



## Pressemitteilung

Berlin, den 9. Juli 2024

### Ferrara und Po-Delta: Reisen mit kulinarischen Landkarten

**Das Po-Delta lockt mit Venusmuscheln, Weinen und erlesenem Reis. Rund um Ferrara gedeihen Obst und Gemüse und auf der Route der Delizie Estensi, der einst so stolzen Herrenhäuser, lernen Sie Gaumenkitzel wie Salama da Suga und Tenerina-Torte kennen.**

Die Provinz Ferrara – grob gesagt zwischen Venedig und Bologna gelegen – lässt sich kulinarisch in verschiedene Landstriche teilen. Da ist zum einen das Po-Delta, eine Landschaft, die durch das Zusammenspiel von Meer und Fluss mit einzigartigen Farbsielen und Aromen aufwarten kann. Saftig grüne Felder mit zarten Reis-Pflänzchen prägen hier das Landschaftsbild. Feinschmecker schätzen die großen, etwas rundlichen Körner, der im Po-Delta angebauten Sorten Carnaroli, Arborio, Baldo, Volano, Caravaggio, Cammeo, Keope, Telemaco und Karnak. In der lokalen Küche bilden sie die Basis für köstliche Risotti, die je nach Ausrichtung mit Fleisch-, Fisch- oder Gemüsebrühe, mit Butter, Weißwein und anderen Zutaten zu unwiderstehlichen Delikatessen werden.

Auch Rebstöcke finden günstige Bedingungen im Mündungsgebiet des längsten italienischen Flusses. Nebel, die sich vor allem im Frühjahr und im Herbst über diesen Landstrich legen, prägen den Charakter der Weine Bosco Eliceo DOC ebenso wie sowie die salzhaltigen Böden. In dieser Gegend ist unter anderem ein Sauvignon zuhause, der im Glas mit strohgelber Farbe und am Gaumen mit frischen Aromen besticht – ein idealer Begleiter von Antipasti und Fisch, der aber auch mit den hier äußerst beliebten Pasta-mit-Kürbis-Gerichten eine gute Figur macht. Aus dem Anbaugebiet Bosco Eliceo DOC kommen auch Merlot und Fortana. Robinrot im Glas empfehlen sie sich besonders zu Fleischgerichten und lang gereiftem Käse.

#### Von Aal bis Zuckermelone

In der Sacca di Goro nördlich des Wasserstädtchens Comacchio finden sich Delikatessen anderer Art. Die „Sacca“, also die Bucht von Goro, bietet idealen Lebensraum für Venusmuscheln. Köchinnen und Köche der Provinz Ferrara bringen die Schalentiere in Ihren Pfannen und Töpfen ganz groß raus – bringen sie solo, mit Pasta oder Risotto auf die Teller. Südlich von Comacchio liegen die „Comacchio-Täler“. Hier, wo der große Fluss auf das Meer trifft, fühlen sich Aale wohl und lokale Institutionen arbeiten daran, die Bestände dieser weltweit selten gewordenen Fischart aufzupäppeln. Über die Bedeutung, die Aal-Fang und Aal-Verarbeitung über Jahrhunderte in dieser Gegend hatten, lässt sich bei beschaulichen Bootsausflügen durch das Delta-Gebiet jede Menge erfahren. Interessant ist auch ein Besuch der Manifattura dei Marinati in Comacchio, wo sich der traditionell marinierte Fisch auch verkosten lässt.

Nördlich von Ferrara, entlang des rechten Po-Ufers, erstrecken sich von Weiden und Pappeln gesäumte Fluss-Auen. Zahlreiche Zugvogelarten beziehen hier ihr Zuhause auf Zeit. Auch Obstplantagen prägen diesen Teil der Provinz Ferrara. Hier reifen Romagneser Pfirsiche und Nektarinen, Ferrareser Wassermelonen, Zuckermelonen der Emilia,



## Pressemitteilung

Erdbeeren aus Lagosanto, grüner Altedo-Spargel – und die Birnen der Emilia Romagna. Jede dieser Ursprungs-Bezeichnungen steht für authentischen Genuss und verweist auf die tiefe Verbindung zwischen den Menschen und den Produkten, die seit vielen Generationen auf diesem Stückchen Erde kultiviert werden.

### **Köstliche Spuren der d'Este Dynastie**

Zwischen der Provinzhauptstadt Ferrara und dem Meer zeugen stolze Herrenhäuser, die Delizie Estensi, von der Renaissance-Epoche, in der die Adelsfamilie d'Este die Geschicke Ferraras gelenkt und der ganzen Gegend ihren Stempel aufgedrückt hat. Wer diesen Landstrich auf der Route der Delizie Estensi erkundet, unternimmt eine Reise des guten Geschmacks. Neben sehenswerter Architektur lernen Reisende bei Stopps in Konditoreien, auf Märkten und in den Ristoranti unterschiedlichste Gaumenkitzel kennen. Beispielsweise die Salama da Sugo, eine Ferrareser Wurst-Spezialität, die bestens zu Kartoffelpüree passt. Oder das Pasticcio di Maccheroni – ein Vermächtnis uralter höfischer Traditionen. Ebenso beliebt und weit verbreitet sind die Cappellacci di Zucca, ein kulinarisches Zusammentreffen von Pasta und Butternut-Kürbis, der in diesem Landstrich ebenfalls hervorragend gedeiht. Für den süßen Abschluss einer Mahlzeit bieten sich Pampepato und Tenerina-Torte an. Wer seinem Gaumen diese Schokoladenfreuden gönnt, kommt der kulinarischen Kultur der Stadt Ferrara und ihrer Blütezeit unter den d'Este-Herzögen mit jedem Häppchen näher.

Mehr zu Kulinarik und Gastronomie in der Provinz Ferrara erfahren auf der Website  
<https://www.ferrarainfo.com/de/onogastronomie/spezialitaten>