Cento sagre in scena a Ferrara

Cento sagre in una sola sede: succede alla Fiera di Ferrara, che si prepara alla quarta edizione del Salone Nazionale delle Sagre, l'evento dedicato alla migliore tradizione enogastronomica italiana. Dopo il successo dello scorso anno (oltre ventimila visitatori) il 25, 26 e 27 aprile 2014 Ferrara torna a riempirsi dei sapori di oltre cento sagre golose provenienti da tutta la penisola e anche dall'estero. Organizzato da Ferrara Fiere Congressi e dall'Associazione Turistica Sagre e Dintorni, con il patrocinio di Comune, Provincia e Camera di Commercio di Ferrara, il Salone è l'unico evento in Italia che presenta, propone e fa degustare le bontà di ogni angolo della penisola: Emilia-Romagna, Veneto, Puglia, Sardegna, Valle d'Aosta, Abruzzo, Umbria, Toscana, Campania e molte altre ancora. Un'occasione per scoprire piatti e sapori "diversi", tipici e di qualità. Chi vuole apprendere segreti e suggerimenti sull'arte di mangiar bene avrà solo l'imbarazzo della scelta. Venerdì 25 e sabato 26, dalle 14.30 alle 16.00, si terrà il corso su "**Le nuove tecnologie in cucina**", con gli chef di Zanussi e le dimostrazioni riguardanti "**I tagli della carne**", con il Maestro macellaio Lorenzo Rizzieri dell'Istituto Italiano Assaggiatori Carne De Gustibus. Un'area del Salone sarà, poi, riservata a "**Lungo il Po**", il progetto di valorizzazione enogastronomica e turistica dei territori lambiti dal fiume Po, ideato da Ferrara Fiere Congressi, in collaborazione con le province che insistono sull'asta del "Grande Fiume". Un percorso espositivo scandito dalle tipicità legate al paesaggio, alla cucina e all'arte che rendono uniche le terre bagnate dal Po.