

GLI EVENTI IN CITTÀ



IERI AI PRIMI VISITATORI DEL 'MISEN' IN OMAGGIO ANCHE UNA COPIA DEL RESTO DEL CARLINO

FASCINO E SAPORI



Schifanoia, lo spettacolo del 'Giardino dell'Amore'

Il museo, con la stupefacente Sala dei Mesi, è chiuso per lavori. Ma a Schifanoia lo spettacolo non manca, e in questo caso è la natura a regalare ai visitatori uno scorcio irrinunciabile: quello del cosiddetto 'Giardino dell'Amore', impreziosito in questi giorni dalla fioritura dell'enorme ciliegio giapponese, che rappresenta un richiamo per gli appassionati di botanica ma anche per quelli di fotografia. In attesa che anche il ciliegio giapponese di Sant'Antonio in Polesine torni all'antico splendore, proprio in via Scandiana si registra un via vai incessante di visitatori. E per l'occasione la caffetteria situata nel giardino è aperta tutti i giorni.



IN FIERA

Inaugurazione

Al taglio del nastro, da sinistra, Filippo Parisini (Fiera), la preside Roberta Monti, Alessandra Atti (project manager), il promoter Loris Cattabriga e l'assessore comunale Caterina Ferri



Dal 2011 a Ferrara

Nato nel 2002 a Bondeno, il Misen si è trasferito stabilmente dal 2011 nei padiglioni del Quartiere Fieristico di Ferrara, dove accoglie cento stand delle principali sagre anche da Bologna, Modena, Mantova e Rovigo.



LECCORNIE Quasi cento gli stand che propongono ai visitatori del Misen un'enorme varietà di prodotti gastronomici e di assaggi gratuiti

'Misen', assalto agli stand Un tuffo nel gusto delle sagre

MEZZOGIORNO di... cuoco, più che di fuoco, nei saloni di Ferrara Fiere. Si chiude oggi il salone enogastronomico 'Misen', che offre una panoramica delle più gustose sagre del territorio ferrarese, di quelle delle vicine province di Bologna, Mantova, Rovigo, con alcune incursioni in altre regioni d'Italia. Già ieri, allo scoccare del mezzogiorno, gli stand - un centinaio - pullulavano di aspiranti Raspelli, pronti a decretare (a colpi di assaggi) una sorta di hit parade delle specialità preferite. Dal tartufo alla zucca, dalla sfoglia ai dolci tradizionali, sino ai sapori di mare, la manifestazione rappresenta «un luogo in cui riscoprire, a partire dalla tavola - afferma il presidente di Ferrara Fiere Filippo Parisini -, il valore della propria identità culturale e delle proprie tradizioni». Questi sono gli ingredienti del successo, ogni anno maggiore, della sagra delle sagre, nata nel 2002 per iniziativa di Loris Cattabriga e che dal 2011 si è insediata

stabilmente nei padiglioni del quartiere fieristico.

OGGI appuntamento perciò dalle 10 alle 21, con code da 'bollino rosso' nei momenti in cui dai singoli stand vengono imbandite le tavolate degli assaggi. Sono circa 300mi-

GRAN FINALE
Sino alle 21 nei padiglioni degustazioni a volontà e 'cooking show'

la, e tutti gratuiti, quelli a disposizione del pubblico: il biglietto a prezzo intero costa 12 euro, ma poi la formula è davvero quella di 'all you can eat'. Ovvero spazio a palati robusti e gomiti appuntiti, per conquistare la pole position al momento delle degustazioni delle varie sagre. Libero invece l'accesso a tutti gli spazi espositivi. Sarà anche possibile visitare i mercatini creativi del riuso e artigianato,

«che arricchiscono il vasto ventaglio di proposte non solo culinarie offerte», aggiunge Alessandra Atti, project manager della manifestazione. Modellismo e artigianato che verranno ritrovati presso 'Misen Passion' nell'atrio e al padiglione 6, dove è allestito il teatro dei burattini per i più piccoli. E ancora, musica dal vivo dell'orchestra Rita Gessy. Oggi invece spazio sul palcoscenico culinario del cooking show al 'Mago della Focaccia' Mirko e agli chef Giovanni Pacifico prima e Luca Zannoni poi, che presenterà il suo menù salutare. La due giorni di iter nei meandri del gusto made in Italy non dimentica poi di celebrare il luogo che la ospita con sfide divise nell'arco del weekend dedicate alle tipicità ferraresi quali salama da sugo, cappellacci, coppia, pincia salata e la tiratura letteralmente «da Guinness dei primati» della sfoglia con 120 uova. Un evento centralissimo di cui sono partner anche Il Resto del Carlino e l'agenzia pubblicitaria Speed.

'Riaperture', festival della fotografia oggi regala le emozioni del ciclismo

LA FORZA della fotografia per raccontare il reale, cambiare la vita delle persone, riaccendere luoghi di una città. La seconda edizione del festival di fotografia Riaperture, si chiude con l'ultima giornata di mostre e incontri: nel secondo weekend già 500 presenze, per un totale di 1500 visite. La chiusura è affidata alla fotografia sportiva. Alle 16, a Factory Grisù arriva 'Tornanti.cc': Francesco Rachello ed Eloise Mavian sono una coppia di fotografi professionisti emergenti, che partendo dalla passione per le immagini e la bici sono diventati reporter pubblicati su Gazzetta dello Sport, Souigneur e altre riviste specializzate. Tornanti.cc racconta, oltre al Giro d'Italia e alle classiche del Nord, anche tutto quello che c'è attorno.

Alle 10 spazio al laboratorio per bambini 'Flat lay: autoritratto oggettivo'. Partendo dalla mostra realizzata con la scuola media 'Cosmè Tura', Silvia Meneghini e Alice Pandolfi ripropongono il modo tutto nuovo di 'fare selfie': usando oggetti della propria vita, invece che mostrando i visi. Le mostre sono ospitate in sedi aperte per la prima volta alle immagini. La sede principale l'ex caserma dei Vigili del Fuoco di Poledrelli. Pe altre sedi: Poi palazzo Massari e Palazzina Cavalieri di Malta, chiusi dal terremoto del 2012 e riaperti per la prima volta grazie; l'ex drogheria Bazzi Palazzo Prosperi-Sacratì, edificio rinascimentale chiuso da anni situato proprio di fronte al più noto Palazzo Diamanti; l'ex Chiesa di San Giuliano, un ex negozio di via Cortevocchia e Casa Niccolini.