

# **Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Coppia ferrarese"**

**Provvedimento 24 ottobre 2001 - GURI n. 265 del 14 novembre 2001**

**(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 2036/2001)**

## **Art. 1**

L'indicazione geografica protetta "Coppia ferrarese" è riservata al pane che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## **Art. 2**

L'indicazione geografica protetta "Coppia ferrarese" è riservata al pane confezionato con farina di grano tenero di tipo "0", acqua, strutto di puro suino, olio extra vergine di oliva, lievito naturale, sale alimentare, malto o come tale o sotto forma di estratto.

## **Art. 3**

La zona di produzione della "Coppia ferrarese" comprende tutto il territorio della provincia di Ferrara.

## **Art. 4**

Le condizioni di produzione della "Coppia ferrarese" devono essere quelle tipiche della zona e comunque atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche. Le modalità di produzione sono le seguenti:

l'impasto degli ingredienti per ottenere la cosiddetta "pasta dura" avviene mediante l'immissione, in una impastatrice a forcella, di farina di grano tenero di tipo "0", acqua, strutto di puro suino,

olio extra vergine di oliva, lievito naturale denominato "di madre", lievito, sale, malto;

il rapporto acqua/farina è calcolato al 35% di acqua rispetto alla farina impiegata (in lavorazioni diverse, quali le paste tenere, il rapporto acqua/farina è pari al 50% ed oltre);

il rapporto strutto di puro suino/farina è pari al 6% di strutto rispetto alla farina impiegata; quello di olio extra vergine di oliva/farina 3-4%;

il rapporto lievito di madre/farina corrisponde al 10% di farina impiegata.

Tutti gli ingredienti vengono immessi nell'impastatrice a forcella per un tempo variabile da 15 a 20 minuti primi.

Si utilizza, in questa fase, l'impastatrice a forcella in quanto la stessa, avendo un movimento in senso orario lento, favorisce la miscelazione delle materie prime in modo omogeneo e consente alle sostanze grasse di distribuirsi uniformemente. Il movimento lento della macchina evita il

riscaldamento dell'impasto, condizione ritenuta indispensabile per la realizzazione del pane denominato a pasta dura, il quale risulta essere l'unico pane che deve essere completamente formato prima che inizi la fase di lievitazione.

L'impasto così come anzi indicato, viene successivamente passato, per la fase di raffinatura, nel cilindro automatico, compiendo dai 15 ai 20 passaggi; la pasta, ultimata la fase della raffinatura, viene posta su di un desco e tagliata a strisce dell'altezza desiderata (da un minimo di cm 1,0 ad un massimo di cm 2,0) a seconda del formato del prodotto che si intende realizzare; successivamente le strisce di pasta vengono immerse nella trafila, quindi nella macchina per la

formazione delle coppie, da cui escono già formate in due "mezze coppie".

L'intervento conclusivo è rappresentato dalla unione dei due pezzi di pasta (stretta), operazione eseguita manualmente.

Il procedimento in alternativa è realizzato in modo completamente manuale nel seguente modo: ultimata la fase di raffinatura, a mano, si spezzano i pezzi di pasta del peso desiderato, gli stessi, successivamente, vanno frazionati in due ulteriori pezzi.

Mediante pressione delle mani, i due pezzi di pasta vengono lavorati sino a quando non assumono la forma ovale, denominata pastella.

Il panettiere, lavorando contemporaneamente con entrambe le mani le due "pastelle", arrotola la pasta sino a quando non ottiene la forma definitiva dei crostini, quindi congiunge le due "mezze

coppie", così ottenendo il prodotto finito.

Il pane una volta formato, viene disposto su assi di legno, coperto da un telo ed immesso nella cella di lievitazione per completare la fase di lievitazione (durata dai 70 ai 90 minuti a seconda della temperatura ambientale).

La fase di lievitazione si ottiene attraverso l'immissione del lievito naturale denominato "di madre". Per ottenere il lievito di madre è necessario seguire il procedimento di cui al successivo art. 5.

## **Art. 5**

Per ottenere il lievito "madre" si miscela una farina di grano tenero di tipo "0" (W220 - P/L 0,45 - 0,50), con acqua (rapporto acqua/farina 45%). Per avviare il principio della lievitazione è necessario aggiungere all'impasto, aceto di vino rosso o luppolo o mosto d'uva.

La dose per la realizzazione di lievito di madre in ragione di 1 kg di farina si ottiene con l'aggiunta di 1 cucchiaio di aceto di vino rosso o di mosto d'uva o di luppolo, oltre all'acqua indicata al punto precedente.

L'impasto va eseguito a mano, avendo cura di mantenerlo abbastanza tenero e malleabile; al termine della lavorazione che richiede 10 minuti primi, si forma una palla che dovrà riposare per

24 ore nell'ambiente del laboratorio e lontano da fonti di calore.

Successivamente, il composto, andrà nuovamente manipolato, aggiungendo un quantitativo di circa 200 gr di farina ed un po' d'acqua; l'acqua da immettere varierà da 9 a 10 centilitri, quindi lo stesso dovrà riposare per ulteriori 12 ore nel medesimo ambiente.

Quest'ultimo procedimento andrà ripetuto ogni dodici ore per cinque giorni consecutivi.

Un giorno prima della completa maturazione il composto andrà immesso nell'impastatrice a forcilla ed amalgamato, quindi riposto entro un contenitore ricoperto da un canovaccio di cotone.

#### **Art. 6**

Ultimata la fase di lievitazione, si procede all'infornamento in forni a platea fissa, in quanto la cottura del pane avviene secondo il metodo tradizionale con riscaldamento del piano e successivo trasferimento del calore dal basso verso l'alto.

Nella fase di infornamento, le valvole del camino, devono rimanere aperte per consentire l'espulsione di vapore acqueo eventualmente presente in camera, ultimato l'infornamento di tutto il pane, si serrano le valvole e si chiudono le porte, venendo in questo modo a bloccare l'emissione di vapore che si viene a formare durante la prima fase di cottura, al fine di favorire lo sviluppo del pane. Le valvole andranno riaperte al momento dello sfornamento per facilitare la fuoriuscita dell'umidità accumulata all'interno della camera.

#### **Art. 7**

La "Coppia ferrarese" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

essere formata in pezzature comprese tra gli 80 gr ed i 250 gr;

l'aspetto esteriore è formato da due pezzi di pasta legati assieme a forma di nastro nel corpo centrale, ciascuno con le estremità ritorte in modo da formare un ventaglio di quattro corna, le cui estremità sono chiamate "crostini";

il colore è dorato, con venature quasi bionde in corrispondenza delle zone ritorte;

l'odore è penetrante, appetitoso;

il sapore sapido;

umidità massima 12%-15% a seconda delle pezzature prodotte.

#### **Art. 8**

Il pane dovrà essere posto in vendita entro 24 ore da quando è stato prodotto e non potrà essere sottoposto a procedimento di surgelazione, congelazione od altro processo di conservazione neppure se realizzato in fasi produttive intermedie.

Le aziende produttrici dovranno marchiare ogni forma di pane in modo da caratterizzarlo rispetto agli altri formati secondo il logo allegato al presente disciplinare di produzione.

Nel caso si effettui la vendita della "Coppia ferrarese" in confezione, la stessa dovrà riportare tutte le informazioni relative al prodotto, con le indicazioni degli ingredienti caratterizzanti e con l'applicazione sulla confezione stessa del logo allegato al presente disciplinare di produzione. A parziale deroga di quanto indicato al primo comma del presente articolo, il pane confezionato potrà essere commercializzato anche oltre le ventiquattro ore da quando è stato prodotto, a condizione che la confezione destinata a contenerlo risulti idonea a garantire la perfetta conservazione dello stesso senza alcun utilizzo di sostanze conservanti o additivi.

All'indicazione geografica protetta "Coppia ferrarese" è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione o qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "selezionato", "superiore" e simili.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

#### **Art. 9**

Il logo identificativo del prodotto realizzato secondo il presente disciplinare è composto da una forma di coppia di pane di colore giallo tenue, iscritto all'interno di un quadrato di colore azzurro in testa al quadrato, su fondo nero, insiste la scritta "Coppia" in lettere bianche, in basso, sempre sul fondo nero, la scritta "ferrarese I.G.P.".

#### **Art. 10**

L'organismo di controllo di cui all'art. 10 del registro CEE n. 2081/1992 è: Cermet  
Certificazione e ricerca per la qualità Soc. Cons. a r.l., con sede a San Lazzaro di Savena, via Aldo Moro, 22.