

La Coppia ferrarese IGP: un po' pane e un po' grissino

scritto da Enzo Radunanza | 12/01/2016



Chi non conosce la Coppia ferrarese IGP, il tipico pane della provincia di Ferrara? Un prodotto che mette allegria a metà tra pane e grissino.



La **Coppia Ferrarese IGP**, il tipico pane di Ferrara detto anche "**Ciupeta**", ha una particolare forma a nastro costituita dall'incrocio di due pezzi di pasta che si uniscono in un nodo centrale da cui partono quattro "corni" le cui estremità sono dette "crostini".

Un prodotto che rallegra la tavola, profumato e stuzzicante come un grissino anche in virtù di un gusto leggermente sapido che lo rende perfetto per accompagnare i salumi emiliani. Non delude nemmeno quando si mangia da solo, come spuntino, oppure con i secondi piatti e con contorni succulenti. Intinto nei sughi è una golosità da leccarsi le dita.

La **Coppia** si conserva per qualche giorno, senza perdere le sue caratteristiche di croccantezza ma, chi visita Ferrara, noterà come i suoi abitanti non rinunciano al rito quotidiano di acquistare il pane fresco e fragrante nelle panetterie del centro storico.

La zona di produzione della Coppia Ferrarese corrisponde all'intero territorio della provincia di Ferrara ma, in verità, è diventata una specialità talmente apprezzata che lo possiamo trovare sulle tavole di tutta Italia.

Il **Reg. CE n. 2036/2001** ha inserito la Coppia Ferrarese nel "*Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette*", mentre il **Disciplinare di produzione** è stato adottato con provvedimento 24 ottobre 2001 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale RI n. 265 del 14 novembre 2011.

La Coppia Ferrarese IGP: le caratteristiche organolettiche

Il nodo centrale o nastro della Coppia Ferrarese si chiama anche "**grop**" e racchiude una morbida

mollica; da esso si diramano, a forma di ventaglio, quattro corna le cui estremità sono dette **crostini** (o "*curnit*"). La crosta è dura, liscia e di colore dorato, con venature quasi bionde in corrispondenza delle zone ritorte. L'interno è compatto e l'odore è penetrante ed appetitoso; il sapore sapido. **Il peso deve oscillare tra gli 80 e i 250 grammi.**

La qualità del prodotto finito è fortemente influenzata dalle caratteristiche dell'acqua e delle materie prime, dal grado di umidità dell'aria, dal sistema di lavorazione che rispecchia antiche procedure, dalla lievitazione e dalla temperatura del forno. La tipologia e la quantità degli ingredienti da utilizzare nonché le modalità di preparazione sono tutti elementi descritti analiticamente nel disciplinare di produzione.

Gli ingredienti della Coppia ferrarese IGP

Nell'articolo 2 del Disciplinare di produzione sono elencati gli ingredienti del pane ferrarese:

- Farina di grano tenero di tipo "0";
- acqua;
- strutto di puro suino;
- olio extra vergine di oliva;
- lievito naturale;
- sale alimentare;
- malto, come tale, o sottoforma di estratto.

Tecnica di preparazione

Si inizia immettendo nell'impastatrice a forcella, per un tempo variabile da 15 a 20 minuti, i seguenti ingredienti: farina di grano tenero di tipo "0", acqua e strutto di puro suino, olio extra vergine di oliva, lievito naturale denominato "di madre", lievito, sale e malto.

La macchina a forcella, lavorando lentamente, evita che l'impasto si riscaldi e favorisce la realizzazione del pane denominato "**a pasta dura**" che deve essere completamente formato prima che inizi la fase di lievitazione.

L'impasto così ottenuto viene trasferito nel cilindro automatico per la fase di raffinatura, compiendo dai 15 ai 20 passaggi. Ultimata questa fase, la pasta viene messa su un disco e tagliata a strisce dell'altezza desiderata (da un minimo di cm 1 ad un massimo di cm 2) 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 dall'unione manuale dei due pezzi di pasta (stretta). Il procedimento si può anche eseguire completamente a mano.

Cenni storici della Coppia ferrarese IGP

Il nome di "Coppia ferrarese" compare, per la prima volta, nel 1536 in uno scritto di **Cristoforo da Messisbugo** che era al servizio degli Estensi e, nel raccontare di un banchetto offerto dal Messer Giglio al Duca di Ferrara, cita un pane "ritorto". In verità, un prodotto simile esisteva già in precedenza in quanto, in alcuni Statuti Comunali del XIII secolo si cita un pane con gli "orletti", ossia con le classiche corna unite al nucleo centrale.

Prima del XII secolo, il pane ferrarese aveva ancora la forma della pagnotta senza orli, bordi o ricami e, solo nel 1287, gli “*Statuta Ferrariae*” adottarono delle precise e severe regole per la preparazione del pane, per la sua conservazione e per l’identificazione del produttore.

Al 1694 risale un’altra citazione ad opera dello storico **Antonio Frizzi** che ne decanta la raffinatezza ed elogia i fornai della città per la capacità di creare un pane originale, adoperando vari tipi di farine e creando varie specie di “forme” che superavano il precedente concetto di pagnotta.

Nella tradizione il pane ferrarese si iniziava a preparare di sera, dopo cena, partendo dalla creazione del lievito naturale o pasta madre, ottenuta facendo fermentare un impasto di acqua e farina. Una volta impastato, il pane veniva messo a lievitare mentre un pezzo di impasto veniva messo da parte come lievito da adoperare il giorno seguente. Se la lievitazione diventava eccessiva, l’impasto veniva portato fuori casa e si passava addirittura sulla neve in inverno.

Alle 3 del mattino si procedeva alla preparazione del pane dandogli la tradizionale forma della “Coppia” (la ciupèta) o di altre forme come la ricciolina (rizzata), la spaccata, la lustra, la santada o l’ucarina, molte delle quali oggi dimenticate.

COPPIA FERRARESE IGP (Indicazione Geografica Protetta)

**Elenco aziende produzione e Vendita :
Contattaci se vuoi essere presente qui!**