

La coppia ferrarese verso la Igp E' il pane simbolo del territorio

Il simbolo della ferraresità per eccellenza potrebbe finalmente ottenere il marchio di Indicazione geografica protetta. Ecco tutti i requisiti che la coppia ferrarese deve soddisfare

[invia per e-mail](#) | [stampa](#) | [dizionario](#) | [condividi](#)



Pane ferrarese (Businesspress)

Ferrara, 9 febbraio 2010 - **Uno dei simboli** della 'ferraresità' starebbe finalmente per ottenere il giusto riconoscimento: sembra infatti sbloccarsi l'iter autorizzativo per far ottenere il riconoscimento Igp (Indicazione geografica protetta) alla 'coppia ferrarese'.

Ieri si è tenuto un incontro presso la Sala di Consiglio Provinciale del Castello Estense che ha visto la dott.ssa Clementina Clementi (incaricata dal Cermet) presentare tutti i dettagli della procedura. A sostegno della iniziativa sono intervenuti la presidente della Provincia di Ferrara Marcella Zappaterra, il presidente della Camera di Commercio ferrarese Carlo Alberto Roncarati ed Alberto Ventura per la Regione Emilia-Romagna.

Per ottenere il riconoscimento, la realizzazione della 'coppia' deve seguire un rigido disciplinare, per garantire le tradizioni a favore della cultura territoriale, della salute pubblica e del gusto. L'iniziativa è aperta quindi a "tutti i panificatori ferraresi" e fortemente promossa dal "Sindacato panificatori artigiani & affini", aderente al sistema Ascom Confcommercio Ferrara.

Attraverso il documento unico stilato si stabilisce come la "Coppia Ferrarese" sia l'unione di due pezzi di pasta legati assieme a forma di nastro nel corpo centrale, con le estremità ritorte a formare un ventaglio di quattro corna dette crostini. Le pezzature devono essere comprese tra gli 80 ed i 250 grammi con una umidità compresa tra il 12 ed il 19 % da valutare sul crostino.

Le materie prime per la produzione della coppia ferrarese I.G.P. sono la farina di grano tenero di tipo 0, l'acqua, lo strutto di puro suino, l'olio extravergine di oliva, il lievito naturale, il sale alimentare, il malto-come tale o sottoforma di estratto.

Il pane dovrà esser posto in vendita entro 24 ore dalla produzione e non potrà esser sottoposto a surgelazione, congelazione od altri processi di conservazione, e dovrà riportare l'etichettatura con il logo che lo contraddistingue.

La zona di produzione della coppia ferrarese ad Indicazione Geografica Protetta comprende tutto

Ferrara tutto il meteo

Oggi 8° -1° Domani 5° 0°

Previsioni a cura del centro Epson Meteo

Qualità dell'Aria a cura del LaMiaAria®

	OGGI	DOMANI
Ferrara	■ Accettabile	■ Accettabile

Tutte le previsioni

LAVORO

05/02/2010 - FERRARA
Giovane laureato o perito agrario
 Azienda Leader Vendita Servizi In Agricoltura

05/02/2010 - FERRARA
venditrici / venditori
 Wenatex

29/01/2010 - FERRARA
commerciali
 Azienda Leader Nel Settore Coibentazione

29/01/2010 - FERRARA
AGENTE
 Società Per Azioni Settore Tessile

[Ricerca avanzata annunci di lavoro](#)

[il Resto del Carlino su Facebook](#)

CASA

FERRARA

Appartamento in Vendita a Ferrara (FE)
 180000 €

POGGIO RENATICO

Villa in Vendita a Poggio Renatico (FE)
 270000 €