

# 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, oste 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 Saro, 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 Sacrati 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 rhum 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 ... salutamelò 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 Ariosteia, 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

# TIPS ... SPOTTED by Zeno



## **IL MOLO** - 8-minute walk

Frank, the manager of Il Molo, is truly a character. His huge passion for beer has turned Il Molo into a local landmark for quality beers and sour beers - so much so that he created "Acido Acida", the sour-beer festival. If you love beer, you absolutely have to go and see Frank - but never tell him you just want "a little beer", because he might kick you out! He won't offer you anything to eat with your beer, like a real English pub. If you want crisps, you'll find them up high, above a fridge: you have to ask for them and you pay for them... hahaha!!!

Via Contrari 36 - 320 2174940



## **OSTERIA IL FRANTOIO** - 30 years in business [vegetarian/vegan] - 14-minute walk

In 1993, Luca - host and owner - turned an Este family salt warehouse into an osteria, making his dream come true: well-made dishes, simple but with top-quality ingredients. Luca will tell you about the dishes and guide you in choosing the wine. I have a soft spot for his bruschetta, cappellacci with ragù, pumpkin flan, and the cuts of Iberian pork: I can't wait to go back.

Via Baluardi 51 - 0532 761698 - 335 7118561



## **IL SORPASSO** [vegetarian/vegan] - 14-minute walk

Beatrice in the dining room and Saro in the kitchen are a fantastic couple and the heart of Il Sorpasso. Very enjoyable cooking, rich in vegetables and unusual salads. I love the fried anchovy meatballs, the swordfish skewer, the lemon salad (or the olive one), and their ricotta. Oof... I'm hungry already!!!

Via Saraceno 118 - 0532 790289



## **LA CANTINETTA** (sandwich bar) - 30 years in business - 13-minute walk

I have a weakness for historic places where you can still breathe the air and atmosphere of the past - and where you always find the house specialty that made the place famous. Every now and then I have to go to La Cantinetta to taste the legendary "Pano Bordon" and their trio of crostini.

Corso Porta Po 61 - 0532 202439



## **PIZZERIA DA GIUSEPPE** - 10-minute walk

Another historic spot. I like going to Giuseppe for a quick bite at the counter: a margherita still served on sheets of greaseproof paper, cut so you can eat it with your hands. And don't miss their "ceci" (called "farinata" in Ligurian): crispy on top and soft inside - spectacular with a sprinkle of pepper and a draught beer.

Via Carlo Mayr 71 - 0532 761701



## **LOCALINO** - 5-minute walk

Zamp (as we call him) is totally crazy. He tells it like it is, and together with Michele they bring Localino to life with their friendliness and availability (as long as you don't drive them mad 😊). His cutlet is incredible - a giant "petroniana" to share among three people. If you're in a hurry, avoid Localino, because Zamp says (rightly) that to eat well you need to take all the time you need... and at his age - which is also mine - he doesn't feel like running around like a madman anymore.

Piazza Torquato Tasso 4 - 335 8174981



## **RETOBOTTEGA** - 3-minute walk

"Retrobottega" because it's the back room of the Travagli butcher shop, where Jack's dad and brother work - and Jack runs the Retrobottega. Jack loves natural wines and you can taste them here. When you hear a bell ring, it means the hot "bombette" are out: fantastic little sandwiches!!!

Piazza Municipale 17/a - 0532 1860115



**MARACAIBO** - -minute walk

At Maracaibo you always feel good: they're friendly, the place is cozy and warm, prices are fair, cocktails are well-made, and the location is perfect. Before dinner or after dinner, I'd definitely stop by.

Via Contrari 13 - 346 6274851



**THE LAB** - 4-minute walk

If you're looking for a great burger in a modern venue packed with young people, The Lab is the right place. But you won't find only burgers: there are other very tempting dishes and an incredible wine list you'd never expect.

Via Guglielmo degli Adelardi 9/a - 0532 203421



**PIZZERIA ORSUCCI ARMANDO** - 14-minute walk

Another historic pizzeria. It's pure luck to grab one of the very few tables at Orsucci - I try often and almost never succeed. My tip: go at 7:00 pm or at 10:30 pm. The beauty of Orsucci is that they offer only four things: margherita with or without mozzarella, ceci, and in winter a fantastic castagnaccio. Here too, pizzas are baked in small pans, served on greaseproof paper, and you eat with your hands. I loooove it.

Via Saraceno 116 - 0532 760000



**QUEL FANTASTICO GIOVEDÌ** - 30 years in business [vegetarian/vegan/ceeliac] - 13-minute walk

With Mara it's always a sure thing. A place loved by locals, with consistent quality. I always feel like going there to taste their risotto with lobster, curry and scallops: outstanding!!! Ask for a generous portion.

Via Castelnuovo 9 - 0532 760570 - 328 1646231



**MAKORE'** - 7-minute walk

If you're looking for a "serious" dinner, but without sacrificing pleasure, Makorè is one of those places where fish is a serious matter: it's created in symbiosis with the adjacent fishmonger, bringing to the table refined, modern, and carefully researched seafood cuisine.

In the dining room, you can also see the team at work, with an open kitchen, and you can choose between tasting menus or an à la carte selection.

Via Palestro 12 - 0532 092068



**LA PROVVIDENZA** - 30 years in business [vegetarian/ceeliac] - 17-minute walk

If you're looking for a typical Ferrarese menu in a warm, historic setting - and with Andy Warhol works on the walls - La Provvidenza is exactly what you're looking for.

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



**AROMA Bistrò** - 12-minute walk

A new, beautiful and modern place, also offering tapas for aperitivo, on one of the main food & beverage nightlife streets. Fish-focused.

Via Saraceno 19 - 0532 500653



**LE DUE COMARI** [veget-ceeliac] - 4-minute walk

Meat & fish – specialty: parmigiana with octopus (parmigiana con polipo).

Piazza Sacrati 22 - 0532 773676 - 373 8642888



**CUCINA BACILIERI** – 9-minute walk

The most elegant restaurant in Ferrara, full of atmosphere. Michele, the chef, deserves a star that still hasn't arrived. If you're looking for a relaxing and very pleasant evening, Cucina Bacilieri is for you.

Via Terranuova 60 - 0532 243206 - 339 7791639



**MESSISBUGO** – 11-minute walk

An iconic spot for young people, located on the main nightlife street. Great also for a burger or a platter for dinner.

Via Carlo Mayr 95 - 0532 764060



**PIZZERIA ESTE BAR** – 10-minute walk

A historic, family-run venue in the center of Ferrara, active since 1975 just steps from the Cathedral and the Castello Estense. Born as a pizzeria, today it offers high-quality pizzas with different dough options and a full restaurant menu (meat and fish), accompanied by a rich cellar of Italian and international wines. Cozy, family atmosphere, now carried on by the second generation.

Via delle Scienze, 13 - 0532 240323



**LASCIATE ENTRARE IL SOLE** – 6-minute walk

Eleonora (my wife) and Chiara (her business partner) made their dream come true: a concept store dedicated exclusively to women. Lots of research, objects and clothing for the kind of woman I love - someone who loves to look beautiful and feel good.

Via Voltapaletto 7 - 0532 204058



**IL FILONIFICIO** – 6-minute walk

Alice is adorable. She created a unique micro-bakery and in her workshop she makes real delicacies. You have to go: queue up, and if you come on Saturday morning she also serves breakfast.

Via Voltapaletto 24 - 348 5399381



**GAVOCI 1969** – 24-minute walk

Giovanni GAVOCI tells his story like this: "... Our Story begins back in 1969, in a land beyond the sea. I remember a small workshop where my grandfather worked tirelessly, creating almost from nothing those things that were so fascinating to me: bespoke shoes. Today I can say that passion, talent, craftsmanship techniques and the careful selection of materials are the characteristics that distinguish our brand and allow us to achieve world-class excellence, earning the trust and satisfaction of our customers."

GAVOCI is a true artist, moving with great mastery and determination in his small workshop just beyond Ferrara's ancient walls. With just 8 minutes by bicycle you can go and admire one of the very few artisans still out there.

Via Caldirolo, 84 - 0532 471357



**THE FERRARESER** – 7-minute walk

An idea that first became a magazine that doesn't exist (on purpose) and then a small physical shop where you can buy - or simply admire - beautiful works. The Ferrareser is an association of Ferrarese illustrators and artists united to tell the city through the covers of an imaginary magazine.

Via Contrari 20/a



**USTARIAZA paninoteca** - 30 years in business - 8-minute walk

Legendary "panino con mascarpone", super Instagrammable thanks to all the memorabilia.

Corso Piangipane 61 - 3487429400



**IL CAPPELLAIO ... NOT QUITE MAD** - 46 minutes by car

In Codigoro, along the road that leads to the Po Delta, there's a special place hidden away: the atelier of Roberto Lucchi, a young artisan who chose to bring back the ancient craft of hat-making.

Driven by the desire to create a truly unique hat, Roberto recovered historic equipment and traveled throughout Italy to learn from master craftsmen. Today he makes made-to-measure and personalized hats, combining tradition, hands-on skill and innovation.

Stopping by his atelier is a rare experience: an authentic encounter with an ancient know-how transformed into a contemporary object, meant to express the personality of the person who wears it.

Via Enrico Fermi, 35 - Codigoro - 348 0983645



**LE PIASTRELLE DI ANAIS**

A small project created by big dreamers. Some posts appeared on Anais' page showing small tiles with different drawings, inviting readers to find them and spot them around the city, on peeling and abandoned walls of historic (and anonymous) buildings. Curious, I jumped on my bicycle to hunt for these square tiles.

They are truly hard to find - even for a Ferrarese who knows every street and has a great photographic memory. But when you do find them, they're wonderful: white, clean, small, with laser engravings. Photographing them is poetry, and this kind of urban art is an idea that can only come from true dreamers.



**LA COLONNA E LE PIETRE TOMBALI**

During a guided visit to the Jewish Ghetto and the brand-new MEIS (National Museum of Italian Judaism and the Shoah), I discovered something I didn't know. The Borso d'Este column, located to the left of the horse's face in front of the Cathedral, is built in layers of pink Verona marble and white Istrian stone. But why?

In 1716, a devastating fire required the column to be rebuilt, replacing much of the stone. To source the material, they turned to Jewish cemeteries, reusing ancient tombstones made of white Istrian stone. That's why the two colors and the two materials. Very few traces of this remained, and the story was forgotten for a long time - until 1960, when the column was dismantled for restoration and the truth was discovered.



**ENOTECA FERRARI** - 5-minute walk

Andrea Ferrari is an independent bottler and creates fabulous whiskies and rums that sell out as soon as they're released - especially abroad. Recently, he finally achieved another dream: opening a small wine shop where he can offer his own products as well as other labels. If you love whisky, you can't miss a stop at Andrea's... say hi from me.

Via Garibaldi 135



**PERFETTA** - 40 minutes by car

Perfetta is a small Ferrara pride with global resonance: from Berra, in the heart of the province, comes some of the most highly regarded competition bowls, chosen by champions and enthusiasts seeking the best of Made in Italy. The company, acquired in 1995 by Andrea Varzella, has transformed from a primarily internationally oriented company to a true laboratory of innovation, where research, design, and craftsmanship meet in every detail: a company that continues to spread the name of Ferrara (and its excellence) well beyond Italy's borders.

Via Sandro Pertini, 1 – 44033 Berra (Ferrara)

### LI XIA – 4-minute walk **VEGAN**

Authentic Chinese cuisine: at the tables you'll find not only locals, but also many people of Asian ethnicity. Better than five TripAdvisor stars! Many meat and fish dishes (as tradition dictates), but also numerous tofu-based options (the most famous plant protein today) as well as lots of vegetable dishes. Rice, glass noodles, spring rolls, special cooking techniques and spices. And if you order online, there's a dedicated plant-based menu section too! In short: the typical experience is there, and the choice is there too. Recommended dishes? Thai vegetable noodles with vegetables, tofu stew with cashews, and golden cauliflower.

Piazza Sacrati 43

### TAJ MAHAL – 4-minute walk **VEGAN**

Leaving the Far East, we fly to India. Indian cuisine is naturally rich in vegetable dishes - sure, that helps - but credit to Taj Mahal for bringing it to Ferrara. Swirls of curry and sesame, basmati rice as if it were raining. When we crave ethnic food, we almost never think "Indian", but for vegetarians and vegans this can truly be a turning point. Writer's tip: go in a group and order lots of starters - really lots: samosa, vegetable pakora, aloo pakora, paneer pakora (for those who eat animal-derived foods) - and naan of every kind. Then, as a main course, there's an entire plant-based section called "khana shakahari", plus a few basmati rice options.

Via Garibaldi 89

### NORMA'S BURGER – 10-minute walk **VEGAN**

Here's the special mention: a burger joint. And precisely because of that, it has only one plant-based option - but I swear it's worth it. The menu is very small overall, so we forgive the single veg alternative, called "No Meat". Juicy, filled with super fresh vegetables, soft bun: this (not) burger is out of this world. Highly recommended: the sweet potato fries, even in their Nutella version. The only downside is the very limited seating, which fills up almost immediately. Be ready to queue (it moves fast) or order takeaway.

Via Carlo Mayr 59/b

### APERITIVO TIME? **GEN Z**

**Skottadito** – In the historic center, ideal for aperitivo, apericena and after dinner. Live music on some evenings. **Laudano e Misture** – For refined cocktails and a sophisticated atmosphere, with high-level mixology. **Apelle** – Known for innovative cocktails and a trendy vibe; perfect if you want to try new flavors. **Antico Caffè** – A historic café in Ferrara, elegant setting and a wide selection of drinks: perfect for a classic aperitivo.

### SUSHI SPOT **GEN Z**

**Crudo** – Japanese restaurant praised for fresh fish and artistic presentation. A must for sushi lovers. **Taberu** – Cozy place with a wide selection of sushi and hot Japanese dishes. Great for a casual dinner with friends. **Yun** – Fresh sushi and a relaxed atmosphere. Overlooks the Volano river: very scenic. **Koi** – Located in the former Stock Exchange palace, for a high-quality sushi experience with a contemporary touch.

### PIZZA & MEAT TIME **GEN Z**

**Basilico** – Known for artisan wood-fired pizzas, high-quality ingredients and light doughs. **Giuseppe** – Traditional pizzeria; you can also eat at the counter on sheets of greaseproof paper. Excellent ceci. **Ciro's** – Authentic Neapolitan pizza with a soft dough and tall crust, using ingredients imported directly from Naples.

### COCKTAILS, WINE & COOL NIGHTS **GEN Z**

Places to dance: **Sinatra, College, Giardini Sonori** – Dance floors and DJ sets for every taste.

Live music after dinner: **Skottadito, Apelle, Locanda del Furioso** – Great for live sets and DJ performances. **Zuni** – cicchetteria & live music. A unique place mixing art, culture and live music in a contemporary, engaging atmosphere.

#### WHERE TO HANG OUT **GEN Z**

**In Verdi** – Piazza Verdi is the Gen Z symbol spot: an evening meeting point for chatting and drinks. **Piazza Rio / Piazza Ariostea** – Another meeting place: by day (sunny days on the grass), or in the evening for an aperitivo. **Duomo** – Next to the Cathedral, where a street full of bars and aperitivo spots begins. **Saraceno** – A street dedicated to food & beverage.

### A FEW TIPS FOR COMACCHIO

**VASCO & GIULIA** – Comacchio Fish.  
Via L. Muratori 21 – +39 0533 81252

**AL PONTICELLO** – Comacchio Sleep & excursions in the valleys with Riccardo, the owner.  
Via Don Minzoni 2 – Comacchio

**OSTERIA ARCADIA** – Santa Giulia di Porto Tolle Fish & boat excursions in the valleys.  
Via Luigi Lungo 29, Santa Giulia di Porto Tolle – +39 0426 388334

### AND FINALLY, ALSO FOR RAVENNA

**CA' DE VEN** – Ravenna Piadina and Romagna dishes, historic venue.  
Via Corrado Ricci 24 – +39 0544 30163

**OSTERIA PASSATELLI** – Ravenna Romagna dishes, venue created inside an old cinema.  
Via Ponte Marino 19 – +39 0544 215206

**DARSENALE** – Ravenna The first brew-pub in Ravenna's docklands.  
Via d'Alaggio – +39 392 3777568