



FERRARA FOOD FESTIVAL, PROTAGONISTA IL PANE

Giampiero Castellotti | 7 Novembre 2022 | Agricoltura, Pesca & Ambiente | 3

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, che si è svolto lo scorso weekend nel cuore della città estense, con circa 80 stand, 70 e ospiti speciali.

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 D.E.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 D.E.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".

GLI EDITORIALI DEL PRESIDENTE

Dott. Domenico Mamone

[vai alla biografia](#)

Buon lavoro al governo (specie su agricoltura e turismo)

25 Ottobre 2022

Il reddito di cittadinanza va mantenuto, ma deve essere tarato sui veri poveri

18 Ottobre 2022

Scelte identitarie

14 Ottobre 2022

I NOSTRI SERVIZI

PER LE AZIENDE



PER I CITTADINI



LA COMUNICAZIONE

INFOIMPRESA



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 hanno curato accoglienza, cucina, servizio).

A proposito di pane, in un convegno al Ridotto del Teatro comunale di Ferrara è stato 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 stato 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.

CONDIVIDI

f Facebook

t Twitter

in LinkedIn



precedente
Un nuovo sito per gli amanti
delle letture

sussessivo

Re/Max cerca 624 lavoratori in
tutta Italia



COMUNICATI STAMPA

I 35 "bonus" da richiedere nel 2022

🕒 26 Luglio 2022

Unicredit e Unsic, accordo per il sostegno alle
imprese agricole

🕒 15 Giugno 2022

Affitti, Unsic: "Aumento cedolare ennesimo colpo al
ceto medio"

🕒 1 Maggio 2022

RASSEGNA STAMPA UNSIC

QUADERNI UNSIC

I LIBRI

CORPORATE IDENTITY

LE ULTIME INIZIATIVE

2021-2022



CENTRO STUDI UNSIC

VIDEO NOTIZIE