



Italia Bowl di Ferrara, il finale del campionato IFL è stata una grande festa

Descrizione

Di Carlo Mantovani

Un'impeccabile macchina organizzativa guidata dal carismatico **Raffaello Pellegrini**, presidente delle Aquile Ferrara – ha trasformato il glorioso Mazza in uno stadio degno della NFL.

Così, quella dello scorso weekend è stata una grande festa: degna celebrazione di uno sport bellissimo, il football americano, e teatro di scontri decisivi e avvincenti, culminati con una memorabile finale del campionato IFL, la divisione di eccellenza, che dopo uno spettacolare testa e testa con Parma, ha visto trionfare ancora una volta i Guelfi Firenze.



Foto © Daniele Bettazzi

Tre giorni durante i quali, ovviamente, abbiamo provveduto ad esplorare il sorprendente territorio provinciale, ricco di grandi alberi e grandissimi piatti.

Prima di lasciare la città, abbiamo voluto salutare un vecchio amico: il plurisecolare e leggendario **Ginko Biloba** (varietà antichissima, già presente al tempo dei dinosauri), che troneggia nel cortile della **Biblioteca Ariostea**, ultimo superstite dell'antico Orto botanico, che fino all'ottocento aveva sede qui.



Ginko Ariostea (Foto © Servizio Biblioteche e Archivio Storico del Comune di Ferrara).

Non potevamo rinunciare, poi, a respirare le atmosfere fiabesche della **Delizia estense del Verginese**, nella campagna di Portomaggiore, castello rinascimentale impreziosito da un giardino virtuosamente restaurato e traboccante di piante da frutto (sorbi, melograni, nespoli, meli, peri, cotogni e un piccolo vigneto).



Delizia estense del Verginese (Foto © Carlo Mantovani).

Ci siamo spinti poi verso il mare, nel borgo rurale di **Monticelli di Mesola**, dove giganteggia uno delle piante più incredibili che abbia mai visto: un esemplare plurisecolare di Gelso bianco, un patriarca da frutto che vanta una chioma di 25 metri di diametro, sostenuta da branche tentacolari che lo rendono simile ad al Kraken, il mostro marino di mitologica memoria.

E viaggiando, inevitabilmente, ci è venuta fame: seduti nel quiete senza tempo dei portici di Mesola, ci siamo gustati un esplosivo piatto dendrogastronomico stagionale, i **Cappellacci con salama da sugo e melone**, magistralmente cucinati dal centralissimo **Ristorante Al Castello**.



Cappelacci con salama da sugo e melone (Foto © Carlo Mantovani).

Altra tappa ineludibile: l'**Agriturismo Le Occare**, tempio del gusto padano felicemente nascosto nei meandri della campagna di Portomaggiore, dove la raffinatissima chef Cristina Maresi è custode del leggendario Caviale del Po, prelibatissimo piatto rinascimentale della Corte estense, che a differenza degli altri caviali viene cotto. Avremmo voluto chiudere in bellezza con una pornificante fettona (magari accompagnata da una bella salsa a base di pere) del mitico Salame da Succo, antico insaccato più delicato della Salama da Sugo, conosciuto anche come Tartufo Rosso di Formignana e protetto dall'omonima Confraternita: ma per quello, amici, mi sa che dovremo attendere l'inverno.

Data di creazione

2026/07/07

Autore
redazione