

## Pane ferrarese: nuova De.CO, denominazione di origine comunale Ott 30, 2022

Dalla giunta il via libera al disciplinare. La presentazione del nuovo marchio aprirà il Ferrara Food Festival dal 4 al 6 novembre. A Ferrara nasce ufficialmente la nuova De.C.O. la Denominazione Comunale di Origine di Veronelliana memoria, è stato infatti Luigi Veronelli a parlarne per primo sulla sua rubrica del Corriere della sera per legare maggiormente un prodotto al suo territorio. Il Pane ferrarese è la terza assegnata a tipicità del territorio negli ultimi due anni circa. Proprio la presentazione del Pane ferrarese sarà inoltre l'evento di apertura (ore 12 di venerdì 4 novembre, in piazza Municipale) dell'edizione 2022 del Ferrara Food Festival, giunto alla sua seconda edizione (la prima senza restrizioni Covid). La giunta su input del sindaco Alan Fabbri ha dato il via libera al disciplinare che fissa i requisiti che devono essere soddisfatti per poter esporre il brand e commercializzare i prodotti. Per il racconto delle radici, delle lavorazioni, della storia del tipico pane ferrarese sono stati coinvolti gli studenti della scuola Vergani-Navarra, e i docenti, che hanno redatto anche alcune grafiche e depliant informativi. Arriva a compimento spiega Fabbri un percorso in cui abbiamo creduto e lavorato dall'inizio del mandato e il marchio De.C.O., che abbiamo introdotto per la prima volta a Ferrara, è oggi realtà per tre prodotti tipici, il Brazadlin, il Mandurlin dal Pont di Pontelagoscuro e, da ora, anche per il Pane Ferrarese, l'antica arte bianca che è, nel nostro territorio in particolare, un patrimonio che vogliamo valorizzare. Questa scelta assume oggi ancora maggiore rilevanza in un momento in cui il settore è fortemente minacciato dall'aumento dei costi e dell'energia. La scelta di promuoverne la storia, l'unicità e il valore è fondamentale per farne conoscere e apprezzare il valore. È questo un marchio precisa l'assessore comunale Angela Travagli che non si sovrappone ma semmai integra quello IGP, che già vanta la nostra celebre coppia ferrarese. La De.C.O. Pane Ferrarese infatti intende recuperare l'antica tradizione dell'arte bianca precedente anche a quella del pane ritorto e costituisce un, si perdoni il gioco di parole, paniere di pani, in cui la tradizione, nella sua infinita ricchezza, trova certificazione e valorizzazione, ha detto l'assessore Travagli. La denominazione di Pane Ferrarese è infatti riservata alle diverse tipologie e forme di pane le cui fasi di lavorazione e produzione hanno luogo nel territorio provinciale e al prodotto da forno rispondente alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel disciplinare, studiato ed elaborato con la consulenza tecnica dei docenti dell'istituto Vergani-Navarra e con la Strada dei vini e dei sapori della Provincia di Ferrara. Primo requisito indicato: gli ingredienti principali impiegati (presenti oltre al 40% all'interno della ricetta) devono provenire al 100% dalle diverse filiere di produzione tracciate e rintracciabili nel territorio dell' Emilia-Romagna, la farina di frumento utilizzata deve essere compresa in percentuali tra il 52 e il 65 per cento, l'olio tra il 2 e il 15%, lo strutto in caso di utilizzo non deve eccedere il 10 per cento in relazione al peso della farina utilizzata, il sale deve essere presente in percentuali tra lo 0,2 e il 5%, per la lievitazione ammessi solo lievito di birra e lievito madre. Per quanto riguarda le fasi e le lavorazioni, è richiesto che si utilizzino solo sistemi e utensili previsti dal sistema HACCP (standard orientato alla prevenzione di ogni tipo di pericolo per la sicurezza alimentare dei consumatori). Le forme dovranno essere ricomprese tra quelle previste di: coppia, mezza coppia o panino, e il marchio De.C.O. che ha il logo del tipico diamante estense, il simbolo stilizzato del bugnato di palazzo dei Diamanti deve essere esposto con chiarezza ed evidenza a fianco della scritta Pane Ferrarese. Tra gli altri requisiti previsti, prima del trasporto, sono previste apposite verifiche sui contenitori e sull'integrità delle confezioni. Per la preparazione sono ammessi laboratori artigianali e industriali promuovendo il capitale umano e il lavoro manuale, sappiano offrire produzioni di pregio e che abbiano anche positive ricadute ambientali e sociali quali lo sviluppo di nuove opportunità di lavoro sul territorio. Incaricata di effettuare controlli a campione è una specifica commissione. Ferrara come Sanremo perché il Ferrara Food Festival è un evento della corralità. Con questa manifestazione creiamo un modello". Massimiliano Urbinati nella duplice veste di presidente della Strada dei Vini e dei Sapori e di dirigente scolastico dell'Ipssar Orio Vergani non ha dubbi. Il Ferrara Food Festival vetrina delle tipicità In "Eventi" Tutto pronto per questo week end, dal 5 al 7 novembre sbarca tra le vie del centro storico di Ferrara un festival interamente dedicato alle eccellenze enogastronomiche del territorio. Un ricco calendario di appuntamenti, showcooking, degustazioni e incontri culturali per tre giorni all'insegna del buon gusto. Il festival gastronomico si articolerà In "Eventi" Anche quest'anno si rinnova l'appuntamento con la fiera dell'aglio di Voghiera Dop giunta all'edizione numero 24 nella storica cornice della Delizia del Belriguardo di Voghiera? che accoglierà la tre giorni dedicata ad uno dei prodotti emblema del territorio. L'Aglio di Voghiera Dop, sarà disponibile per l'intero evento





fieristico, grazie al In "Fiere" Navigazione articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416