



COMUNE DI FERRARA  
Città Patrimonio dell'Umanità



Tutela e  
valorizzazione  
delle attività  
agroalimentari  
tradizionali

*Sintesi del  
percorso*  
**2021-24**

Mercoledì 17 aprile 2024  
Sala Arazzi - Residenza  
Municipale

# Le origini

Per valorizzare la città e tutelarne i prodotti e la storia, il Comune di Ferrara ha intrapreso il percorso De.C.O.  
→prevsto dal Documento Unico di Programmazione

## REGOLAMENTO COMUNALE

per la tutela e valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali [DE.C.O.](#)

*Delibera Consiliare n. 2815 del 08/02/2021*



# La commissione di esperti

**Costituzione della COMMISSIONE COMUNALE per il marchio De.C.O. e nomina dei componenti.**

Membri esperti dei settori agro-alimentare e gastronomico locale:

- Dott.ssa **Gloria Minarelli** - Agronoma
- Prof. **Liborio Trotta** - Professore Istituto Alberghiero Ferrara

Presidente  
Assessore Angela Travagli



# Il marchio e i registri

DE.  
CO.  
FERRARA

- Registro dei **prodotti agro-alimentari tipici** per i quali si è conclusa positivamente la procedura di iscrizione:
  - i **prodotti** a denominazione comunale (De.C.O.);
  - le **imprese** autorizzate ad utilizzare il marchio sui loro prodotti
- Registro ufficiale delle **iniziative, sagre e manifestazioni**

# Il logo



- Raffigura uno dei blocchi di marmo rosa che compongono il bugnato del **Palazzo dei Diamanti**
- La stilizzazione ricorda uno stendardo rinascimentale con lo stemma della casata
- Il colore è il tipico **rosso ferrarese**, una tonalità di rosso intensa e decisa

# Gli attori coinvolti

Collaborazione virtuosa di diversi soggetti

- la **Commissione di esperti** De.C.O.
- l'Associazione **Strada dei vini e dei Sapori** della provincia di Ferrara
- le **Associazioni di categoria**: Ascom Confcommercio, CNA, Confartigianato, Confesercenti, Lega coop, associazioni agricole
- le **Scuole**: Istituto Alberghiero Orio Vergani di Ferrara e IAL ER-Fe
- le **Proloco**: Proloco di Pontelagoscuro e Proloco di Ferrara
- l'**Assessorato** e Settore Sviluppo Economico
- gli **operatori del settore**



Artigiani  
Imprenditori  
d'Italia



# Il metodo

Per ciascun **prodotto agroalimentare** tradizionale

## Proposta

Presentata da associazione/associazione di categoria/singoli operatori

## Disciplinare di produzione e commercializzazione

Definizione di criteri “aperti” per includere anche varianti delle ricette

Prove pratiche delle ricette proposte, a cura delle scuole

Verifica dei disciplinari con le associazioni di categoria e gli operatori

Approvazione della commissione di esperti e dell'amministrazione

Check list delle verifiche e controlli

## Story-telling/ricerca storica

A cura del promotore con la collaborazione delle scuole o di altri soggetti





# De.C.O. Ferrara n. 1 “BRAZADLIN”

Biscotto casereccio  
di Ferrara

Il “Brazadlin” è un prodotto da forno friabile, gustoso e genuino, che racchiude i sapori della tradizione ferrarese di un tempo. E’ realizzato con le migliori materie prime regionali: farina, uova, burro e aromatizzato con scorza di limone.

## Una “coccola culinaria” ma anche qualcosa di più

Parlare di «Brazadela» a Ferrara è parlare della città e delle sue storie, familiari e illustri. Nel loro story – telling, i ragazzi della scuola Vergani hanno ricostruito le origini di questo biscottino di brazadela, un dolce noto a Messisbugo e probabilmente presente sulla tavola apparecchiata del matrimonio tra Ercole II e Renata di Francia, ma anche un insieme di racconti e profumi presenti nelle case ferraresi.





# De.C.O. Ferrara n. 2

## “MANDURLIN DAL PONT”

Specialità secolare di Pontelagoscuro

Il Mandurlin dal Pont è il dolcetto pontesano i cui “ingredienti” rappresentano la sintesi della storia del borgo: le mandorle, lo zucchero, le uova e la farina, declinazioni gastronomiche del porto fluviale, degli zuccherifici, della campagna e dei mulini che circondavano Pontelagoscuro.

**Il dolce tipico del Paese che non c'è** tra storia e leggenda, garzoni, re e pontefici: la Proloco di Pontelagoscuro ha condotto un'accurata ricerca sulle origini del dolce popolare ed esclusivo del luogo, con una tradizione locale che risale alla fine dell'800 e forse anche prima, in occasione della visita di Papa Pio IX nel 1857.



## De.C.O. Ferrara n. 3 “PANE FERRARESE”

Il "Pane di Ferrara" avrà la forma di una coppia, di una mezza coppia o di un panino (che a seconda della forma potrà chiamarsi carciofo, rosetta, bauletto, tartaruga, ...) con il caratteristico profumo delicato di pane. Bacchelli, sul Corriere della Sera nel '58, aveva definito il pane ferrarese un “capolavoro di eleganza, di ingegnosità e sapore che allietta l’occhio e persuade il gusto”.

La **vocazione cerealicola** del territorio si afferma nel '500, con la produzione agricola del frumento. Il pane diventa l'alimento principale sulle tavole dell'epoca. Dal Compendio di Cristoforo di Messisbugo del 1547 apprendiamo che il pane era confezionato in diverse forme, di cui una delle più apprezzate era il pane intorto, cioè ritorto e confezionato con farine a diverso grado (Ricerca a cura Istituto Vergani).



## De.C.O. Ferrara n. 4 “RICCIOLA o RICCIOLINA FERRARESE”

La Ricciolina è un specialità ferrarese che si trova in tutti i forni e in tutte le pasticcerie della Città. Appena sfornata o quando alla mattina è ancora leggermente tiepida, il suo inconfondibile profumo riscalda il cuore e rallegra le giornate.

Nello studio condotto dalla Strada dei Vini e dei Sapori, la Ricciolina risulta comparsa nelle usanze dei ferraresi a metà del 900, probabilmente da un riutilizzo giornaliero degli impasti rimasti della giornata. La prima versione della Ricciola sembra essere quella “di pane”. L’evoluzione della prima versione è stata poi in pasta sfoglia, più ricca e golosa.



## De.C.O. Ferrara n. 5 “TENERINA FERRARESE”

La tenerina è un tipico dolce al cioccolato che si caratterizza per una crosticina croccante sopra e un cuore cremoso e morbido dentro. Altri nomi con cui è conosciuta sono torta Regina del Montenegro, Montenegrina o “taclenta”, che in dialetto ferrarese significa appiccicosa.

Nello studio condotto dalla Strada dei Vini e dei Sapori, la torta Tenerina fu inventata a Ferrara, in onore della regina Elena del Montenegro, regina attenta e generosa, che sposò il 24 ottobre 1896 il re Vittorio Emanuele III. Da qui l'idea che la torta “tenerina” avrebbe voluto rappresentare la dolcezza e il cuore tenero della Regina.

# De.C.O. Ferrara n. 6 “PASTICCIO DI MACCHERONI ALLA FERRARESE”

Il pasticcio di maccheroni alla ferrarese è un primo piatto che si presenta con un involucro di pasta frolla dolce ripieno di maccheroni, ragù, besciamella e tartufo a forma di cupola; il tutto cotto al forno in un apposito contenitore di rame.

La sua particolarità risiede nell'accostamento fra il dolce dato dalla pasta con il salato del ripieno, ma esiste anche una versione di pasta sfoglia salata. Gli ingredienti e la complessità nella sua preparazione sono testimoni di una cultura culinaria di origine sociale alta, ovvero un tempo aristocratica e borghese.

# Linee guida e disciplina per eventi De.C.O.



Autunno Ducale



Ferrara Food Festival



PRINCIPI	Requisito
PROMOZIONE AL MARCHIO De.C.O.	Presenza di un corner o altro spazio espositivo per la visibilità dei prodotti De.C.O. con utilizzo di materiale promozionale (es. depliant, brochure, bandiera, totem, opuscoli, gadget), per tutta la durata della manifestazione.
COINVOLGIMENTO IMPRESE/PRODOTTI CON MARCHIO De.C.O.	Presenza di stand o altri spazi espositivi a disposizione dei produttori e prodotti iscritti nel registro comunale De.C.O. per tutto il periodo della manifestazione.
COMUNICAZIONE A LIVELLO LOCALE	Attività di comunicazione delle iniziative di promozione del marchio De.C.O. su scala locale attraverso comunicati stampa, conferenze stampa (con coinvolgimento del referente comunale del marchio De.C.O.), articoli sui giornali locali (con citazione dei prodotti De.C.O.), sito web dell'evento/manifestazione.
COMUNICAZIONE ALL'ESTERNO	Attività di comunicazione delle iniziative di promozione del marchio De.C.O. al di fuori del Comune di Ferrara attraverso pagine dedicate, manifesti o locandine, o riviste specializzate di eno-gastronomia, turismo, ecc.
COINVOLGIMENTO GIOVANI	Attività di coinvolgimento dei giovani nelle iniziative del marchio De.C.O., da realizzarsi per esempio attraverso la partecipazione di istituti scolastici, laboratori dedicati ai mestieri affini alla produzione di alimenti, laboratori, ricette, degustazioni a cura dei giovani.
EVENTI CULTURALI	Organizzazione di eventi/workshop dedicati all'eno-gastronomia ferrarese mettendo in evidenza la storia, il territorio, le caratteristiche qualitative delle materie prime e dei prodotti De.C.O. coinvolgendo le arti (musica, pittura, ecc) e le associazioni culturali e sportive per iniziative parallele su temi dell'alimentazione e tradizione eno-gastronomica.

# Modulistica

## SPORTELLO TELEMATICO POLIFUNZIONALE

Link: [Iscriversi al Registro Comunale De.C.O.](#) con al suo interno:

- Modulo di proposta iscrizione nuovi prodotti tradizionali locali
- Modulo di richiesta iscrizione di imprese, enti o associazioni al Registro per la produzione e la distribuzione dei prodotti De.C.O.



Comune di Ferrara

 Sportello Telematico Polifunzionale  
Città di Ferrara

Domande frequenti    Pagamenti    Prenotazione appuntamenti

### Iscriverti nel registro della Denominazione Comunale di Origine (DeCO)

La Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.) è un'attestazione che può essere attribuita da un Comune per riconoscere, promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari e artigianali, locali e particolarmente caratteristici del proprio territorio.





COMUNE DI FERRARA  
Città Patrimonio dell'Umanità



COMUNE DI FERRARA  
Città Patrimonio dell'Umanità



*Grazie per l'attenzione*



DE  
CO  
FERRARA