Camera di Commercio
Ferrara

**COMUNICATO STAMPA N. 34**
**8 aprile 2009**

# CAMERA DI COMMERCIO PIATTO ESTENSE 2009: PROTOGONISTA LA SALAMA DA SUGO FERRARESE

**I VINCITORI**:

- **Giada Grilli** della Classe 5^ A dell'Istituto Orio Vegani per la ricetta "Millefoglie di Salamina con patate e crema di robiola"
- **Morgan Ricci** della classe 5^B dell'Istituto Dosso Dossi per il piatto in ceramica graffita sulla salama da sugo.

Le splendide sale di Palazzo Pendaglia, sede dell'Istituto Alberghiero "Orio Vergani", hanno visto nella giornata di martedì scorso, 7 aprile, sfilare, sotto gli occhi di una qualificata ed esperta giuria, i piatti con ricette inedite, quest'anno ispirate alla nostra "salama da sugo", ma certamente eccellente frutto dell'estro, della creatività e della bravura degli allievi dell'Istituto Orio Vergani.

Tra un assaggio e l'altro, i componenti la giuria, coordinati da Corrado Pocaterra in rappresentanza della Camera di Commercio e dalla prof.ssa Iris Mattioli, preside del Vergani stesso, hanno potuto apprezzare la straordinaria versatilità di quella che è stata una delle più celebri pietanze nei pranzi ducali al tempo degli Estensi. Prodotto unico al mondo, così come e unica quella declinazione al femminile del nome, sancita in maniera definitiva nel secolo scorso - secondo Piero Camporesi – per l'evocazione della forma tonda di una donna gravida.
Al termine di questo ormai collaudato rituale, la palma della ricetta "migliore" sotto tutti gli aspetti è andata alla "Millefoglie di Salamina con patate e crema di robiola", ideata da Giada Grilli della Classe 5^ A.

Il Piatto Estense 2009 ha vissuto il primo momento del suo percorso – che porterà a fine estate la ricetta sulle tavole dei ristoranti della provincia per essere gustata ed il piatto per essere "donato" ai commensali – già tra le aule dell'Istituto Dosso Dossi, dove gli studenti hanno realizzato con tecniche antiche un piatto in ceramica graffita ispirandosi appunto alla salama da sugo. Quello ideato da **Morgan Ricci, classe 5^B,** è stato dichiarato il 5 febbraio scorso, anche in questo caso da una giuria "tecnica", il contenitore ideale per la nostra salama.

Per completare in un cerchio perfetto arte, creatività, professionalità – senza dimenticare studio della tradizione e capacità di innovazione – una accurata ricerca scientifica su origini, caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche e sulle tecniche di preparazione di questo prodotto vedrà protagonisti gli studenti dell'Istituto Agrario Navarra.
Il progetto "Piatto Estense" si snoda dunque in più fasi, che coinvolgono via via istituzioni, scuole e mondo imprenditoriale, nell'intento, che ispira ogni iniziativa dell'ente camerale, di agire in maniera il più possibile coordinata e sistematica, per promuovere e valorizzare al meglio le molteplici peculiarità del territorio ferrarese.

Con preghiera di cortese pubblicazione.

IL SEGRETARIO GENERALE
(Mauro Giannattasio)

Riferimento per i Media:
**Camera di Commercio di Ferrara**
**Ufficio Stampa**
E-mail: stampa@fe.camcom.it
Tel: 0532 783914 - 913