

TIPS ... SPOTTED by Zeno



IL MOLO - 8 minuti a piedi

Frank, il gestore del Molo, è veramente un tipo particolare. La sua grande passione per le birre ha fatto del Molo un punto di riferimento per le birre di qualità e le birre acide tanto da aver creato Acido Acida, il festival delle birre acide. Se ti piacciono le birre devi assolutamente andare da Frank ma non dirgli mai che vuoi una birretta perché è capace di mandarti fuori dal locale ☺ non ti offre nulla da mangiare insieme alla birra, come un vero pub inglese. Se vuoi delle patatine, le trovi in alto sopra un frigo, le devi chiedere e le paghi ahahah!!!

Via Contrari 36 - 320 2174940



OSTERIA IL FRANTOIO - 30 anni di attività [veget-vegan] - 14 minuti a piedi

Nel '93 Luca, osteria e proprietario, ha trasformato un magazzino del sale degli Estensi in osteria realizzando il suo sogno di una cucina con piatti ben fatti, semplici ma con materie prime di alto livello. Luca ti racconterà i piatti e ti accompagnerà nella scelta del vino. Io ho un debole per la sua bruschetta, i cappellacci al ragù, il tortino di zucca e i tagli di carne di suino iberico: non vedo già l'ora di ritornarci.

Via Baluardi 51 - 0532 761698 - 335 7118561



IL SORPASSO [veget-vegan] - 14 minuti a piedi

Beatrice, in sala, e Sarò, in cucina, sono una coppia fantastica e un punto di riferimento per il Sorpasso. Cucina molto piacevole, ricca di verdure e insalate insolite. Io adoro le polpette di alici fritte, lo spiedo di pesce spada, l'insalata di limoni o quella di olive e la loro ricotta. Uhhh che fame!!!

Via Saraceno 118 - 0532 790289



LA CANTINETTA paninoteca - 30 anni di attività - 13 minuti a piedi

Io ho una passione per i locali storici dove respiri ancora l'aria e l'atmosfera del passato e dove ritrovi sempre il cavallo di battaglia del locale che lo ha reso storico. Ogni tanto devo andare alla Cantinetta per degustare il mitico "pano Bordon" e il loro tris di tartine.

Corso Porta Po 61 - 0532 202439



PIZZERIA DA GIUSEPPE - 10 minuti a piedi

Altro locale storico. Mi piace andare da Giuseppe per mangiare al volo, al banco, una pizza margherita servita ancora sui fogli di carta oleata, tagliata così da essere mangiata con le mani. E poi imperdibili i loro "ceci" o "farinata", in ligure, croccanti sopra e morbidi dentro: spettacolari con una spolverata di pepe e una birra alla spina.

Via Carlo Mayr 71 - 0532 761701



LOCALINO - 5 minuti a piedi

Zamp, come lo chiamiamo noi, è tutto matto. Le cose non te le manda a dire e insieme a Michele, animano il Localino con la loro simpatia e disponibilità (se non li fai impazzire però ☺). La sua cotoletta è strepitosa, una petroniana gigante da condividere in tre. Se hai fretta evita il Localino, perché giustamente Zamp dice che per mangiare bisogna prendersi tutto il tempo necessario e lui, alla sua età che è anche la mia, non ha più voglia di correre come un pazzo.

Piazza Torquato Tasso 4 - 335 8174981

**RETROBOTTEGA** – 3 minuti a piedi

Retrobottega perché è il retro della macelleria Travagli, dove lavoro il papà e il fratello di Jack che conduce il Retrobottega. Jack è appassionato di vini naturali e qui li potrete degustare. Quando sentita una campana suonare vuol dire che sono uscite le bombette calde: dei piccoli panini fantastici!!!

Piazza Municipale 17/a – 0532 1860115

**MARACAIBO** – 7 minuti a piedi

Dai ragazzi del Maracaibo si sta sempre bene perché loro sono simpatici, il locale è accogliente e caldo, i prezzi giusti, i cocktail sono ben fatti e poi la posizione è ottima. Che dire prima di cena o dopocena un salto lo farei.

Via Contrari 13 – 346 6274851

**THE LAB** – 4 minuti a piedi

Se cerchi un ottimo hamburger servito in un locale moderno, pieno di giovani The Lab è il posto giusto. Ma non troverai solo hamburger ma anche altri piatti molto invitanti e una incredibile carta dei vini che non ti aspetteresti mai.

Via Guglielmo degli Adelardi 9/a - 0532 203421

**PIZZERIA ORSUCCI ARMANDO** – 14 minuti a piedi

Altra pizzeria storica. E' una fortuna potersi accomodare in uno dei pochissimi tavoli presenti da Orsucci, io ci provo spesso ma non ci riesco. Il consiglio: andarci alle 19,00 oppure alle 22,30. Il bello di Orsucci è che propone solo 4 cose: margherita con o senza, ceci e d'inverno un fantastico castagnaccio. Anche qui pizze in padellino servite sulla carta oleata e si mangia con le mani. Lo adoro!!!!

Via Saraceno 116 - 0532 760000

**QUEL FANTASTICO GIOVEDÌ' – 30 anni di attività** [veget-vegan-celiac] – 13 minuti a piedi

Dalla Mara è sempre una certezza. Locale frequentato dai ferraresi, qualità sempre costante. Io ho sempre voglia di andarci per degustare il loro risotto con astice, curry e cappelletti: strepitoso !!! chiedete una porzione abbondante.

Via Castelnuovo 9 - 0532 760570 - 328 1646231

**MAKORE'** – 7 minuti a piedi

Se hai voglia di una cena "seria", ma senza perdere il piacere, Makorè è uno di quei posti dove il pesce è una cosa molto seria: nasce in simbiosi con la pescheria adiacente e porta in tavola una cucina di mare curata, moderna e con tanta ricerca.

In sala vedi anche la brigata al lavoro, cucina a vista, e puoi scegliere tra percorsi degustazione oppure una selezione alla carta.

Via Palestro 12 - 0532 092068

**LA PROVVIDENZA – 30 anni attività** [veget-celiac] – 17 minuti a piedi

Se cerchi un menù tipico ferrarese, in un ambiente caldo, storico e con alle pareti delle opere di Andy Warhol allora la Provvidenza è quello che cercavi.

Via Ercole I d'Este 92- 0532 205187 - 389 7681544

**AROMA Bistrò** – 12 minuti a piedi

Locale nuovo, bello e moderno con anche tapas per aperitivo, in una delle vie della movida del food&beverage. Pesce

Via Saraceno 19 – 0532 500653

**LE DUE COMARI** [veget-celiac] – 4 minuti a piedi

Un indirizzo super affidabile per chi ama il pesce fresco e una cucina di mare con accento mediterraneo, curata e piacevole, a due passi da Cattedrale e Castello. Atmosfera intima, servizio attento e piatti che giocano tra tradizione e guizzi creativi: crudi, primi di mare, frittiture "da manuale".

Piazza Sacratì 22 - 0532 773676 - 373 8642888

**CUCINA BACILIERI** – 9 minuti a piedi

Il locale più elegante di Ferrara, molto d'atmosfera. Michele, lo chef, meriterebbe una stella che stenta ancora ad arrivare. Se cercate una serata rilassante e molto piacevole Cucina Bacilieri fa per voi.

Via Terranuova 60 - 0532 243206 - 339 7791639

**MESSISBUGO** – 11 minuti a piedi

Il locale iconico dei giovani, si trova nella via della movida notturna. Ottimo anche per un hamburger o un tagliere come cena.

Via Carlo Mayr 95 - 0532 764060

**PIZZERIA ESTE BAR** – 10 minuti a piedi

Storico locale a conduzione familiare nel centro di Ferrara, attivo dal 1975 a due passi dal Duomo e dal Castello Estense. Nato come pizzeria, propone oggi pizze di alta qualità con diversi impasti e un ristorante completo di carne e pesce, accompagnato da una ricca cantina di vini italiani e internazionali. Atmosfera accogliente e familiare, portata avanti oggi dalla seconda generazione.

Via delle Scienze, 13 - 0532 240323

**USTARIAZA paninoteca - 30 anni di attività** – 8 minuti a piedi

Mitico "panino con mascarpone", super instagrammabile per i cimeli. Legendary "panino con mascarpone"

Corso Piangipane 61 - 3487429400

**LASCIATE ENTRARE IL SOLE** – 6 minuti a piedi

Eleonora, mia moglie, e Chiara, la sua socia, hanno realizzato il loro sogno di creare un concept store dedicato solo alle donne. Tanta ricerca, oggettistica e capi di abbigliamento per una donna che adoro essere bella e sentirsi bene.

Via Voltapaletto 7 - 0532 204058

**IL FILONIFICIO** – 6 minuti a piedi

Alice è adorabile. Ha creato un microforno unico e nel suo laboratorio crea delle vere prelibatezze. Dovete andarci, fare la coda e se desiderate al sabato mattina serve anche la colazione.

Via Voltapaletto 24 - 348 5399381

**GELATERIA K2** – 5 minuti a piedi

K2 è una gelateria storica di Ferrara, attiva dal 1968, conosciuta per il suo gelato artigianale realizzato con materie prime selezionate e per una scelta ampia. Oltre ai coni e alle coppette, è un ottimo posto anche se cerchi torte gelato, semifreddi e specialità da ordinare per feste e ricorrenze.

Via Armari 30/32 - 0532 240332



THE FERRARESER – 7 minuti a piedi

Un'idea, che poi si è concretizzata prima in una rivista che non c'è e poi in un negozietto fisico dove poter acquistare ma anche solo ammirare opere bellissime. The Ferrareser è un'associazione di illustratori ed artisti ferraresi, uniti per raccontare la città attraverso copertine di una rivista immaginaria.

Via Contrari 20/a



GAVOCI 1969 – 24 minuti a piedi

Giovanni GAVOCI si racconta così: " ... La nostra Storia inizia nel lontano 1969, in una terra al di là del mare. Ricordo una piccola bottega dove mio nonno lavorava senza risparmiarsi, creando quasi dal nulla quelle cose per me così affascinanti: scarpe su misura. Oggi posso affermare che la passione, il talento, la competenza nelle tecniche di lavorazione e nella scelta dei materiali, sono le caratteristiche che contraddistinguono il nostro marchio e ci permettono di conseguire risultati di eccellenza mondiale, conquistando così la fiducia e la soddisfazione dei nostri clienti. "

Ecco GAVOCI è un vero artista, si muove con grande maestria e determinazioni nel suo piccolo laboratorio subito al di là delle antiche mura di Ferrara. Con soli 8 minuti di bicicletta potete andare ad ammirare uno dei pochissimi artigiani ancora esistenti.

Via Caldirolo, 84 – 0532 471357



IL CAPPELLAIO ... NON PROPRIO MATTO – 46 minuti in auto

A Codigoro, lungo la strada che conduce al Delta del Po, si nasconde un luogo speciale: l'atelier di Roberto Lucchi, giovane artigiano che ha scelto di riportare in vita l'antico mestiere del cappellaio.

Spinto dal desiderio di creare un cappello davvero unico, Roberto ha recuperato attrezzature storiche e viaggiato in tutta Italia per imparare dai maestri artigiani. Oggi realizza cappelli su misura e personalizzati, unendo tradizione, manualità e innovazione.

Una sosta nel suo atelier è un'esperienza rara: un incontro autentico con un sapere antico trasformato in un oggetto contemporaneo, pensato per diventare espressione della personalità di chi lo indossa.

Via Enrico Fermi, 35 – Codigoro – 348 0983645



LE PIASTRELLE DI ANAIS

Un piccolo progetto realizzato da grandi sognatori. Sono apparsi alcuni post sulla pagina di Anais dove alcune immagini ritraevano delle piccole piastrelle con disegni diversi, incitando il lettore a trovarle e scovarle in giro per la città, su muri scrostati e abbandonati di palazzi storici e anonimi. Incuriosito mi sono lanciato in sella alla mia bicicletta alla ricerca di queste formelle quadrate. Veramente difficili da trovare anche per un ferrarese ottimo conoscitore di tutte le vie e con grande memoria fotografica. Ma quando le trovi sono una meraviglia: bianche, pulite, piccole e con queste incisioni al laser. Fotografarle è poesia e questa forma di arte urbana è veramente un'idea che può scaturire solamente da grandi sognatori.



LA COLONNA E LE PIETRE TOMBALI

Durante la visita guidata al Ghetto Ebraico e al nuovissimo MEIS, Museo Nazionale dell'Ebraismo Italiano e della Shoah, ho scoperto una curiosità che non conoscevo. La colonna di Borso d'Este, che si trova alla sinistra del volto del Cavallo, di fronte alla Cattedrale, se la si osserva bene è costruita a strati con marmo rosa di Verona e pietra bianca d'Istria. Ma come mai??? nel 1716 un devastante incendio impone la ricostruzione della colonna, sostituendo gran parte delle pietre, e per reperire il materiale si ricorse ai cimiteri ebraici, utilizzando le antiche lapidi in pietra bianca d'Istria. Ecco il perché dei due colori e dei due materiali. Del fatto rimasero pochissime testimonianze e si dimenticò per lungo tempo fino a quando nel 1960 la colonna venne smontata per essere restaurata e si scoprì la verità.



ENOTECA FERRARI – 5 minuti a piedi

Andrea Ferrari è un IB e crea dei whisky e dei rum favolosi che appena escono vanno a ruba in particolare all'estero. Da poco, finalmente, è riuscito a realizzare un suo nuovo sogno ovvero aprire una piccola enoteca dove proporre i suoi prodotti ma anche altre referenze. Se ami il whisky non puoi non andare da Andrea ... salutamelo da parte mia.

Via Garibaldi 135



PERFETTA - BOCCE DA COMPETIZIONE – 40 minuti in auto

Perfetta è un piccolo orgoglio ferrarese con risonanza mondiale: da Berra, nel cuore della provincia, escono alcune delle bocce da competizione più apprezzate in assoluto, scelte da campioni e appassionati che cercano il meglio del Made in Italy. L'azienda, rilevata nel 1995 da Andrea Varzella, è passata da realtà orientata soprattutto all'estero a vero laboratorio di innovazione, dove ricerca, design e cura artigianale si incontrano in ogni dettaglio: un'azienda che continua a far viaggiare il nome di Ferrara (e delle sue eccellenze) ben oltre i confini italiani.

Via Sandro Pertini, 1 – 44033 Berra (Ferrara)



LI XIA – 4 minuti a piedi **VEGAN**

Cucina cinese di quella autentica: ai tavoli troverete non solo ferraresi, ma anche molte persone di etnia asiatica. Meglio di cinque stelle TripAdvisor! Tanti piatti di carne e pesce, come da tradizione, ma numerose pietanze a base di tofu, la proteina vegetale più famosa ad oggi, oltre che di verdure. Riso, spaghetti di soia, involtini, cotture particolari e spezie. E se ordinate online, c'è la sezione dedicata proprio al menù plant-based! Insomma, l'esperienza tipica c'è, la scelta pure. Piatti consigliati? Noodles thai con verdure, stufato di tofu con anacardi e cavolfiore dorato.

Piazza Sacratì 43



TAJ MAHAL – 4 minuti a piedi **VEGAN**

Abbandonando l'estremo Oriente, voliamo verso l'India. La sua cucina naturalmente ricca di pietanze vegetali sicuramente semplifica il lavoro, va bene, ma onore a Taj Mahal per averla portata a Ferrara. Vortici di curry e sesamo, riso basmati come se piovesse. Quando abbiamo voglia di cibo etnico, non pensiamo mai all'indiano, ma per le persone vegetariane e vegane questo può essere veramente la svolta. Consiglio di chi scrive: vai in gruppo e ordina un sacco di antipasti. Ma veramente un sacco. Samosa, vegetable pakora, aloo pakora, paneer pakora (per chi mangia i derivati animali) e naan di ogni tipo. Poi, come piatto principale, c'è una sezione intera dedicata al plant-based, la khana shakahari, più qualche proposta di riso basmati.

Via Garibaldi 89



NORMA'S BURGER – 10 minuti a piedi **VEGAN**

Ecco la menzione speciale: una hamburgeria. E, proprio per questo, ha una sola proposta plant-based, ma giuro che ne vale la pena. Il menù è molto ristretto in generale, quindi gli si perdona l'unica alternativa veg, chiamata No Meat. Succoso, farcito con verdure freschissime, bun morbido: questo (non) hamburger è spaziale. Consigliatissime le patate dolci fritte, anche nella loro variante alla Nutella. Unico contro del locale è la presenza di pochissimi tavolini, che si affollano praticamente subito. Preparati a fare un po' di coda (molto rapida, comunque) oppure ordina da asporto.

Via Carlo Mayr 59/b

APERITIVO TIME? **GEN Z**

Skottadito In centro storico, luogo ideale per aperitivo, apericena e dopo cena. Musica dal vivo in alcune serate. **Laudano e Misture** Per chi cerca cocktail ricercati e un ambiente sofisticato, Laudano e Misture offre un'esperienza unica con mixology di alto livello. **Apelle** Conosciuto per i suoi cocktail innovativi e l'atmosfera trendy, Apelle è il luogo ideale per chi desidera sperimentare nuovi sapori. **Antico Caffè** Storico caffè di Ferrara, offre un ambiente elegante e una vasta selezione di drink, perfetto per un aperitivo classico.

SUSHI SPOT **GEN Z**

Crudo Ristorante giapponese apprezzato per la freschezza del pesce e la presentazione artistica dei piatti. Un must per gli amanti del sushi. **Taberu** Locale accogliente n un'ampia selezione di sushi e piatti caldi della cucina giapponese. Ideale per una cena informale tra amici. **Yun** Conosciuto per il suo sushi fresco e l'atmosfera rilassata, Yun è una scelta eccellente per gli appassionati della cucina giapponese. Affaccio sul fiume Volano: suggestivo. **Koi** Situato nel Palazzo dell'ex Borsa, Koi offre un'esperienza sushi di alta qualità con un tocco contemporaneo.

PIZZA & MEAT TIME **GEN Z**

Basilico Pizzeria rinomata per le sue pizze artigianali cotte nel forno a legna, con ingredienti di alta qualità e impasti leggeri. **Giuseppe** Pizzeria tradizionale, si mangia anche al bancone su fogli di carta oleata. Ottimi i ceci. **Ciro's** Offre autentica pizza napoletana con un impasto office e bordi alti, utilizzando ingredienti importati direttamente da Napoli.

COCKTAIL, VINI E SERATE COOL **GEN Z**

Locali per ballare: **Sinatra, College, Giardini Sonori** Per una serata all'insegna della musica e del divertimento, quei locali offrono piste da ballo e DJ set per tutti i gusti.

Musica live dopo cena: **Skottadito, Apelle, Locanda del Furioso** Se ami la musica dal vivo, questi locali propongono performance di dj set. **Zuni - cicchetteria e live music.** Zuni è un luogo unico nel suo genere e unisce arte, cultura e musica live in un'atmosfera contemporanea e coinvolgente.

DOVE CI TROVIAMO **GEN Z**

In Verdi Piazza Verdi è il luogo simbolo della Gen Z, punto di ritrovo solo per la sera, di chiacchiere e di bevute. **Piazza Rio** Piazza Ariostea, altro luogo d'incontro, sia per il giorno, magari in una giornata di sole spaparazzati sull'erba a prendere il sole, oppure alla sera per un aperitivo. **Duomo** A fianco della Cattedrale dove inizia una via con locali e aperitivi. **Saraceno** Una via dedicata al food&beverage.

QUALCHE TIPS PER COMACCHIO

VASCO & GIULIA - Comacchio

pesce - fish

Via L. Muratori 21 - 053381252

AL PONTICELLO - Comacchio

dormire & escursioni nelle valli con Riccardo, il proprietario

Via Don Minzoni. 2 - Comacchio

OSTERIA ARCADIA - Santa Giulia di Porto Tolle

pesce & escursioni in barca nelle valli

Via Luigi Lungo 29 Santa Giulia di Porto Tolle - 0426 388334

E INFINE ANCHE PER RAVENNA

CA' DE VEN - Ravenna

piadina e piatti romagnoli, locale storico

Via Corrado Ricci 24 - 0544 30163

OSTERIA PASSATELLI - Ravenna

piatti romagnoli, locale ricavato in un vecchio cinema

Via Ponte Marino 19 - 0544 215206

DARSENALE - Ravenna

il primo brew-pub della darsena di Ravenna

Via d'Alaggio - 392 3777568