

Nelle serate e per tutto il periodo di apertura  
della Festa dla salama da tai,  
sarà visitabile

la Mostra "Terre e Fiumi"

Antichi Mestieri, Civiltà Contadina,  
Storia dei Mulini natanti  
e una sezione dedicata  
a "La Grande Guerra" (1918 - 2018)



Apertura della Mostra dal 19 maggio al 7 ottobre 2018  
tutti i fine settimana e festivi  
Via Repubblica, 4 - Guarda Ferrarese (FE)  
Orario sabato dalle 15.00 alle 19.00  
domenica e festivi dalle 9.30 alle 12.00 dalle 15.00 alle 19.00

# 25<sup>a</sup> Festa dla Salama da tai

fa parte dell'Associazione  
Turistica Sagre e Dintorni

25 - 26 - 27 maggio 2018

1 - 2 - 3 - 8 - 9 - 10

15 - 16 - 17 giugno 2018



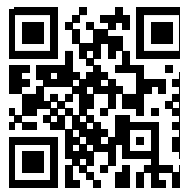
Apertura ristorante dalle ore 19 alle 22.30

[info@festasalama.it](mailto:info@festasalama.it)

[www.festasalama.it](http://www.festasalama.it)

info 333 6204216

seguici su



con il Patrocinio del Comune di Ro

# 25<sup>a</sup> Festa dla Salama da tai

a Guarda Ferrarese (FE)

25- 26 - 27  
maggio 2018

1 - 2 - 3

8 - 9 - 10

15 - 16 - 17

giugno 2018



**Siamo presenti:**

**LIBERAMENTE** 24 - 25 Febbraio 2018

**MISEN** 14 - 15 Aprile 2018

Ferrara  
terra e acqua

ideazione e stampa Grafiche il Pilastrello 0425 641831



Seguici su

# 25<sup>a</sup> Festa da Salama da tai

Paese che vai,  
sagra che trovi.

Andar per sagre è particolarmente coinvolgente. C'è un momento in cui risvegliare tutti i 5 sensi è possibile: ammirare i colori delle squisitezze, annusare gli aromi, toccare con mano, assaporare ogni sorta di prelibatezze e ascoltare l'allegro vociare tra gli stand.

Grandi appuntamenti alla scoperta di specialità esclusive locali pronte a soddisfare tutti i palati e tutte le tasche mantenendo un livello qualitativo sempre molto elevato. Regina della festa è la "SALAMA DA TAI" l'insaccato tipico locale dal gusto ricco e dall'aroma caratteristico, prodotto artigianalmente dai volontari del paese secondo i vecchi metodi utilizzando esclusivamente carne di suino, sale, pepe, aglio, vino e.... tempo, passione e maestria. La salama da tai va consumata cruda, tagliata a fette e preferibilmente accompagnata dal melone.

[info@festasalama.it](mailto:info@festasalama.it)  
[www.festasalama.it](http://www.festasalama.it)  
info 333 6204216

## LA TRADIZIONE IN TAVOLA

### Menù della Festa

Aperitivo di benvenuto

Cappellacci con zucca

Cappelletti

Ravioli salama da tai e ricotta

Garganelli al sugo di cotechino

Salama da tai

Salamina da sugo

Salame ai ferri

Costata di suino

Filetto di maiale

Formaggi misti

Coppia di pane ferrarese

Dolci



garganelli al sugo di cotechino



salama da tai e ricotta ravioli



cappellacci con zucca



salame ai ferri



costata di suino



filetto di maiale



salamina con purè



dolci vari