



# Pane e grano di Ferrara

## Panificio Artigiano

### Disciplinare della Filiera Corta

Il Panificio artigiano \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

N. \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_

P.IVA \_\_\_\_\_

Il Panificio su indicato, dichiara di aderire al progetto ASCOM - COLDIRETTI e si impegna a rispettare il presente disciplinare

\* *per la produzione di coppie e di pane ottenute con farina di grano tenero ferrarese tipo "0" si impegna a rifornirsi dal Molino di sua fiducia risultante accreditato quale fornitore delle imprese panificatorie; l'accREDITAMENTO è certificato dal Centro di Ammasso Consorzio Agrario di Ferrara che si impegna a stoccare il grano o le varietà di grano necessarie per la produzione di farina con le caratteristiche tecnologiche richieste, provenienti da aziende agricole associate a Coldiretti Ferrara, in monti separati e rintracciabili, in altre parole lotti omogenei, che saranno indicati nella documentazione di vendita agli utilizzatori ai fini della tracciabilità. Il molino rilascerà idonea documentazione certificante l'origine e tracciabilità della farina, con l'obbligo di indicare in fattura lo specifico lotto di provenienza della stessa.*

\* *per le coppie e il pane posti in vendita come "prodotto con farina di grano ferrarese", si impegna a usare esclusivamente la farina o miscele di farina proveniente dal fornitore di cui sopra e a pubblicizzarli con il marchio identificativo del prodotto, fornito dal Sindacato panificatori Artigiani aderente all'ASCOM, che dovrà inequivocabilmente identificare le pezzature prodotte secondo questo disciplinare, ben distinte dal resto dei prodotti posti in vendita.*

Per il prodotto "coppia ferrarese", che potrà essere prodotta in tutto il territorio provinciale, si dovrà panificare con le regole della buona tecnica e tradizione, escludendo categoricamente ingredienti non rientranti nella ricetta originale della produzione di pane ferrarese - farina ferrarese - tipo "o" w 220-250, P/L tra 52 e 60;

- acqua 30 - 40 %
- strutto di puro suino 5 -8 %
- lievito naturale, "biga" o pasta di riparto q.b.
- olio extravergine di oliva 3 - 4 %
- lievito di birra q.b.
- sale 2 %
- malto q.b.

Gli ingredienti potranno essere amalgamati in apposita "impastatrice elettrica" meglio se a forcina per 10 -15 minuti.

L'impasto potrà essere ulteriormente lavorato con l'ausilio di un "cilindro". Successivamente l'impasto viene tagliato in strisce e queste vengono poi passate nella trafila.

Le mezze coppie vengono formate a mano o nella specifica macchina per la formazione delle mezze coppie.

Verranno poi unite manualmente due a due per formare la pezzatura che avrà un peso fra i 40 e i 250 grammi.

Le coppie così ottenute verranno immerse nella cella di lievitazione per il tempo sufficiente a completare la lievitazione (70 - 90 minuti)

Non sono ammessi processi di surgelazione ovvero è vietata la surgelazione del prodotto sia crudo che cotto

La cottura avverrà in forno a 220 -- 230 C°

Estrate dal forno, verranno immerse al consumo, da esaurirsi nella giornata.

Verranno poste in vendita in scaffale appositamente segnalato da marchio identificativo e pubblicizzate con il logo concordato e diffuso ai media.

Qualora venisse riscontrato un comportamento difforme da quanto definito nel presente disciplinare, all'inadempiente verrà chiesta la restituzione del logo e contestualmente sarà diffidato dal produrre coppie con l'identificazione sopra citata.