

Ferrara Busker Festival: i migliori indirizzi dove mangiare in città durante l'evento

30 Luglio 2024

di **Patrizia Ferlini**



FERRARA – Torna dal 21 al 25 agosto il Ferrara Busker Festival, la manifestazione internazionale più antica dedicata agli artisti di strada. Anche in quest'occasione, dopo 37 anni, busker da ogni parte del mondo si riuniranno in Emilia per cinque giorni all'insegna dell'arte, della musica e della cultura. Si tratta di una kermesse che attira visitatori internazionali curiosi di scoprire la città, ma anche la sua gastronomia. Nasce così l'area food dedicata alle specialità locali e non solo. Un modo per vivere l'esperienza della festa senza rinunciare al buon cibo.

Il Ferrara Busker Festival sa come trasformare Corso Ercole d'Este in un teatro all'aperto. Un susseguirsi di angoli che ospitano artisti dalle 20 a mezzanotte, precedendo i concerti notturni che si tengono al Parco Massari. Mostre fotografiche, spettacoli di ogni genere, talk e incontri vanno a costituire un palinsesto che sarà arricchito anche da 15 food truck gourmet. Un'idea che nasce nel 1987 da **Stefano Bottoni**, artigiano e amante della musica, legata a

un curioso aneddoto.

Era l'estate di quell'anno quando un gruppo di musicisti viene allontanato alle forze dell'ordine locali mentre si esibisce all'aperto. Uno spiacevole evento che può però diventare un punto di forza per l'intera città. La proposta viene presentata al sindaco che la sostiene senza esitazioni. Tra lo scalpore della folla sopraggiunge anche l'interesse di personaggi del calibro di **Lucio Dalla** che al festival partecipa durante l'edizione del 1989. Oggi è la figlia **Rebecca Bottoni** a portare avanti questa grande eredità, fulcro degli eventi estivi della città di Ferrara.

Un programma che offre la possibilità di fare gustose pause a base di cibo locale e internazionale, a partire dalla proposta de La Tigellaia Matta. La cucina emiliana è indelebilmente legata alle tigelle, farcite con qualsiasi prodotto sia degno di esserne accolto. Dai più classici salumi fino al pesto di lardo e ragù, ogni prelibatezza ben si accosta a questo impasto a base di strutto. Non mancherà l'altro protagonista della gastronomia locale, lo gnocco fritto offerto dal food truck Matilde del Monticino, proposto in versione tradizionale, ma anche con abbinamenti più ricercati. Burger, burritos, fish & chips, arrostitini e pizze completano un'offerta che saprà accontentare tutti i visitatori e gli artisti.

Non solo street food, ma anche ristoranti e locali che a Ferrara hanno fatto la storia. Il Ristorante Trattoria Il Mandolino di Afra è un'istituzione per i locali e non. Qui la cucina è quella tipica ferrarese con cappellacci di zucca, salama da sugo e somarino, ma quello che fa la differenza è l'accoglienza del personale, una grande famiglia che con il caratteristico accento locale ti fa sentire a casa. Famiglia in tutti i sensi, perché dall'altro lato del vicolo si trova la Trattoria da Noemi, sorella di Afra e anche lei portavoce della cucina locale. Per una scelta più gourmet si può optare per la trattoria contemporanea Cà d'Frara dove i cappellacci di zucca dello chef **Elia Benvenuti** vengono ingentiliti dal tartufo dell'Appenino.

Il Ferrara Busker Festival è un'occasione per scoprire gli angoli più in voga della città. Ne è un esempio Apelle, il ristorante che racchiude in sé parte dell'anima della manifestazione. Una cucina che tocca le cime delle Ande peruviane per poi ridiscendere verso le acque cristalline delle spiagge caraibiche. Un cocktail bar e ristorante dove provare tutte le influenze attraverso piatti ricercati e bevande dal sapore esotico.

Tra tutte queste certezze culinarie, resta il dubbio su chi sarà il grande ospite di quest'anno; dopo **Edoardo Bennato**, Modena City Ramblers e Premiata Forneria Marconi, non resta che chiedersi chi salirà sul palco in questa edizione del Ferrara Busker Festival 2024.

LE FOTO





foto Apelle



foto Cà d'Frara



foto Trattoria Il Mandolino