













#### **31 ottobre 2025**

ore 11.00 in Piazza Municipio presso il PalaSimaBio

nell'ambito del Ferrara Food Festival

## LA ZIA FERRARESE DE.C.O.

DEBUTTA

ACCANTO AL PANE FERRARESE

E ALLE ECCELLENZE DEL FORNO













# Il Significato e le origini del Marchio De.C.O.

Un marchio che rappresenta l'autenticità delle tradizioni culinarie ferraresi, De.C.O. celebra le radici gastronomiche del territorio attraverso prodotti unici e genuini.

Per valorizzare la città, promuoverla e tutelarne i prodotti e la storia è stato intrapreso il percorso De.C.O. e adottato il relativo marchio.

REGOLAMENTO COMUNALE per la tutela e valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali <u>De.C.O.</u>





### La commissione di esperti

Costituzione della COMMISSIONE COMUNALE 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 Vergani Ferrara

Presiede l'Assessore competente delegato dal Sindaco.



### Logo del Marchio

IL DIAMANTE E LO STENDARDO

La stilizzazione ricorda uno stendardo rinascimentale sul quale veniva apposto lo stemma della casata

Raffigura uno dei blocchi di marmo rosa che compongono il bugnato del **Palazzo dei Diamanti** 

Diamante è sinonimo di eccellenza

Per il colore è stato scelto il **rosso ferrarese**, una tonalità di rosso intensa e decisa

### Gli attori coinvolti

- Commissione di esperti De.C.O.
- Associazione Provinciale Strada dei Vini e dei Sapori
- Associazioni di Categoria: ASCOM, CNA, Confesercenti, Confartigianato
- Associazioni Agricole: CIA, Coldiretti, Confagricoltura,
- Scuole: Istituto Alberghiero Orio Vergani di Ferrara e IAL ER-Fe
- Pro Loco di Ferrara e Pro Loco di Pontelagoscuro
- Operatori del settore



### Prodotti De.C.O. Ferrara

- BRAZADLIN
  Biscotto Casereccio di Ferrara
- MANDURLIN DAL PONT Specialità di Pontelagoscuro
- PANE FERRARESE

RICCIOLA FERRARESE

- TENERINA FERRARESE
- PASTICCIO DI MACCHERONI ALLA FERRARESE















### Modulistica

#### SITO DEL COMUNE DI FERRARA

Link: <u>Marchio De.C.O.</u> con al suo interno:

- Regolamento Comunale
- Modulo per iscrizione nuovo prodotto o richiesta iscrizione ai registri

#### SPORTELLO TELEMATICO POLIFUNZIONALE

Link: <u>Iscriversi al Registro Comunale De.C.O. con</u> <u>al suo interno:</u>

- Modulo di richiesta iscrizione al Registro dei prodotti
- Modulo di richiesta iscrizione di imprese, enti o associazioni al Registro per la produzione e la distribuzione dei prodotti











## LA ZIA FERRARESE DE.C.O.

#### Storia e caratteristiche





























## Un viaggio nel tempo e nel gusto

La zia ferrarese non è soltanto un salume:

è una narrazione gastronomica, un oggetto di identità collettiva che racconta la storia delle campagne ferraresi e della loro capacità di trasformare la semplicità in eccellenza.

In un'epoca in cui si riscoprono i sapori autentici, la zia si propone come un prodotto da valorizzare e far conoscere, soprattutto tra le nuove generazioni di gourmet.

Per chi ama la salumeria artigianale, la zia rappresenta un viaggio nel tempo e nel gusto, un ponte tra la civiltà contadina e l'alta enogastronomia contemporanea. (dal sito https://www.prodottitipici.org/)









### Un nome curioso

Carni di suino amalgamate con vino, sale, pepe e aglio, racchiuse nello spesso e grosso budello dal quale prende il curioso nome per una lenta e omogenea stagionatura.

La Zia (ZZIE') Ferrarese è realizzata con l'uso dell'intestino cieco del suino, chiamato anche "muletta" o "cieca", spessa e grassa, dett "AL ZIEC".

Le evoluzioni dialettali hanno poi cambiato il nome in "ZZIE" e in italiano "ZIA".











## Il legame con il territorio... l'aglio

Caratteristica della zia ferrarese è l'aglio che viene messo in infusione nel vino fino ad ottenere un impasto omogeneo che le conferisce un profumo e un sapore inconfondibili.

L'aglio costituisce l'anello di congiunzione della Zia con il territorio, perchè è una pianta antica coltivata nelle campagne ferraresi e presente fin dall'antichità nella cucina tradizionale, anche per le sue qualità benefiche e medicinali oltre che afrodisiache.





### Il legame con l'ambiente... l'umidità

Le vaste aree umide e la vicinanza del fiume Po influenzano il clima locale mantenendo un costante livello di umidità per tutto l'anno.

Ciò favorisce valori ottimali di temperatura, umidità e ventilazione, per la creazione di una flora batterica in grado di caratterizzare il prodotto sia dal punto di vista organolettico (sapore, odore, colore) sia dal punto di vista chimico-fisico (contenuto di acqua, consistenza, ecc.).

Da qui, la consuetudine di lasciare stagionare il prodotto in ambienti naturali come cantine o piccoli vani esterni.











### Le sue caratteristiche

#### Gli ingredienti

- Suino: 4° posteriore e 4° anteriore
- Pancetta
- Aglio
- Vino bianco o rosso
- Sale e pepe
- Eventuali altri tagli di carne facoltativi: lombo disossato (sost. 4° posteriore) e guanciale (sost. pancetta)

#### La forma

Ovale allungata (lunghezza compresa tra 15 e 40 cm e diametro compreso tra 10 e 25 cm) e un peso compreso tra 1 Kg e 5 Kg



Il prodotto si presenta di colore **rosso intenso** deve avere la caratteristica fragranza aromatica, via via più incisiva con l'aumentare della stagionatura.















### L'abbinamento perfetto

Pane: tipico ferrarese



Vino rosso: Merlot DOC del Bosco Eliceo

















#### **31 ottobre 2025**

ore 11.00 in Piazza Municipio presso il PalaSimaBio

nell'ambito del Ferrara Food Festival

## LA ZIA FERRARESE DE.C.O.

DEBUTTA

ACCANTO AL PANE FERRARESE

E ALLE ECCELLENZE DEL FORNO









