

Pressemitteilung

Berlin, 25. September 2025

Kulinarischer Herbst in Ferrara und der Po-Delta-Region:

„Renaissance auf dem Tisch“

Ferrara, Comacchio und das Po-Delta laden im Herbst zu ganz besonderen gastronomischen Entdeckungen ein. Neben Aalfest und Street Food Festival sind die Renaissance-Bankette in Comacchio ein Highlight, bei dem Spitzenköche ihre Gäste kulinarisch auf Zeitreise schicken.

Wenn der Herbst einzieht, wird es ruhig an den ausgedehnten Stränden von Comacchio, der „heimlichen Hauptstadt“ der Po-Delta-Region. Kulinarisch geht es dafür um so bunter zu. Mit Kürbissen werden die köstlichen Cappellacci gemacht, eine beliebte lokale Teigtäschchen-Spezialität. Nach wochenlanger Pause, die dem Erhalt der Fischbestände dient, fahren die Fischer von Porto Garibaldi jetzt wieder mit ihren Booten raus. Der frische Fisch wird direkt am Kai des Kanalhafens, auf dem Fischmarkt bei Auktionen oder bei den örtlichen Fischhändlern verkauft. In den Restaurants lässt es sich wieder in „Risotti alla Pescatora“ und anderen Highlights der regionalen Saisonküche schmelzen. Comacchio lädt zur „[Sagra dell'Anguilla](#)“, dem Aal-Fest, ein, Ferrara, Hauptstadt der Provinz, zelebriert das [Ferrara Food-Festival](#).

Michelin-Sterne zu Gast in der Fisch-Manufaktur

Teigröllchen mit Stör und Wirsing, Tortelli mit Stockenten-Füllung, Hühnchenbrust mit Mandeln und Speck, dazu eine Zitrussauce und Apfelkompott, Sauerkirschen-Törtchen mit Goldstaub - das sind die kulinarischen Kreationen, mit denen Sternekoch Igles Corelli seine Gäste beim Renaissance-Bankett in der Po-Delta-Stadt Comacchio verwöhnen wird. Das Bankett am 26. September ist Auftaktveranstaltung einer kulinarischen Eventreihe, mit der die Renaissance-Stadt Ferrara und das Po Delta in diesem Herbst ihr kulturelles Erbe und die Besonderheiten ihrer Landschaft feiern. Anlass dafür geben zwei Jubiläen: Die Anerkennung von Ferraras Renaissance-Altstadt als UNESCO-Kulturerbe jährt sich zum 30. Mal und das Po-Delta trägt seit zehn Jahren den Titel „UNESCO-Biosphärenreservat“.

Veranstaltungsort der stilvollen „Banchetti Rinascimentali“ (Renaissance-Bankette) ist die Manifattura dei Marinati, die historische Fischkonserven-Manufaktur von Comacchio. Bei drei Banketten wird jeweils ein Spitzenkoch seine kulinarischen Ideen zum Thema Renaissance in Ferrara und der Po-Delta-Region präsentieren. Igles Corelli, Grossmeister der italienischen Gastronomie, hat sich in mehreren Restaurants insgesamt bereits fünf Michelin Sterne er-kocht. Mit seinem Gastspiel bei den „Banchetti Rinascimentali“ huldigt er mit der Auswahl der Speisen und Ingredienzien dem Geist der Renaissance. Gleichzeitig verleiht der Chef mit seiner Handschrift all seinen Kreationen einen modernen Touch.

Pressemitteilung

Am 3. Oktober gehört die Bühne Simone Finetti, einem Spitzenkoch Chef aus Ferrara. Finetti holt sich seinen Zugang zur Küche der Renaissance bei Cristoforo da Messisbugo, der als Verwalter in den Diensten der Este-Herzöge stand und vor rund 500 Jahren das erste Kochbuch der Renaissance geschrieben hat. Finettis Menü soll eine Hommage an die Kunst der Geselligkeit sein. Die Folge der Speisen gipfelt in ein Dessert, das mit den Mitteln der Kochkunst einen Spaziergang durch die Po-Delta-Landschaft nachempfinden will. Die Gäste dürfen sich auf eine Komposition aus Aal-Foie-Gras, Wildfrüchten und Schokolade freuen.

Delta-Küche: Meer trifft Land

Dritter im Bunde ist Michelin-Stern-Koch Giacomo Devoto, der am 10. Oktober das Finale der „Banchetti Rinascimentali“ ausrichtet. Devoto lädt zu einer kulinarischen Reise ein, die von den Aromen der Renaissance inspiriert ist, aber auf moderne Techniken und eine erweiterte Zutaten-Palette setzt. Seine Ambition ist es, den Speisen eine zeitgemäße Raffinesse zu geben. Schon der Auftakt seines Menüs – mit Kapaun gefüllter Tintenfisch – verspricht, den Gaumen einen anregenden Dialog zwischen Meer und Hinterland spüren zu lassen.

Street food und Haute Cuisine in Ferrara

Wer kulinarische Entdeckungen gern in einem urbanen, quirligen Ambiente macht, ist vom 31. Oktober bis zum 2. November beim [Ferrara Food-Festival](#) richtig. Zum Auftakt findet am Abend des 30. Oktober ein Gala-Diner mit von der Renaissance inspirierten Speisen statt, für das interessierte Gourmets online Karten können. Starkoch Carlo Cracco und sein Team werden Rezepte aus dem historischen Kochbuch des Cristoforo da Messisbugo umsetzen. Begleitet wird die Veranstaltung von Damen und Kavalieren, die in historischen Kostümen zu Melodien aus der Renaissance tanzen. Sie führen die Gäste entlang der Via Coperta, dem historischen Durchgang, der Castello d'Este mit dem prächtigen Ehrensaal der Stadtresidenz verbindet. Das ist exakt der Ort, an dem die herzogliche Familie Este einst ihre Bankette veranstaltete. Wer eine Karte ergattern kann, darf sich auf eine magische Nacht mit Kunst, Geschichte und einzigartiger Haute Cuisine freuen.

Weitere Informationen

www.visitcomacchio.it

www.inferrara.it

www.ferraraterraeacqua.it