp.

ore 21,30 Grappe&Formaggi

Degustazione guidata ed abbinamento fra grappa di Cabernet Sauvignon dell'azienda Zarda di Settepolesini e formaggi con l'assaggiatore Anag, Elena Melchiorri.

Venerdì 8 luglio

ore 18,30 En...Gast...Erbolina, la Volpoca

Con il contributo di



e il patrocinio di



Il gioco dell'oca...per piccoli volpacchiotti bravi a riconoscere le erbe aromatiche...e le Pesche Igp.

ore 18,30 Cucinare con le Erbe - Maggiorana&Pesca

Profumi, aromi, proprietà e segreti delle più naturali e versatili alleate di cuochi e massaie: laboratorio gastronomico in collaborazione con l'Istituto Tecnico Agrario Fratelli Navarra.

ore 18,30 Mercatino dei Produttori di Campagna Amica Coldiretti e della Strada dei Vini e dei Sapori

ore 21,30 Vongoliamo

La vongola, straordinaria perla della Sacca di Goro, negli abbinamenti gastronomici e ricette dello chef Riccardo Vecchi: la pesca.

Il Villaggio dei Sapori a Lido di Pomposa - piazza Ballardini

I Salumi Ferraresi: Salame, Zia Ferrarese & Salama da Sugo

Cena con delitto....gastronomico

Un menu interamente dedicato a una delle 17 Perle, accompagnato dai vini del Bosco Eliceo e con abbinamento apparentemente "delittuoso" a must del patrimonio gastronomico regionale: al termine della cena, fra chi indovinerà la "vittima", estrazione di gustoso premio.

Martedì 12 luglio Lido Pomposa ore 21 Gallanti Beach n. 40 - v. Monti Lessini, 10

I Salumi ferraresi (Salame, Zia e Salamina) nell'interpretazione di Lorena Visentini,

da Gualdo (Fe)

Sformatino al melone con foglie di zia; risotto al profumo di salama da sugo; suprema scaloppata di galletto farcito con impasto di salame all'aglio ferrarese; bavarese alle fragole.

Vini dell'azienda Cà Nova di San Giuseppe

Sommelier: Renzo Cervi

Costo: adulti 26 euro; bambini da 5 a 12 anni: 13 euro

Offerta Speciale Famiglia* (due adulti + due bambini da 5 a 12 anni): 70 euro

I bambini fino a 5 anni non pagano.

L'iniziativa si tiene anche in caso di maltempo.

(* non cumulabile con promozione Etg)

Info&Prenotazioni: tel. + 39 0533 380415

Mercoledì 13 luglio

ore 18,30 Babydance&Merenda Km. Zero

Musica e balli per i più piccoli con il gruppo Villaggi Turistici Club del Sole conclusa da merenda di frutta offerta da Campagna Amica Coldiretti.

ore 18,30 Sfoglino si diventa

Minicorso per aspiranti arzdòre che vogliono imparare a fare i cappellacci di zucca ferraresi: farina, uova e mattarello li mettiamo noi.

ore 21,30 I Vini del Bosco raccontano

Degustazione guidata ai vini dell'azienda Mattarelli di Vigarano Mainarda con il sommelier Giancarlo Simoni, della delegazione Ais di Ferrara.

ore 21,30 Risotto che passione

Il Riso Igp del Delta del Po abbinato ai salumi ferraresi: lezione di cucina con lo chef Mauro Spadoni.

Giovedì 14 luglio

ore 18,30 Facciamo il Pane

Piccoli fornai crescono: impariamo, anche solo per gioco, a preparare la vera coppia ferrarese Igp.

ore 18,30 Dolce Tentazione

Laboratorio di gelateria artigianale con Federica Felisatti della Gelateria del Cuore: il Pampepato 'sposa' il salame

ore 18,30 Mercatino dei Produttori di Campagna Amica Coldiretti e della Strada dei Vini e dei Sapori

ore 21,30 Le Ricette di Messer Cristoforo

Le pietanze proposte dal Messisbugo per i sontuosi banchetti della Corte Estense interpretate ed attualizzate dallo chef Mauro Spadoni: salame, zia e

salama da sugo.

Venerdì 15 luglio

ore 18,30 En...Gast...Erbolina, la Volpoca

Il gioco dell'oca...per piccoli volpacchiotti bravi a riconoscere le erbe aromatiche...e i Salumi Ferraresi.

ore 18,30 Cucinare con le Erbe - Rosmarino&Salumi

Profumi, aromi, proprietà e segreti delle più naturali e versatili alleate di cuochi e massaie: laboratorio gastronomico in collaborazione con l'Istituto Tecnico Agrario Fratelli Navarra.

ore 18,30 Mercatino dei Produttori di Campagna Amica Coldiretti e della Strada dei Vini e dei Sapori

ore 21,30 Vongoliamo

La vongola, straordinaria perla della Sacca di Goro, negli abbinamenti gastronomici e ricette dello chef Riccardo Vecchi: i salumi ferraresi.

Il Villaggio dei Sapori a Lido di Volano - piazza Daini

Riviera Beach Games & Cocomero Ferrarese

Il Parco in Barca e in Tavola

Escursione serale in motonave fra le valli e lagune del Parco, conclusa da cena a bordo con menu, accompagnato ai vini del Bosco Eliceo, che abbinerà una delle 17 Perle alle specialità alimentari che si fregiano dell'emblema del Parco del Delta del Po.

Martedì 26 luglio Lido di Volano ore 19 - Pontile

Il Cocomero Ferrarese nell'interpretazione di Stefano Malagoli, da Renazzo (Fe)

Insalatina di verdure crude e cocomero con code di mazzancolle, olio extravergine del Garda alla vaniglia e crostini croccanti; risotto al rombo dell'Adriatico cotto in brodo di cocomero con trito di erbe aromatiche; budino di cocomero e pomodoro fresco con carpaccio di pesce spada di Sicilia al limone e bruschette al profumo di aglio di Voghiera; sorbetto al cocomero con ciambella morbida, salsa di yogurt bianco e confettura di cocomero verde.

Vini dell'azienda Tenuta Garusola - coop. G. Bellini di Filo

Sommelier: Marinella Campi

Costo: adulti 32 euro; bambini da 5 a 12 anni: 16 euro

Offerta Speciale Famiglia* (due adulti + due bambini da 5 a 12 anni): 90 euro

I bambini fino a 5 anni non pagano.

L'iniziativa, salvo avverse condizioni per la navigazione, si tiene anche in caso di maltempo.

(*) non cumulabile con promozione Etg.

Info&Prenotazioni + 39 345 5684017

Mercoledì 27 luglio

ore 18,30 Babydance&Merenda Km. Zero

Musica e balli per i più piccoli con il gruppo Villaggi Turistici Club del Sole conclusa da merenda di frutta offerta da Campagna Amica Coldiretti.

ore 18,30 Sfoglino si diventa

Minicorso per aspiranti arzdòre che vogliono imparare a fare i cappellacci di zucca ferraresi: farina, uova e mattarello li mettiamo noi.

ore 21,30 I Vini del Bosco raccontano

Degustazione guidata ai vini dell'azienda Tenuta Garusola - coop. G. Bellini di Filo con il sommelier Marinella Campi, della delegazione Ais di Ferrara.

ore 21,30 Risotto che passione

Il Riso Igp del Delta del Po abbinato al Cocomero: lezione di cucina con lo chef Mauro Spadoni.

Giovedì 28 luglio

ore 18,30 Facciamo il Pane

Piccoli fornai crescono: impariamo, anche solo per gioco, a preparare la vera coppia ferrarese Igp.

ore 18,30 Dolce Tentazione

Laboratorio di gelateria artigianale con Antonella Bonfante, della Gelateria Ice Cream: il Pampepato 'sposa' il Cocomero.

ore 18,30 Mercatino dei Produttori di Campagna Amica Coldiretti e della Strada dei Vini e dei Sapori

ore 21,30 Le Ricette di Messer Cristoforo

Le pietanze proposte dal Messisbugo per i sontuosi banchetti della Corte Estense interpretate ed attualizzate dallo chef Mauro Spadoni: il Cocomero

Venerdì 29 luglio

ore 18,30 En...Gast...Erbolina, la Volpoca

Il gioco dell'oca...per piccoli volpacchiotti bravi a riconoscere le erbe aromatiche...e i Cocomeri.

ore 18,30 Cucinare con le Erbe - Melissa&Cocomero

Profumi, aromi, proprietà e segreti delle più naturali e versatili alleate di cuochi e massaie: laboratorio gastronomico in collaborazione con l'Istituto Tecnico Agrario Fratelli Navarra.

ore 18,30 Mercatino dei Produttori di Campagna Amica Coldiretti e della Strada dei Vini e dei Sapori

ore 18,30 CicloScampagnando

Escursione libera in bicicletta (13 km. complessivi fra andata e ritorno), in collaborazione con Campagna Amica Coldiretti, fino all'azienda Fondo San Gregorio, conclusa da agriaperitivo.

ore 21,30 Le Olimpiadi dei Sapori

Competizione a squadre (ognuna formata da almeno cinque concorrenti) ispirata all'epopea di 'Giochi senza Frontiere' ma dedicata - naturalmente - ai prodotti tipici del nostro territorio.

Il Villaggio dei Sapori a Lido degli Estensi - viale delle Querce

L'Aglio di Voghiera Dop

Il Parco in Barca e in Tavola

Escursione serale in motonave fra le valli e lagune del Parco, conclusa da cena a bordo con menu, accompagnato ai vini del Bosco Eliceo, che abbinerà una delle 17 Perle alle specialità alimentari che si fregiano dell'emblema del Parco del Delta del Po.

Martedì 2 agosto Lido degli Estensi ore 19 Motonave Albatros

L'Aglio di Voghiera Dop nell'interpretazione di Massimo Lorenzoni,
da Piove di Sacco (Pd).

Crema di patate di con crostini croccanti all'aglio di Voghiera; risotto al sauvignon delle Sabbie e aglio di Voghiera; tagliata di petto d'anatra alle erbe su letto di verdure all'olio di Brisighella insaporito con aglio di Voghiera; ciambella al cedro candito e anice stellato con crema inglese al profumo di aglio di Voghiera candito.

Vini dell'azienda Zarda di Settepolesini

Sommelier: Francesco Mazzoni

Costo: adulti 32 euro; bambini da 5 a 12 anni: 16 euro

Offerta Speciale Famiglia* (due adulti + due bambini da 5 a 12 anni): 90 euro

I bambini fino a 5 anni non pagano.

L'iniziativa, salvo avverse condizioni per la navigazione, si tiene anche in caso di maltempo.

(* non cumulabile con promozione Etc.

Info&Prenotazioni + 39 345 5684017

Mercoledì 3 agosto

ore 18,30 Babydance&Merenda Km. Zero

Musica e balli per i più piccoli con il gruppo Villaggi Turistici Club del Sole conclusa da merenda di frutta offerta da Campagna Amica Coldiretti.

ore 18,30 Sfoglino si diventa

Minicorso per aspiranti arzdòre che vogliono imparare a fare i cappellacci di zucca ferraresi: farina, uova e mattarello li mettiamo noi.

ore 21,30 I Vini del Bosco raccontano

Degustazione guidata ai vini dell'azienda Tenuta Garusola - coop. G. Bellini di Filo, con il sommelier Elena Melchiorri, della delegazione Ais di Ferrara.

ore 21,30 Risotto che passione

Il Riso Igp del Delta del Po abbinato all'Aglio di Voghiera Dop: lezione di cucina con lo chef Mauro Spadoni.

Giovedì 4 agosto

Con il contributo di



e il patrocinio di



ore 18,30 Facciamo il Pane

Piccoli fornai crescono: impariamo, anche solo per gioco, a preparare la vera coppia ferrarese Igp.

ore 18,30 Dolce Tentazione

Laboratorio di gelateria artigianale con Federica Felisatti, della Gelateria del Cuore: il Pampepato 'sposa' l'Aglio di Voghiera Dop

ore 18,30 Mercatino dei Produttori di Campagna Amica Coldiretti e della Strada dei Vini e dei Sapori

ore 21,30 Le Ricette di Messer Cristoforo

Le pietanze proposte dal Messisbugo per i sontuosi banchetti della Corte Estense interpretate ed attualizzate dallo chef Mauro Spadoni: l'Aglio di Voghiera Dop.

ore 21,30 Grappe&Cioccolato

Degustazione guidata ed abbinamento fra grappa di Fortana dell'azienda Cà Nova di San Giuseppe e cioccolato con l'assaggiatore Anag, Renzo Cervi.

Venerdì 5 agosto

ore 18,30 En...Gast...Erbolina, la Volpoca

Il gioco dell'oca...per piccoli volpacchiotti bravi a riconoscere le erbe aromatiche...e l'Aglio di Voghiera Dop.

ore 18,30 Cucinare con le Erbe - Salvia&Aglio

Profumi, aromi, proprietà e segreti delle più naturali e versatili alleate di cuochi e massaie: laboratorio gastronomico in collaborazione con l'Istituto Tecnico Agrario Fratelli Navarra.

ore 18,30 Mercatino dei Produttori di Campagna Amica Coldiretti e della Strada dei Vini e dei Sapori

ore 18,30 CicloScampagnando

Escursione libera in bicicletta (3 km. complessivi fra andata e ritorno), in collaborazione con Campagna Amica Coldiretti, fino all'Agriturismo Quietovivere, conclusa da agriaperitivo.

ore 21,30 Vongoliamo

La vongola, straordinaria perla della Sacca di Goro, negli abbinamenti gastronomici e ricette dello chef Riccardo Vecchi: l'Aglio di Voghiera Dop.

Calici di Stelle a Comacchio

L'Anguilla delle Valli di Comacchio

Martedì 9 agosto

ore 18,30 Manifattura dei Marinati - CicloScampagnando

Escursione libera in bicicletta (18 km. complessivi fra andata e ritorno), in collaborazione con Campagna Amica Coldiretti, fino all'azienda Mariotti per "Riso&Musica in Vigna".

ore 19,30 Azienda Mariotti - Riso&Musica inVigna: lezione di cucina e concerto

Il Riso Igp del Delta del Po interpretato dallo chef Mauro Spadoni incontra il Latin jazz dei Barioca Quartet fra i filari dei Doc delle Sabbie.

Mercoledì 10 agosto

Il Parco in Barca e in Tavola

Escursione serale in motonave fra le valli e lagune del Parco, conclusa da cena a bordo con menu, accompagnato ai vini del Bosco Eliceo, che abbinerà una delle 17 Perle alle specialità alimentari che si fregiano dell'emblema del Parco del Delta del Po.

Mercoledì 10 agosto Comacchio ore 19 - Attracco Anni

L'Anguilla delle valli di Comacchio nell'interpretazione di Nicola Carli,

da Porto Garibaldi (Fe)

Anguilla tipica marinata su misticanza di verdure crude; Risottino di Anguilla alla Comacchiese; Piccolo brodetto di Anguilla con tortino di crema di Mais; Biscottini tipici di Comacchio da inzuppare nel vino delle Sabbie.

Vini dell'azienda Corte Madonnina di Pomposa

Sommelier: Renzo Cervi

Costo: adulti 32 euro; bambini da 5 a 12 anni: 16 euro

Offerta Speciale Famiglia* (due adulti + due bambini da 5 a 12 anni): 90 euro

I bambini fino a 5 anni non pagano.

L'iniziativa, salvo avverse condizioni per la navigazione, si tiene anche in caso di maltempo.

(*) non cumulabile con promozione Etg.

Info&Prenotazioni + 39 345 5684017

ore 21,30 Loggiato ex Ospedale - I Vini delle Sabbie in passerella

Banco d'assaggio, nell'ambito ed in concomitanza con l'evento nazionale promosso da Città del Vino e Movimento Turismo del Vino, con i sommelier Elena Melchiorri e Gino Benetti, della delegazione Ais di Ferrara, a vini di sabbia provenienti da tutta Italia. Ingresso (calice degustazione e portacalice compreso: 5 euro).

Giovedì 11 agosto - Pescheria

ore 18,30 Dolce Tentazione

Laboratorio di gelateria artigianale con Federica Felisatti, della Gelateria del Cuore: il Pampepato 'sposa' l'Anguilla

ore 18,30 Mercatino dei Produttori di Campagna Amica Coldiretti e della Strada dei Vini e dei Sapori

ore 21,30 Le Ricette di Messer Cristoforo

Le pietanze proposte dal Messisbugo per i sontuosi banchetti della Corte Estense interpretate ed attualizzate dallo chef Mauro Spadoni: l'Anguilla.

ore 21,30 Grappe&Formaggi

Degustazione guidata e abbinamento fra grappa di Fortana dell'azienda Mattarelli di Vigarano Mainarda e formaggi con l'assaggiatore Anag, Elena Melchiorri.

Venerdì 12 agosto - Pescheria

ore 18,30 Cucinare con le Erbe -Timo&Anguilla

Profumi, aromi, proprietà e segreti delle più naturali e versatili alleate di cuochi e massaie: laboratorio gastronomico in collaborazione con l'Istituto Tecnico Agrario Fratelli Navarra.

ore 18,30 Mercatino dei Produttori di Campagna Amica Coldiretti e della Strada dei Vini e dei Sapori

ore 21,30 Vongoliamo

La vongola, straordinaria perla della Sacca di Goro, negli abbinamenti

gastronomici e ricette dello chef Riccardo Vecchi: l'Anguilla delle Valli.

Giovedì 11 e Venerdì 12 agosto - Manifattura dei Marinati

ore 18,30 Camilla l'Anguilla a SaporiDaMare

Laboratorio didattico per i più piccoli e, per gli adulti, visita guidata allo storico stabilimento di trasformazione della regina delle valli.

Info&Prenotazioni: + 39 0533 81742

Il Villaggio dei Sapori a Porto Garibaldi - viale Ugo Bassi

La Carota del Delta

Il Parco in Barca e in Tavola

Escursione serale in motonave fra le valli e lagune del Parco, conclusa da cena a bordo con menu, accompagnato ai vini del Bosco Eliceo, che abbinerà una delle 17 Perle alle specialità alimentari che si fregiano dell'emblema del Parco del Delta del Po.

Martedì 23 agosto Porto Garibaldi ore 19 - PortoCanale

La Carota del Delta nell'interpretazione di Stefano Fregnan, da Porto Viro (Ro)

Sformatino di carote all'ubriaco profumato all'erba cipollina; risi e carote con dadini di pancetta affumicata e patate; regina dell'aia in rotolo su rosti di carote; delizia di carote al cioccolato aromatizzato.

Vini dell'azienda Tenuta Garusola - coop. G. Bellini di Filo

Sommelier: Francesco Mazzoni

Costo: adulti 32 euro; bambini da 5 a 12 anni: 16 euro

Offerta Speciale Famiglia* (due adulti + due bambini da 5 a 12 anni): 90 euro

I bambini fino a 5 anni non pagano.

L'iniziativa, salvo avverse condizioni per la navigazione, si tiene anche in caso di maltempo.

(* non cumulabile con promozione Eto).

Info&Prenotazioni + 39 345 5684017

Mercoledì 24 agosto

ore 18,30 Babydance&Merenda Km. Zero

Musica e balli per i più piccoli con il gruppo Villaggi Turistici Club del Sole conclusa da merenda di frutta offerta da Campagna Amica Coldiretti.

ore 18,30 Sfoglino si diventa

Minicorso per aspiranti arzdòre che vogliono imparare a fare i cappellacci di zucca ferraresi: farina, uova e mattarello li mettiamo noi.

ore 21,00 Granelli di Gusto Ferrarese - Il cibo fa spettacolo

Musica, animazioni, colpi di teatro e preparazioni gustose con Daniele De Leo, Lorenzo Bonazzi e il coinvolgimento degli ospiti.

ore 21,30 I Vini del Bosco raccontano

Degustazione guidata ai vini dell'azienda Corte Madonnina di Pomposa con il sommelier Gioacchino Di Garbo, della delegazione Ais di Ferrara.

ore 21,30 Risotto che passione

Il Riso Igp del Delta del Po abbinato alla Carota: lezione di cucina con lo chef Mauro Spadoni.

Giovedì 25 agosto

ore 18,30 Facciamo il Pane

Piccoli fornai crescono: impariamo, anche solo per gioco, a preparare la vera coppia ferrarese Igp.

ore 18,30 Dolce Tentazione

Laboratorio di gelateria artigianale con Federica Felisatti, della Gelateria del Cuore: il Pampepato 'sposa' la Carota

ore 18,30 Mercatino dei Produttori di Campagna Amica Coldiretti e della Strada dei Vini e dei Sapori

ore 21,30 Le Ricette di Messer Cristoforo

Le pietanze proposte dal Messisbugo per i sontuosi banchetti della Corte Estense interpretate ed attualizzate dallo chef Mauro Spadoni: la Carota del Delta.

ore 21,30 Grappe&Cioccolato

Degustazione guidata ed abbinamento fra grappa di Fortana dell'azienda Corte

Madonnina e cioccolato con l'assaggiatore Anag, Renzo Cervi.

Venerdì 26 agosto

ore 18,30 En...Gast...Erbolina, la Volpoca

Il gioco dell'oca...per piccoli volpacchiotti bravi a riconoscere le erbe aromatiche...e le Carote.

ore 18,30 Cucinare con le Erbe - Origano&Carota

Profumi, aromi, proprietà e segreti delle più naturali e versatili alleate di cuochi e massaie: laboratorio gastronomico in collaborazione con l'Istituto Tecnico Agrario Fratelli Navarra.

ore 18,30 Mercatino dei Produttori di Campagna Amica Coldiretti e della Strada dei Vini e dei Sapori

ore 18,30 CicloScampagnando

Escursione libera in bicicletta (25 km. complessivi fra andata e ritorno), in collaborazione con Campagna Amica Coldiretti, fino all'azienda Corte dei Sapori, conclusa da agriaperitivo.

ore 21,30 Vongoliamo

La vongola, straordinaria perla della Sacca di Goro, negli abbinamenti gastronomici e ricette dello chef Riccardo Vecchi: la Carota del Delta.

Il Villaggio dei Sapori a Lido delle Nazioni - piazza Italia

La Pera Igp

Cena con delitto....gastronomico

Un menu interamente dedicato a una delle 17 Perle, accompagnato dai vini del Bosco Eliceo e con abbinamento apparentemente "delittuoso" a must del patrimonio gastronomico regionale: al termine della cena, fra chi indovinerà la "vittima", estrazione di gustoso premio.

Martedì 30 agosto Lido Nazioni ore 21 Rist. Bora Bora Camping Tahiti v. Libia 133

La Pera Igp nell'interpretazione di Roberto Biondi, da Pieve di Cento (Bo)

Millefoglie di pere e caciotta di Pienza con gelatina di melone; tortelli ripieni di

pere su specchio di taleggio; cosciotto di maialino da latte cucinato a bassa temperatura con pere al vino rosso e misticanza; cri-cri di pere.

Vini dell'azienda Corte Beneficio di Coccanile

Sommelier: Renzo Cervi

Costo: adulti 26 euro; bambini da 5 a 12 anni: 13 euro

Offerta Speciale Famiglia* (due adulti + due bambini da 5 a 12 anni): 70 euro

I bambini fino a 5 anni non pagano.

L'iniziativa si tiene anche in caso di maltempo.

(*) non cumulabile con promozione Etg

Info&Prenotazioni: tel. + 39 0533 379500

Mercoledì 31 agosto

ore 18,30 Babydance&Merenda Km. Zero

Musica e balli per i più piccoli con il gruppo Villaggi Turistici Club del Sole conclusa da merenda di frutta offerta da Campagna Amica Coldiretti.

ore 18,30 Sfoglino si diventa

Minicorso per aspiranti arzdòre che vogliono imparare a fare i cappellacci di zucca ferraresi: farina, uova e mattarello li mettiamo noi.

ore 21,30 I Vini del Bosco raccontano

Degustazione guidata ai vini dell'azienda Cà Nova di San Giuseppe con il sommelier Elena Melchiorri, della delegazione Ais di Ferrara.

ore 21,30 Risotto che passione

Il Riso Igp del Delta del Po abbinato alla Pera Igp: lezione di cucina con lo chef Mauro Spadoni.

Giovedì 1 settembre

ore 18,30 Facciamo il Pane

Piccoli fornai crescono: impariamo, anche solo per gioco, a preparare la vera coppia ferrarese Igp.

ore 18,30 Dolce Tentazione

Laboratorio di gelateria artigianale con Federica Felisatti, della Gelateria del

Cuore: il Pampepato 'sposa' la Pera Igp

ore 18,30 Mercatino dei Produttori di Campagna Amica Coldiretti e della Strada dei Vini e dei Sapori

ore 21,30 Le Ricette di Messer Cristoforo

Le pietanze proposte dal Messisbugo per i sontuosi banchetti della Corte Estense interpretate ed attualizzate dallo chef Mauro Spadoni: la Pera Igp.

ore 21,30 Cocktailando con la Pera Igp

Non solo macedonie e formaggi: quant'è buona nel cocktail la regina della nostra frutticoltura. Con la barman Elena Melchiorri.

Venerdì 2 settembre

ore 18,30 En...Gast...Erbolina, la Volpoca

Il gioco dell'oca...per piccoli volpacchiotti bravi a riconoscere le erbe aromatiche...e le Pere Igp

ore 18,30 Cucinare con le Erbe - Erba Cipollina&Pera

Profumi, aromi, proprietà e segreti delle più naturali e versatili alleate di cuochi e massaie: laboratorio gastronomico in collaborazione con l'Istituto Tecnico Agrario Fratelli Navarra.

ore 18,30 Mercatino dei Produttori di Campagna Amica Coldiretti e della Strada dei Vini e dei Sapori

ore 21,30 Vongoliamo

La vongola, straordinaria perla della Sacca di Goro, negli abbinamenti gastronomici e ricette dello chef Riccardo Vecchi: la Pera Igp.

La Nostra Cucina e i Suoi Vini

Compilando ed imbucaando nell'urna del Villaggio dei Sapori le cartoline in distribuzione, dal 28 giugno al 2 settembre, negli Uffici di Informazione Turistica di Comacchio e dei Lidi e al Villaggio si può votare l'iniziativa più gradita di SaporiDaMare 2011 ed eleggere - fra quelli segnalati - il ristorante preferito: fra tutti i partecipanti al concorso a fine stagione saranno estratte, gratuitamente, dieci maxiceste di prodotti tipici ferraresi.

I ristoranti segnalati:

Agriturismo Corte Madonnina - Pomposa

Con il contributo di



e il patrocinio di



Agriturismo Quietovivere - Lido di Spina

Antica Trattoria La Barcaccia - Comacchio

Bagno Ristorante Miami - Lido degli Scacchi

Osteria dei Golosi - Lido degli Estensi

Ristorante Barbablù - Lido delle Nazioni

Ristorante Canneviè - Volano

Ristorante Cavallino Bianco - Filo di Argenta

Ristorante Ferrari - Goro

Ristorante Venere Beach Family Village - Porto Garibaldi

Tutte le iniziative - quando non viene espressamente evidenziato un costo - sono a partecipazione gratuita. E' gradito un piccolo contributo (che potrà lasciare nell'urna che troverà al "Villaggio dei Sapori" oppure versare sul conto corrente postale n. 10055440 intestato ad Ado) per sostenere l'attività dell'Assistenza Domiciliare Oncologica di Ferrara.

Grazie