

FOOD &amp; COMUNICAZIONE ▾ FOOD E SOSTENIBILITÀ ▾ FOOD TREND ▾ FOOD INFLUENCER &amp; BLOGGER ▾



FOOD &amp; COMUNICAZIONE

# Pane Ferrarese Ottiene La Denominazione Comunale Di Origine (D.E.C.O.)

Pubblicato 10 minuti fa



I pani ferraresi e i panificatori sono stati i protagonisti dell'evento di apertura del **Ferrara Food Festival**, alla sua prima edizione senza

restrizioni pandemiche, da oggi fino a domenica 6 novembre nel cuore della città estense, con circa 80 stand, 70 e ospiti speciali (tra gli altri, domani alle 16 in piazza del Municipio è atteso Carlo Cracco).



Dopo il taglio del nastro, il sindaco Alan Fabbri, dando il benvenuto a espositori e pubblico, ha presentato ufficialmente la **Denominazione Comunale di origine (D.E.C.O.) del Pane Ferrarese**, che recupera la tradizione della lavorazione del pane ferrarese risalente al XII secolo, ancor prima della famosa coppietta che ha marchio IGP.

*“Questo è un settore che è arte e che oggi sta risentendo particolarmente degli effetti della crisi energetica. Il nostro lavoro attorno al marchio D.E.C.O. nasce per dare un impulso in più nel riconoscere un bene primario del nostro territorio: il pane di Ferrara è un valore aggiunto per il patrimonio gastronomico non solo locale ma nazionale”. “E, a proposito di promozione, il mio obiettivo sarà consegnare una coppietta a Bruce Springsteen in occasione del concerto del 18 maggio 2023 al parco Urbano”, ha rivelato il primo cittadino, illustrando il percorso di costituzione della D.E.C.O., che “abbiamo introdotto (prima era assente) in coerenza con le nostre linee di mandato”: l’istituzione del regolamento del marchio, il registro degli eventi, delle manifestazioni, delle sagre, quello dei prodotti, l’elaborazione del logo (un diamante stilizzato che richiama il bugnato di Palazzo dei Diamanti), l’insediamento della commissione per la valutazione dei prodotti. Fabbri ha poi fatto visita agli stand e ha portato, tra le altre cose, i propri complimenti a Camilla Rossi e al compagno Domenico della Salandra, titolari di Spiga*



*Emilia, nella lista delle 100 eccellenze gastronomiche italiane di Forbes del 2022, e tra le cinque citate dell' Emilia-Romagna.*

*Quello del Pane Ferrarese è il terzo prodotto a marchio DE.C.O. di Ferrara e arriva dopo la certificazione del brazadlin, tipico biscotto della tradizione, e del il Mandurlin dal Pont, caratteristico di Pontelagoscuro. Il commissario straordinario della Camera di commercio Paolo Govoni ha posto l'accento sulla peculiarità del territorio, in una regione, l'Emilia-Romagna, che in Europa vanta il maggior numero di prodotti certificati: "Occorre lavorare insieme affinché anche questa DE.C.O. diventi uno straordinario veicolo di promozione delle nostre eccellenze agroalimentari. Eccellenze che si accompagnano al richiamo turistico".*

*"Quella ferrarese è una 'terra promessa", l'ha definita il presidente **Massimiliano Urbinati**, sottolineando che "gli eventi sono fondamentali per far conoscere questo straordinario patrimonio". Spazio anche alle associazioni – **Cna, Confartigianato, Ascom, Confesercenti** – che hanno espresso grande apprezzamento per la scelta della DE.C.O. e per il Food Festival. Al termine è stato il momento della degustazione, coordinata dal professor Liborio Trotta e curata dai ragazzi dell'istituto Vergani – Navarra (nel dettaglio sono 150 gli alunni del Vergani e circa 50 dell'istituto agrario Navarra, con una ventina di docenti, che cureranno in questi giorni accoglienza, cucina, servizio). A proposito di pane, alle 16,30 di oggi, in un convegno al Ridotto del Teatro comunale di Ferrara sarà presentato anche il nuovo pane ferrarese di grano monococco, creazione di Vassalli Srl frutto di una ricerca storica e scientifica e già in distribuzione nei punti vendita CoopAlleanza 3.0 (nel formato pan bauletto, insieme a focacce e pizze). La materia prima rappresenta il primo grano coltivato dall'uomo, che ha segnato di fatto la nascita dell'agricoltura. La sua caratteristica principale è l'elevato contenuto in proteine (fino al 20%), ma anche la sua proprietà di essere amido-resistente (non crea picco glicemico).*

Il Ferrara Food Festival è promosso **dall'Associazione Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara** con il patrocinio e la collaborazione fattiva del **Comune di Ferrara** e della **Camera di Commercio di Ferrara**, organizzata da **SGP Grandi Eventi** di Stefano Pellicciardi.

In questo articolo:



## Altri articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416