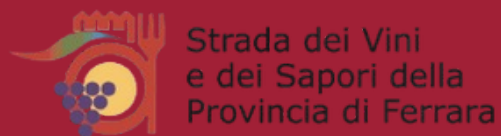




A
I
Z
e
s
e
r
r
a
r
e
f
e
r
r
e
s
e



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

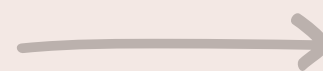




Il Significato e le origini del Marchio De.C.O.

Un marchio che rappresenta l'autenticità e la qualità 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 De.C.O.

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**



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, Lega Coop**
- » **Associazioni Agricole**
- » **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.

- **BRAZADLIN**
Biscotto Casereccio di Ferrara

- **MANDURLIN DAL PONT**
Specialità di Pontelagoscuro

- **PANE FERRARESE**

- **RICCIOLA FERRARESE**

- **TENERINA FERRARESE**

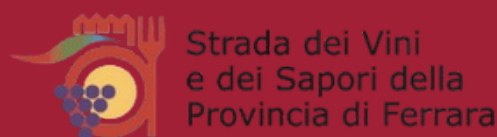
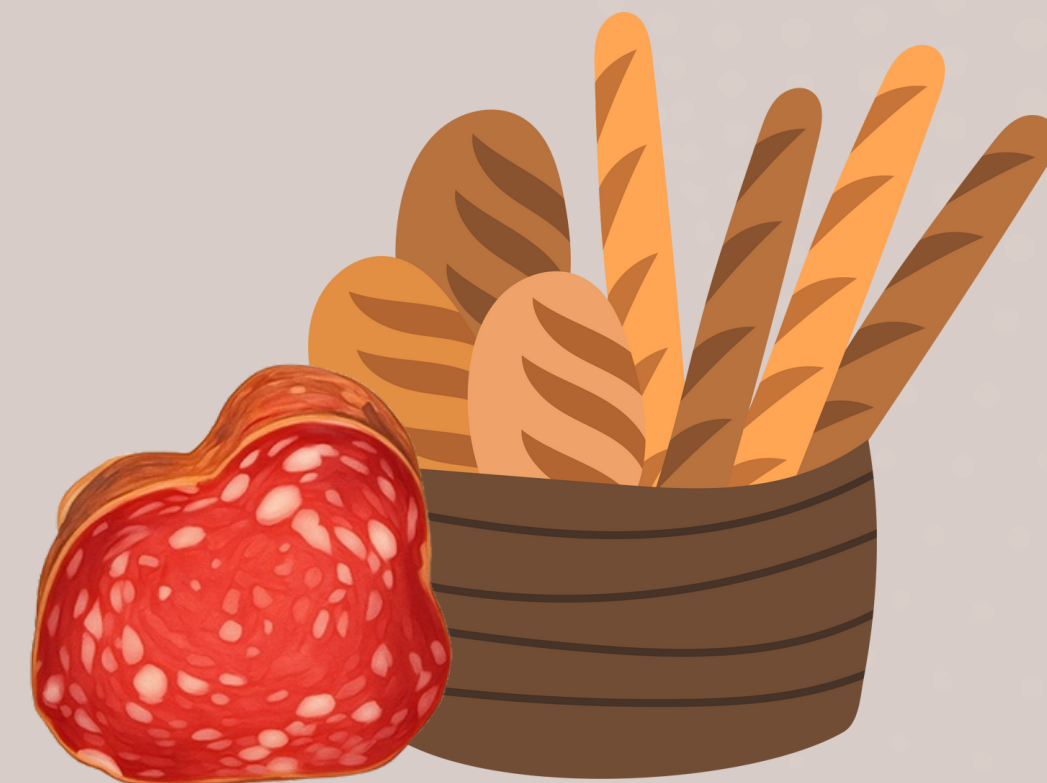
- **PASTICCIO DI MACCHERONI
ALLA FERRARESE**



A
I
Z
Ferrarese

LA ZIA FERRARESE DE.C.O.

Storia e disciplinare



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/>)



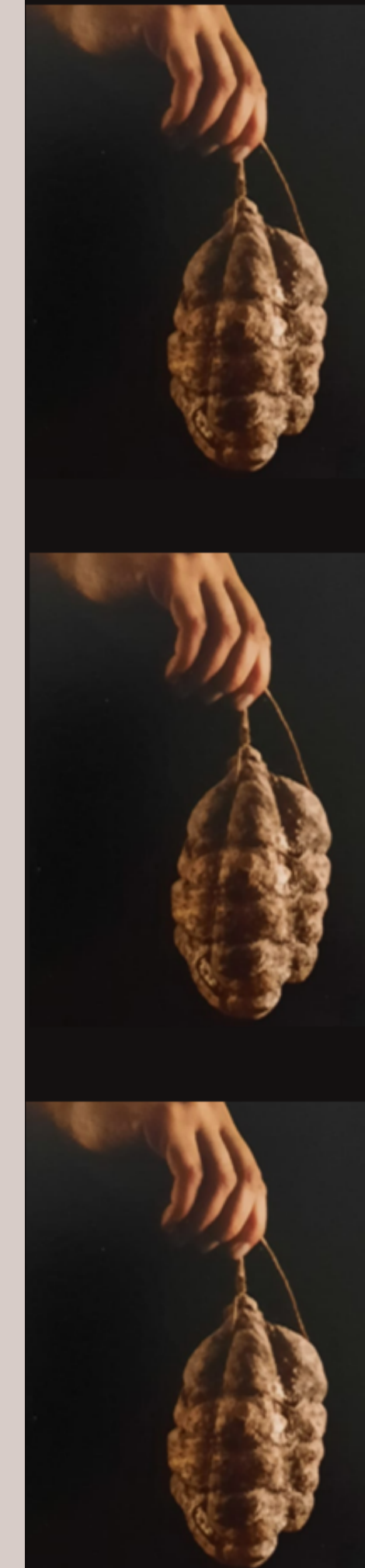
Un nome curioso

**La zia è uno dei più antichi e tipici prodotti ferraresi.
Degno di essere considerato il Salame di Ferrara (la Salama...
si sa.. è un'altra cosa!).**

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 inconfondibile:

Il profumo di aglio che si sprigiona al taglio di morbide fette, inebriando l'olfatto e il palato.

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.



Il disciplinare

Gli ingredienti

- » Suino: 4° posteriore e 4° anteriore
- » Pancetta
- » Aglio
- » Vino bianco o rosso
- » Sale e pepe

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 del territorio**



Modulistica

SITO DEL COMUNE DI FERRARA

Link: Marchio De.C.O. con al suo interno:

- Regolamento Comunale
- Modulo di richiesta iscrizione

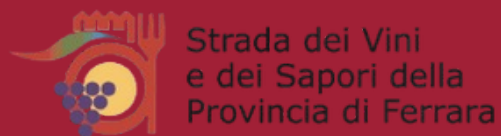
SPORTELLO TELEMATICO POLIFUNZIONALE

Link: Iscriversi al Registro Comunale De.C.O. con al suo interno:

- 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



A
I
Z
e
s
e
r
r
a
r
e
f
e
r
r
e
s
e



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

