



Il Mandurlin dal Pont è il nuovo prodotto a marchio Deco

Il tradizionale biscotto di Pontelagoscuro è la nuova specialità a denominazione comunale d'origine dopo il Brazadlin

Ferrara ha una nuova specialità a marchio Deco, la Denominazione comunale di origine nata l'anno scorso. Il prodotto è il celebre Mandurlin dal Pont di Pontelagoscuro.

Il biscotto tradizionale - a base di mandorle, albume d'uovo, zucchero e farina che, cotto in forno, assume la forma di cupolette di meringa irregolari, di colore nocciola dorato, costellate di mandorle croccanti - da oggi esibisce il marchio territoriale.



A presentarlo, ieri mattina (31 maggio) alla sede della pro-loco di Pontelagoscuro, c'erano il sindaco Alan Fabbri, l'assessore Angela Travagli, il presidente della stessa pro-loco Giovanni Pecorari, i produttori e la commissione di esperti (composta dall'agronoma Gloria Minarelli e dal professor Liborio Trotta) che ne ha elaborato il disciplinare.

“Complimenti a chi ci ha creduto e a chi ha lavorato a questo risultato, che rappresenta un nuovo riconoscimento al patrimonio culturale della comunità, a un dolce fortemente radicato nelle tradizioni familiari, che oggi potrà rappresentare una nuova opportunità per la promozione del territorio - ha detto il sindaco -. Crediamo alla centralità di Ferrara - dal cibo alla materia prima, dalle arti al dialetto - non in una logica restrittiva ma di apertura al mondo. La consapevolezza della ricchezza che esprime il territorio è stimolo e motore per farla conoscere al mondo”.

La rinascita post bellica dell' antica tradizione del Mandurlin dal Pont si deve a due artigiani che ne hanno traghettato, fino ai nostri giorni, la tradizione: Giovanni Orazio Ferraguti ed Ennio Perboni. Si suppone che la nascita del dolce tipico sia riconducibile alla metà del 1800. Secondo una leggenda, la ricetta sarebbe stata coniata in occasione della visita (1857) di Papa Pio IX nella

frazione ferrarese. In base a un'altra ipotesi, più accreditata, l'invenzione risale a inizio '900 ed è ascrivibile al garzone del gelataio del Caffè Apollo che ebbe l'idea di riutilizzare le chiare d'uovo avanzate dalla preparazione dei gelati. Oggi il Mandurlin è celebrato ogni anno, a Pontelagoscuro, in occasione della fiera di Santa Teresa.



L'assessore Travagli ha illustrato le tappe del progetto Deco, partito l'8 novembre, quindi proseguito, tra incontri, condivisione delle ricette (col contributo dei produttori locali Artioli, Buzzolani, Fratelli Partigiani, Vincenzi e Zaccarini, della pasticceria Vogue), riunione delle commissioni, approvazione del disciplinare (nella seduta di giunta del 24 maggio) fino alla presentazione, che sancisce l'avvio ufficiale

della vendita del dolce col logo coniato per la Deco, che richiama il bugnato di palazzo dei Diamanti. La tappa di ieri segna anche l'avvio del sito dedicato - www.prolocopontelagoscuro.it/mandurlindalpont - che contiene, tra le altre cose, ricetta, notizie, storia curiosità, percorsi.

Al progetto partecipa anche lo Ial di Ferrara, con un laboratorio didattico di produzione del Mandurlin, applicando la ricetta adottata nella Deco. Nel 2021 a ottenere il marchio era stato un altro dolce tipico ferrarese, il Brazadlin, presentato il 5 novembre, in apertura del Ferrara Food festival.

Grazie per aver letto questo articolo...

Da 15 anni Estense.com offre una informazione indipendente ai suoi lettori e non ha mai accettato fondi pubblici per non pesare nemmeno un centesimo sulle spalle della collettività.

Ora la crisi che deriva dalla pandemia Coronavirus coinvolge di rimando anche noi.

Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, non è più sufficiente.

Per questo chiediamo a chi quotidianamente ci legge e, speriamo, ci apprezza di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di ferraresi che ci leggono ogni giorno, può diventare fondamentale.



OPPURE

se preferisci non usare PayPal ma un normale bonifico bancario (anche periodico) puoi intestarlo a:

Scoop Media Edit

IBAN: **IT06D053871300400000035119**

(Banca BPER)

Causale: **Donazione per Estense.com**