


Regione Emilia Romagna
Comune di Ferrara (FE)

IMPIANTO FOTOVOLTAICO E OPERE CONNESSE

Potenza Impianto 9,573 MWp





PROPONENTE




LIGHTSOURCE RENEWABLE ENERGY ITALY SPV 14 S.R.L.
 VIA G. LEOPARDI, 7 - 20123 MILANO (MI) - P.IVA: 12593780963 – PEC: lightsourcespv_14@legalmail.it

PROGETTAZIONE

Ing. Antonello Ruttilio 
 Via R. Zandonai, 4 – 44124 – FERRARA IT - P.IVA: 00522150382 – PEC: incico@pec.it
 Tel.: +39 0532 202613 – email: a.ruttilio@incico.com

Ing. Lorenzo Stocchino 
 Via R. Zandonai, 4 – 44124 – FERRARA IT - P.IVA: 00522150382 – PEC: incico@pec.it
 Tel.: +39 0532 202613 – email: l.stocchino@incico.com

COORDINAMENTO PROGETTUALE

SOLAR IT S.R.L. 
 VIA I. ALPI 4 – 46100 - MANTOVA IT - P.IVA: 02627240209 – PEC: solarit@lamiappec.it
 Tel.: +390425 072 257– email: info@solaritglobal.com

TITOLO ELABORATO			
Produzioni agricole di pregio			
LIVELLO DI PROGETTAZIONE	CODICE ELABORATO	FILE NAME	DATA
DEFINITIVO	23-LS15787-IT-CONA-RS-R19	23-LS15787-IT-CONA-RS-R19_0	30/05/2023

REVISIONI					
REV.	DATA	DESCRIZIONE	ESEGUITO	VERIFICATO	APPROVATO
0	30/05/2023	Integrazione Volontaria	MCA	LST	ARU



PRODUZIONI AGRICOLE DI --- PREGIO

INDICE

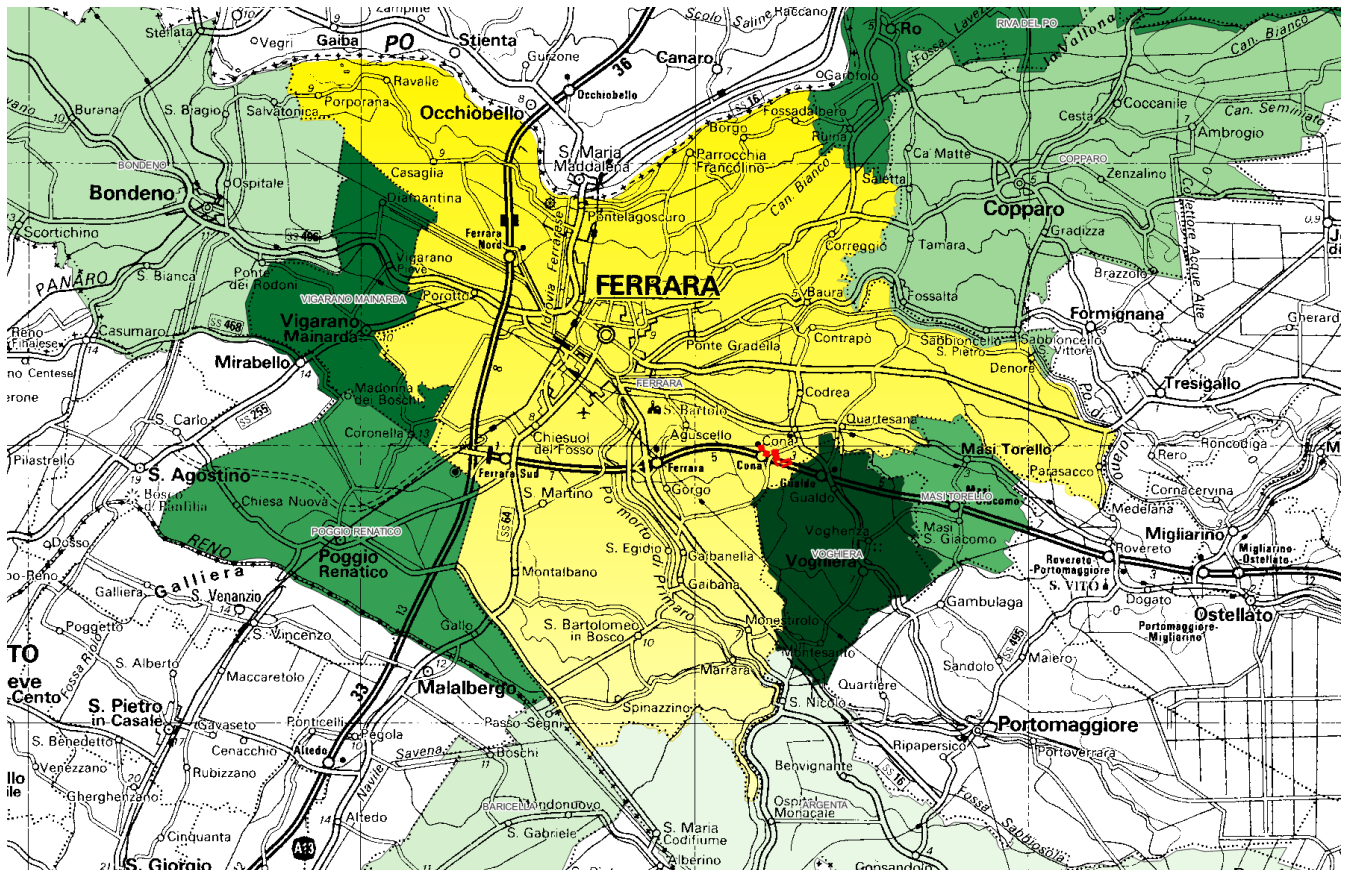
Contenuto del documento

1. PREMESSA	2
2. CONTENUTO DEL DOCUMENTO	4
Coppa Piacentina DOP.....	1
Pancetta Piacentina DOP	2
Melone Mantovano IGP	3
Salame Brianza DOP.....	4
Cotechino Modena IGP.....	5
Zampone Modena IGP.....	6
Salame Cremona IGP.....	7
Grana Padano DOP.....	8
Mortadella Bologna IGP	9
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.....	10
Aglio di Voghiera DOP	11
Coppia Ferrarese IGP.....	12
Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara IGP.....	13
Cappellacci di Zucca Ferraresi.....	14
Pera dell'Emilia Romagna IGP	15
Squacquerone di Romagna DOP.....	16

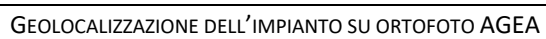
1. PREMESSA

In linea con le passate esperienze del gruppo, con le attuali strategie di sviluppo aziendale, con i chiari indirizzi della Comunità Europea e dello Stato italiano, nasce il progetto per la realizzazione di un impianto fotovoltaico da 9,573 MWp e relative opere di connessione che prevedono il collegamento alla rete di E-Distribuzione.

L'area di intervento oggetto di valutazione è localizzata nel comune di Ferrara (FE), in località Cona, Via Vallazza. L'impianto si svilupperà su un sito parte di proprietà della "Fondazione Magnoni Trotti" e parte della "Fondazione F.Ili Navarra". Il sito è localizzato in località Cona (FE) nei pressi del polo ospedaliero, a circa 1500 metri, nei pressi dell'uscita della Superstrada (Raccordo Autostradale Ferrara / SS Romea).



GEOLOCALIZZAZIONE DELL'IMPIANTO SU CTR MULTISCALE RER



Ferrarese, per anni dedito ad attività produttive estensive, negli periodi forte di sviluppo turistici legati storico-ambientali, ha incentivato le colture agricole di pregio per rafforzare il rapporto diretto con il territorio e la sua identità.

I prodotti che hanno ottenuto il riconoscimento DOP e IGP che hanno come zona di produzione la Provincia di Ferrara sono 10 di cui 5 i prodotti la cui produzione e/o coltivazione è concentrata per la maggior parte nel territorio ferrarese, ovvero il pane Coppia Ferrarese (IGP), la Pera dell'Emilia-Romagna (IGP), la Pesca e Nettarina di Romagna (IGP), l'Asparago Verde di Altedo (IGP) e i Vini del Bosco Eliceo (DOC).

Prodotti DOP/IGP/DOC che hanno come zona di produzione la Provincia di Ferrara

DOP	Grana Padano * Salamini Italiani alla Cacciatora *
IGP	Mortadella di Bologna * Zampone Modena * Cotechino Modena * Asparago Verde di Altedo Pera dell'Emilia-Romagna Pesca e nettarina di Romagna Coppia Ferrarese
DOC	Vini DOC Bosco Eliceo

** La zona di produzione è concentrata per la maggior parte in territori extra provinciali.*

Nel territorio ferrarese sono stati inoltre individuati 17 prodotti tipici tradizionali del territorio: le 17 Perle del Ferrarese. Con la finalità di salvaguardare il patrimonio enogastronomico sono state avviate le procedure per ottenere il riconoscimento dei marchi comunitari DOP e IGP di altri prodotti locali. In particolare, in attesa del riconoscimento comunitario sono l'anguilla delle Valli di Comacchio, la Vongola di Goro, il cocomero ferrarese, il Melone dell'Emilia, la carota del Delta ferrarese, la salama da sugo o salamina ferrarese, la 'zia' ferrarese (salame all'aglio), il salame ferrarese, il riso del Delta del Po, l'aglio di Voghiera, i cappellacci di zucca ferraresi, il pampapato- pampepato di Ferrara. Anche il Consorzio Regionale del Parco del Delta del Po ha creato un proprio emblema per contraddistinguere alcune produzioni tipiche ottenute rispettando un disciplinare specifico.

Alcune di queste colture rappresentano superfici molto limitate, altre invece sono parte importante del tessuto produttivo della provincia di Ferrara. Sulle aree in cui insistono tali colture dovrebbe essere più incisivo il rispetto delle qualità ambientali per caratterizzare la qualità della produzioni. Sempre in un'ottica di maggior qualificazione e diversificazione delle produzioni, da sottolineare le produzioni biologiche e integrate finalizzate al riconoscimento QC, diffuse sul territorio provinciale: gran parte di queste sono rivolte alla vendita diretta da parte degli agricoltori che hanno trovato nella filiera corta una valida fonte di reddito.. I dati dell'ultimo Censimento dell'Agricoltura evidenziano una superficie di 2.922 ettari, pari al 1,6% della SAU provinciale, ed il 4,5% della SAU biologica regionale. Con riferimento alla lotta integrata, il 19% della superficie agSempre in un'ottica di maggior qualificazione e diversificazione delle produzioni, da sottolineare le produzioni biologiche e integrate finalizzate al riconoscimento QC, diffuse sul territorio provinciale: gran parte di queste sono rivolte alla

vendita diretta da parte degli agricoltori che hanno trovato nella filiera corta una valida fonte di reddito.. I dati dell'ultimo Censimento dell'Agricoltura evidenziano una superficie di 2.922 ettari, pari al 1,6% della SAU provinciale, ed il 4,5% della SAU biologica regionale. Con riferimento alla lotta integrata, il 19% della superficie agricola è caratterizzata da tale tecnica, pari a quasi al 30% della superficie regionale a coltivazione integrata. ricola è caratterizzata da tale tecnica, pari a quasi al 30% della superficie regionale a coltivazione integrata. Il territorio Ferrarese ospita numerose DOP e IGP, legate principalmente alla produzione di foraggio per il latte per l'industria casearia, tra cui una eccellenza limitata al territorio nei pressi di Voghiera (Aglione di Voghiera DOP) e specialità tipiche: la coppia (un pane all'olio particolarmente raffinato ed unico, una pasta all'uovo ripiena di con zucca e formaggio Parmigiano/Grana Padano) all'uovo (il Cappellaccio).

Attualmente il sito è coltivato a seminativo esistente, con nessun coinvolgimento con le produzioni di cui sopra.

Di seguito si elencano le DOP e le IGP che interessano il territorio oggetto del presente studio.

Gli Istituti DOP e IGP

Le Denominazioni – DOP, IGP hanno l'obiettivo di tutelare gli standard qualitativi dei prodotti agroalimentari, salvaguardarne i metodi di produzione, fornire ai consumatori informazioni chiare sulle caratteristiche che conferiscono valore aggiunto ai prodotti. Questo enorme patrimonio informativo per il consumatore è assicurato dal rispetto di disciplinari di produzione.

DOP – Denominazione di Origine Protetta

La Denominazione di Origine Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Attualmente sono stati riconosciuti 578 prodotti con la Denominazione DOP, di cui 170 prodotti agroalimentari e 408 vini. Questo è il simbolo che contraddistingue i prodotti DOP, i cui colori predominanti sono il giallo e il rosso.



IGP – Indicazione Geografica Protetta

L'Indicazione Geografica Protetta è un nome che identifica un prodotto anch'esso originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la



reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Attualmente sono stati riconosciuti 257 prodotti come Indicazioni Geografiche, di cui 139 prodotti agroalimentari e 118 vini.

Questo è il simbolo che contraddistingue i prodotti IGP, i cui colori predominanti sono il giallo e il blu.

Coppa Piacentina DOP



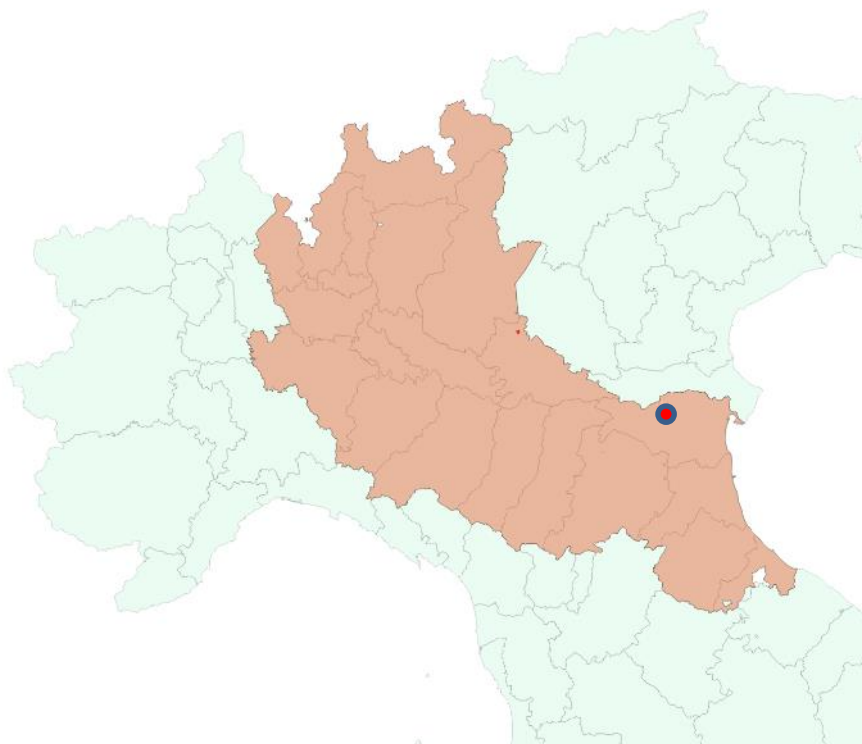
La Coppa Piacentina è una DOP che si ricava dalla lavorazione delle carni di suini allevati in Emilia Romagna e Lombardia, ed idonei alla produzione del Prosciutto di Parma. Per la macellazione, il suino deve avere un peso massimo di 176 kg e non inferiore a 9 mesi di vita. Tutto il processo di lavorazione della Coppa deve avvenire necessariamente nella zona della provincia piacentina.

Caratteristiche qualitative

Il tratto peculiare della Coppa piacentina è il suo sapore delicato dovuto alla limitata salatura e al contenuto uso di spezie. Il processo per l'elaborazione del prodotto comprende varie fasi: salatura, legatura, asciugatura e stagionatura. La fase di stagionatura ha una durata complessiva di 6 mesi ed è proprio da questa fase che si determina la buona qualità del prodotto. La Coppa ha una consistenza compatta, poco elastica e un colore rosso acceso con qualche intramezzo di grasso.

Specificità e note storiche/gastronomiche

La qualità della Coppa Piacentina è fortemente caratterizzata dal luogo di provenienza. Come noto, in Emilia Romagna l'allevamento e la lavorazione del maiale affondano le proprie radici già a partire dall'epoca romana e con il Medioevo si sono radicate nelle abitudini alimentari della popolazione. A favorire la florida produzione di insaccati della zona è anche il clima, prevalentemente umido, caldo d'estate e freddo di inverno, che permette la stagionatura in maniera lenta e costante.



Pancetta Piacentina DOP



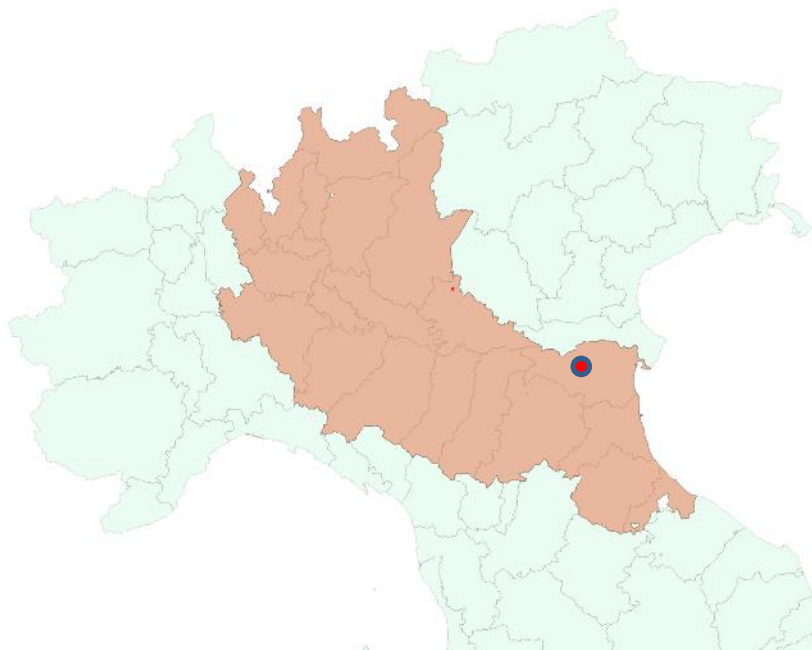
La Pancetta Piacentina DOP è un prodotto ottenuto dalla lavorazione di carni suine di animali nati, allevati e macellati in Emilia Romagna e in Lombardia. La tipologia di allevamento utilizzata è analoga a quella prevista per le altre DOP e IGP ed è articolata in specifiche fasi. Gli animali vengono alimentati in base alle fasi di magronaggio e ingrasso con foraggi e cereali di cui è ricca la zona. Il peso massimo di macellazione è di 176 kg e di età non inferiore ai nove mesi.

Caratteristiche qualitative

La Pancetta è uno dei tessuti adiposi del suino e per ottenerla è necessario sezionare il cosiddetto pancettone che comprende varie parti. Per dare alla pancetta il suo sapore così intenso e aromatico vengono aggiunti pepe e chiodi di garofano, insieme al sale. La stagionatura dura almeno 4 mesi. Le pancette salate sono poste in celle frigorifere con temperatura di 3-5°C ed umidità relativa del 70 - 90 % per un periodo non inferiore a 10 gg. La Pancetta Piacentina è di colore rosso vivo con alcuni inframezzi di grasso. Il suo sapore è sapido con un aroma speziato.

Specificità e note storiche/gastronomiche

Molti sono gli elementi che legano la produzione della Pancetta Piacentina al territorio di origine. La presenza di boschi, correnti d'acqua naturali e campi di cereali hanno contribuito ad incrementare la presenza di allevamenti di suini e, di conseguenza, anche i salumifici. Tutte le aree di produzione si trovano ad almeno 900 metri di altezza dove c'è un microclima ideale per tutte le fasi di lavorazione della Pancetta. Ogni anno, nel mese di maggio, nella zona si tiene la fiera della Pancetta.



Melone Mantovano IGP



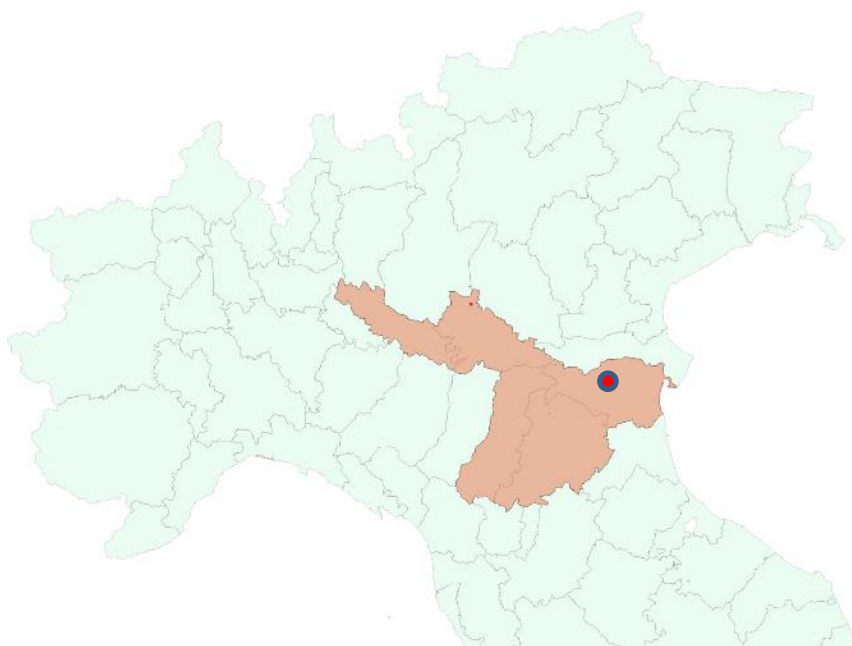
Il Melone Mantovano IGP comprende i meloni delle seguenti varietà botaniche di "Cucumis melo L.": "Cantalupensis" (melone cantalupo) e "Reticulatus" (melone retato). Il "Melone Mantovano" è rappresentata dalle seguenti tipologie di frutto: liscio o retato (con o senza incisione della fetta). Le cultivar più utilizzate sono la "Honey Moon" (tipologia liscia), la "Harper" (tipologia retata senza incisione della fetta) e la "Supermarket" (tipologia retata con incisione della fetta). Quando è immesso al consumo, il melone della tipologia liscia ha forma sferica o sub sferica e il colore della buccia color crema e una polpa arancione. La retata ha forma ovale, la buccia color crema tendente al verde e la polpa a arancione.

Metodo di coltivazione

Il Melone Mantovano è coltivato in campo aperto o in serra. La semina inizia ad aprile e il trapianto delle piantine, invece, a partire da febbraio fino a luglio. Per ottenere le caratteristiche organolettiche per cui è famoso, il melone matura in maniera naturale senza concimazioni chimiche o forzature.

Legame tra il prodotto e il territorio

Le caratteristiche organolettiche del Melone, come l'alto contenuto di zuccheri e di sali minerali, sono favorite dai seguenti elementi: i terreni di coltivazione sono ricchi di sostanze nutritive e il clima si presenta mite con scarsa piovosità del territorio.



Salame Brianza DOP



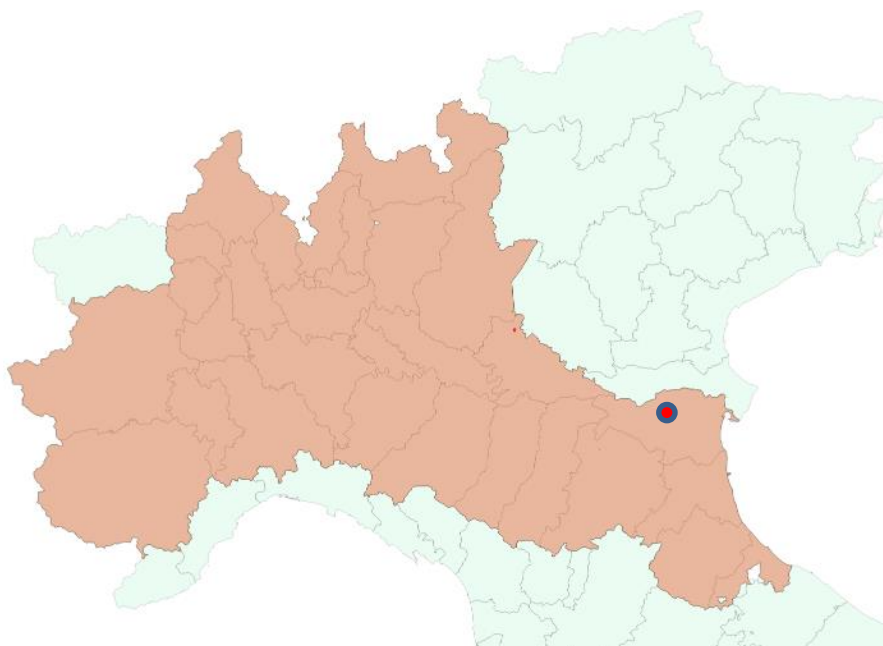
Il salame della Brianza è una DOP che si ottiene dalla macellazione dei suini allevati in Emilia Romagna, Lombardia e Piemonte con le medesime caratteristiche con cui sono allevati i suini destinati alla produzione del Prosciutto di Parma DOP. L'alimentazione degli animali segue regole precise: l'animale deve pesare massimo 176 kg e le spalle non mondate sono di 5 kg.

Caratteristiche qualitative

Il Salame Brianza è di colore rosso rubino, ha uno spessore consistente e un gusto delicato che non risulta mai acido. Per ottenere il Salame di Brianza è necessario compiere un processo di mondatura, impastatura, seccatura e stagionatura, il cui periodo varia a seconda del diametro del Salame. Nei punti di commercializzazione è possibile trovare il prodotto sfuso o confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.

Specificità e note storiche/gastronomiche

La Brianza è uno dei luoghi d'Italia dove meglio si tramanda l'antica tradizione di lavorazione di salumi. La bontà del Salame Brianza è favorita anche dal clima del territorio, con inverni rigidi ed estati fresche, che permette la stagionatura del prodotto in ambienti salubri e senza alterarne le qualità.



Cotechino Modena IGP



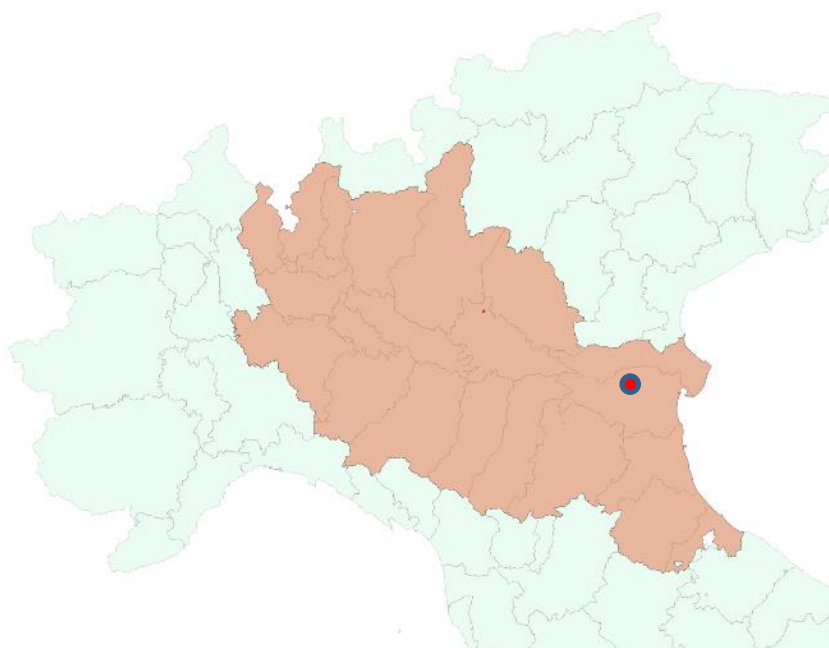
Il Cotechino di Modena è una IGP ed è il risultato di una miscela di carni suine. Viene prodotto nelle città di Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio-Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

Caratteristiche qualitative

Quando è immesso al consumo, il prodotto ha una consistenza granulosa ma uniforme e il colore delle fette è roseo unito a un forte odore di spezie. Per ottenere questo risultato, le carni macellate sono impastate con la cotenna, sale e pepe. Dopo l'impasto il cotechino viene insaccato in involucri naturali o artificiali e prima di essere confezionato può essere sottoposto a precottura.

Specificità e note storiche/gastronomiche

È il padre dello Zampone e di tutti gli insaccati contenenti cotenna che, originari di Modena, vennero in seguito fabbricati anche nelle altre regioni dell'Italia centro settentrionale, dove furono tramandate e diffuse le stesse conoscenze nell'arte di fabbricare tali insaccati di puro suino. Fin dai tempi del Ducato di Milano il «codeghin» è famoso in tutta la Padania. L'industriosità e le capacità tecniche tradizionalmente tramandate tra gli addetti ai lavori costituiscono un elemento essenziale di tale prodotto le cui caratteristiche risentono, ancora oggi, dell'importanza dei fattori ambientali ed umani.



Zampone Modena IGP



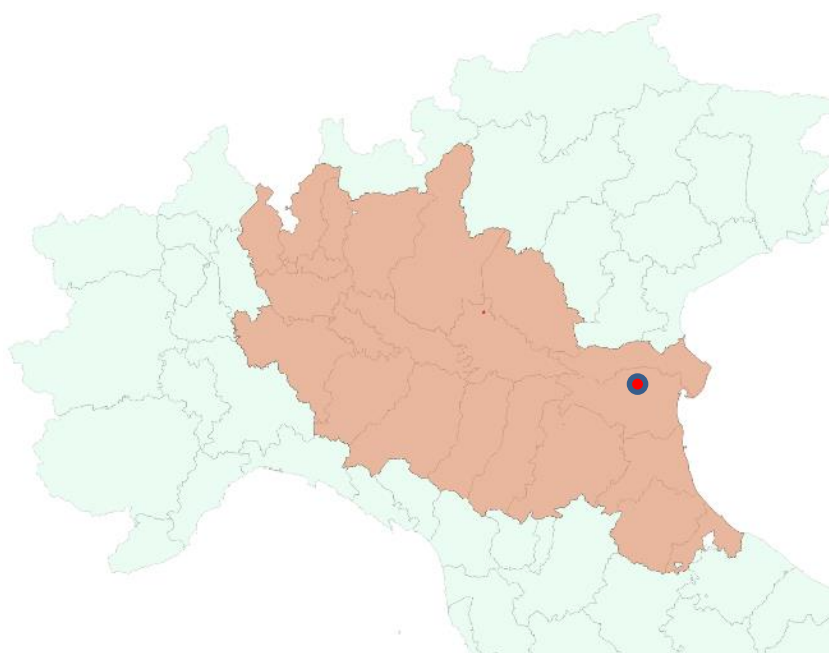
Lo "Zampone Modena" è un salume, il cui nome è registrato classificato come IGP è prodotto nelle province di Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo. Lo "Zampone Modena" è uno dei salumi più conosciuti in Italia, soprattutto per essere associato al piatto tipico consumato nella notte di San Silvestro.

Caratteristiche qualitative

Le materie prime utilizzate per la produzione dello "Zampone Modena" sono principalmente la muscolatura, il grasso e la cotenna di maiale condita con sale e pepe. L'impasto è poi tritato, aromatizzato con vino ed erbe aromatiche e infine insaccato nella zampa anteriore del maiale. Dopo una lunga cottura, lo "Zampone Modena" è venduto in confezioni precotte. Lo "Zampone Modena" è un alimento equilibrato, ricco di proteine nobili e con il più basso contenuto di sodio rispetto ad altri salumi.

Specificità e note storiche/gastronomiche

Lo "Zampone Modena" è immesso al consumo, confezionato con il nome registrato, le diciture "Indicazione Geografica Protetta" e/o "IGP" e il simbolo europeo delle IGP. L'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare è vietata.



Salame Cremona IGP



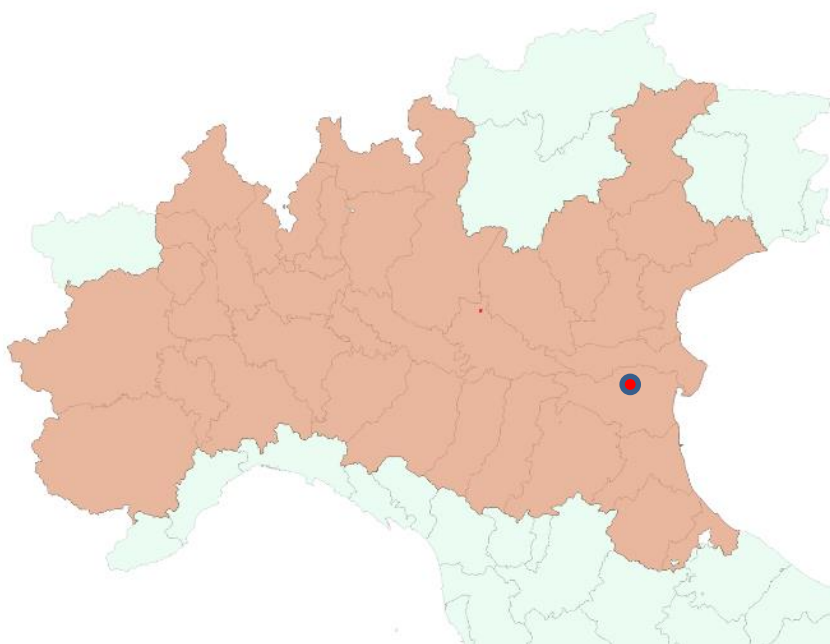
Il Salame di Cremona è una IGP che si ottiene dall'allevamento e la macellazione di suini di varie razze indicate nel disciplinare di produzione, tra cui "Large White", "Landrace" e "Duroc". Gli animali seguono un regime alimentare specifico stabilito nelle tabelle del disciplinare fino al raggiungimento del peso massimo di 176 kg.

Caratteristiche qualitative

Il metodo di elaborazione del Salame di Cremona inizia con la macinatura, la legatura, l'impasto con sale, aromi e spezie. L'asciugatura e la stagionatura del prodotto non devono durare per un periodo inferiore a 5 settimane. La forma è cilindrica a tratti irregolare, con consistenza morbida; al taglio, la fetta si presenta compatta ed omogenea, da non consentire una netta evidenziazione dei contorni (aspetto «smelmato»). Non sono presenti frazioni aponeurotiche evidenti. Il Colore è rosso intenso, con odore tipico e speziato. In commercio è possibile trovare il prodotto confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva per intero o in tranci.

Specificità e note storiche/gastronomiche

Secondo fonti storiche, l'allevamento e la lavorazione di carni nella pianura Padana risale già all'epoca romana. Nei secoli, la tradizione della moda del maiale si è radicata nella cultura locale fino a diventare una delle principali attività degli abitanti del territorio. Il clima della pianura Padana, umido, nebbioso e particolarmente ventilato, permette ai prodotti di stagionare acquisendo morbidezza e aromaticità.



Grana Padano DOP



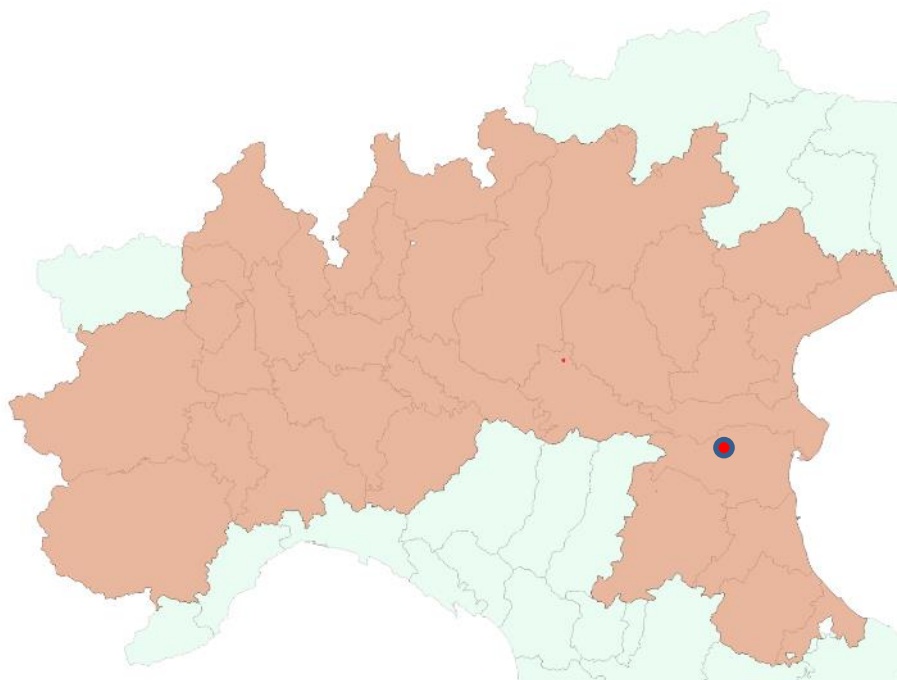
Il formaggio Grana Padano è una DOP che si ottiene dal latte crudo di vacca parzialmente decremato, con affioramento naturale e a pasta cotta. Per assicurare l'alta qualità del prodotto, il disciplinare di produzione prevede che le bovine seguano un'alimentazione basata su foraggi verdi o conservati.

Caratteristiche qualitative

Quando è immesso al consumo, il formaggio Grana Padano ha una forma cilindrica, con uno scalzo leggermente convesso e un peso che varia dai 24 ai 40 kg. Il colore si differenzia tra la parte interna e quella esterna; inoltre, la crosta è gialla tendente al dorato e la pasta ha una struttura finemente granulosa. Il sapore del Grana Padano è inconfondibile e delicato.

Specificità e note storiche/gastronomiche

La specificità del Grana Padano DOP è riconducibile ai seguenti elementi: dimensione e peso della forma, peculiare caratteristica morfologica della pasta, elevata degradazione naturale delle proteine, resistenza alla maturazione prolungata (anche oltre i 20 mesi).



Mortadella Bologna IGP



La Mortadella Bologna è un insaccato il cui nome è registrato come IGP ed è prodotta in Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.

Caratteristiche qualitative

La Mortadella Bologna ha una forma ovale o cilindrica, con una consistenza compatta e non elastica, senza alcuna traccia di affumicatura e un aroma dolce dato dalla presenza di grasso. Per la sua composizione sono utilizzati solo i cosiddetti "tagli nobili del suino", come la carne e i lardelli. Il processo di elaborazione avviene mediante l'impasto tra carne e grasso in stufe ad aria secca. Dopo l'impasto e l'insacco, il prodotto viene cotto a temperature non inferiori a 70° C e fatto raffreddare.

Specificità e note storiche/gastronomiche

La Mortadella Bologna ha origini antiche, secondo alcune fonti si produceva già a partire dal XVI secolo e rappresenta un patrimonio per la tradizione gastronomica dell'Emilia Romagna. Le modalità di produzione si tramandano di generazione in generazione, conservando la ricetta originaria.



Salamini Italiani alla Cacciatora DOP



I Salamini italiani alla cacciatora è una DOP ottenuta grazie alla lavorazione di carni suine provenienti da allevamenti siti nelle seguenti regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo e Molise.

Caratteristiche qualitative

I Salamini Italiani alla cacciatora sono composti da carni magre con l'aggiunta di sale, pepe e/o aglio macinato. Il colore è rosso rubino e hanno una forma piccola unita a un aroma delicato. La consistenza è compatta, poco elastica e vi sono dei granelli di grasso. Il Salamino è elaborato con uno specifico iter che prevede le seguenti fasi: macinatura, impasto, insaccamento e infine, l'asciugatura.

Specificità e note storiche/gastronomiche

La qualità della DOP è assicurata in tutte le fasi di produzione e sottoposta al controllo di un organismo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, come previsto dalla normativa dell'UE.



Aglione di Voghiera DOP



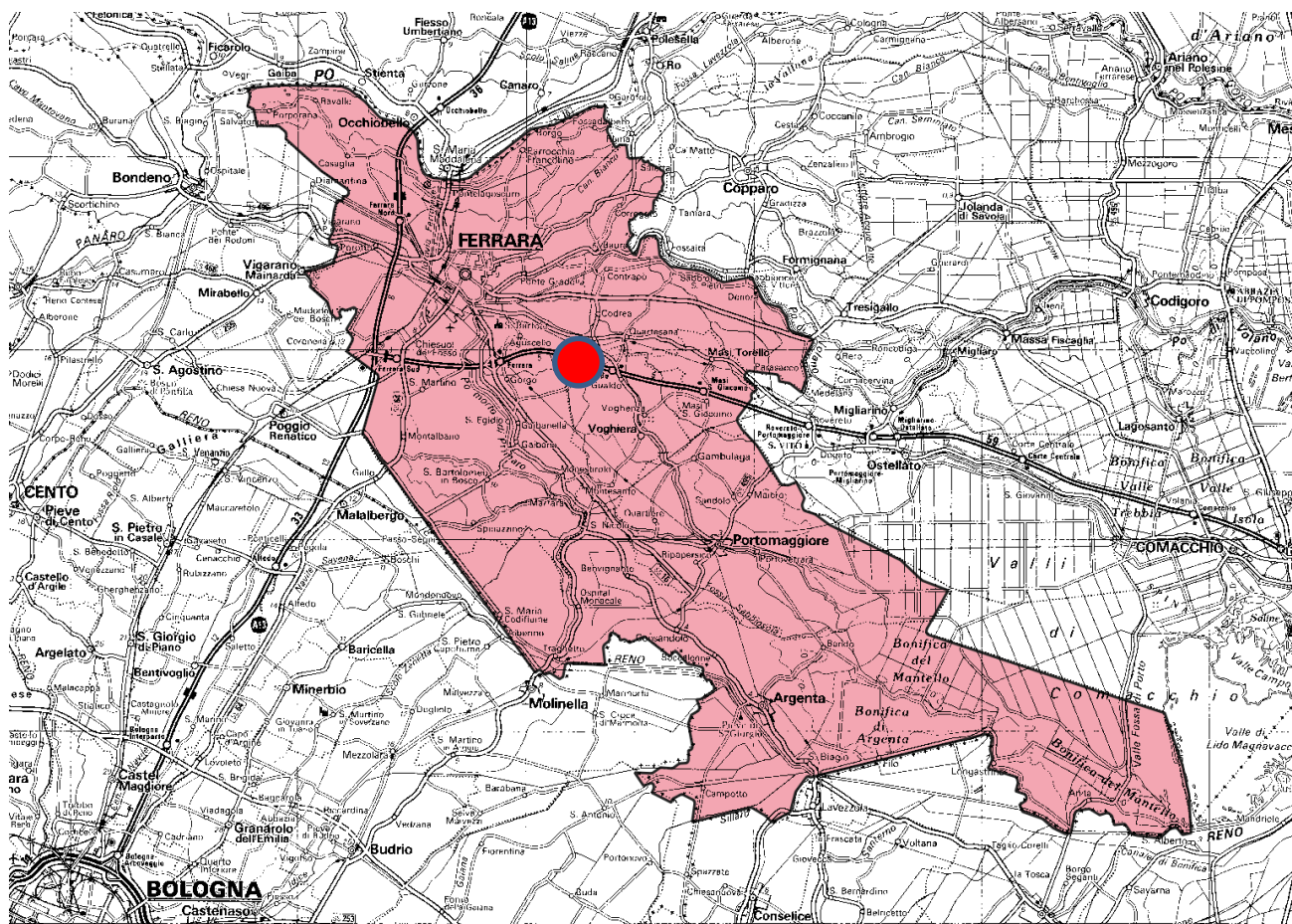
La DOP Aglione di Voghiera è una pianta con bulbi luminosi e uniformi di color bianco, unitamente a tuniche sfumate di rosa. La forma del bulbo dell'Aglione di Voghiera è rotondeggiante, regolare, compatta e solo leggermente appiattita. Nel bulbo ci sono numerosi bulbilli perfettamente uniti uno all'altro.

Metodo di coltivazione

Per coltivare l'Aglione di Voghiera, i produttori attuano una coltura di rinnovo con una rotazione di almeno 4 anni. Il terreno viene prima arato alla profondità che va dai 40 ai 50 cm, fresato e concimato. Le semina, secondo quanto regolamentato dal disciplinare, avviene in autunno.

Legame tra il prodotto e il territorio

I tratti peculiari dell'Aglione di Voghiera, come i bulbilli perfettamente adiacenti, derivano dalle particolari caratteristiche del terreno di coltivazione. Il terreno è argilloso e arricchito da sabbie di origine fluviale. Queste condizioni favoriscono il drenaggio sotterraneo delle acque da cui deriva la serbevolezza dei bulbi e la loro forma regolare. Quando è immesso al consumo, l'Aglione di Voghiera si trova nelle seguenti tipologie, tutte rigorosamente accompagnate dal logo DOP: treccia, treccia extra, retino, sacchi, treccina e bulbo singolo.

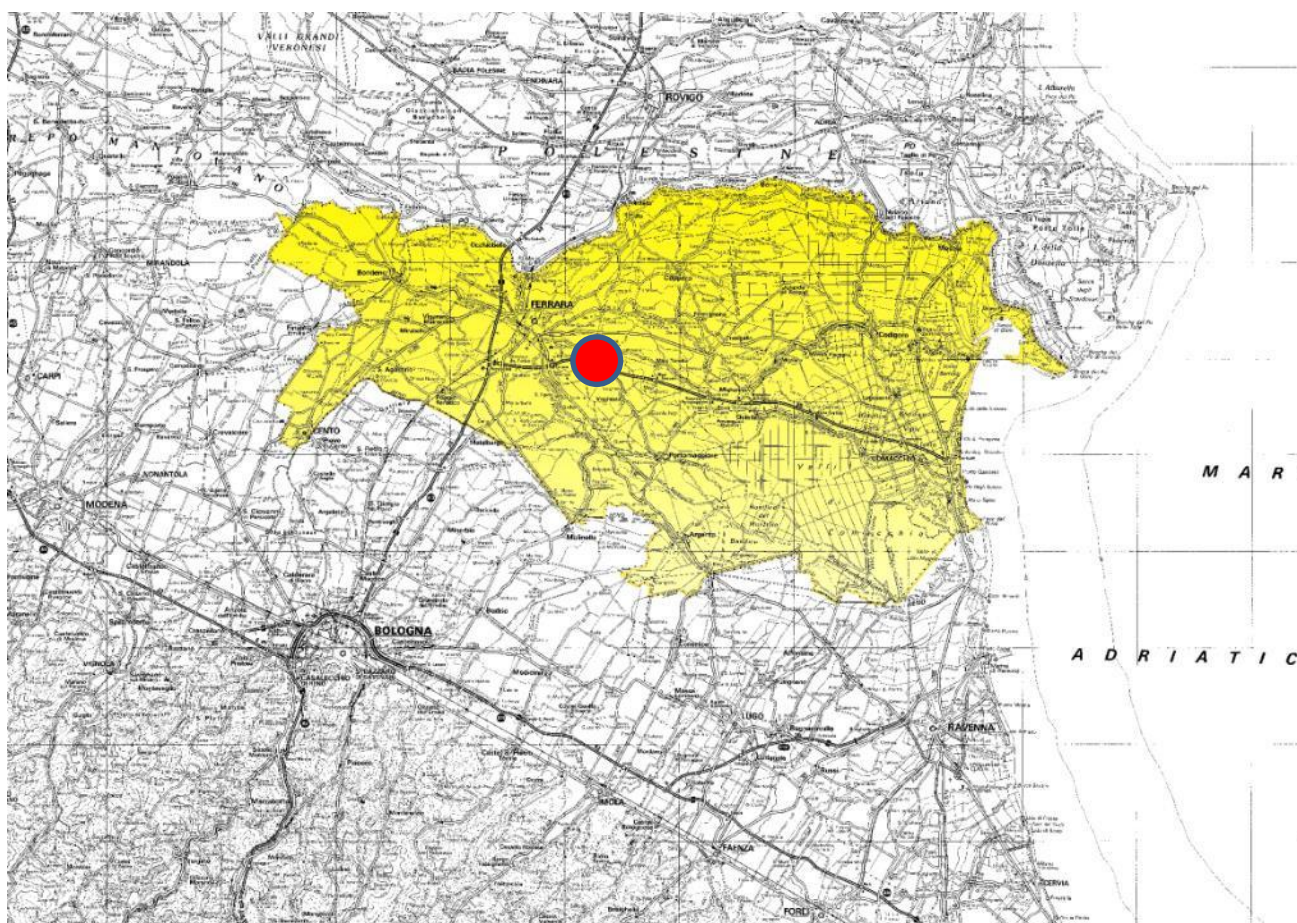


Coppia Ferrarese IGP

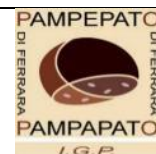


La Coppia Ferrarese IGP è un pane famoso per la sua forma, caratterizzata da due pezzi legati l'uno all'altro da un corpo centrale in modo da formare un ventaglio le cui estremità sono denominate "crostini". La Coppia è di colore dorato ed emana un sapore appetitoso. Quando è immesso al consumo, il peso della Coppia varia da 80 a 250 gr. **Metodo di produzione**

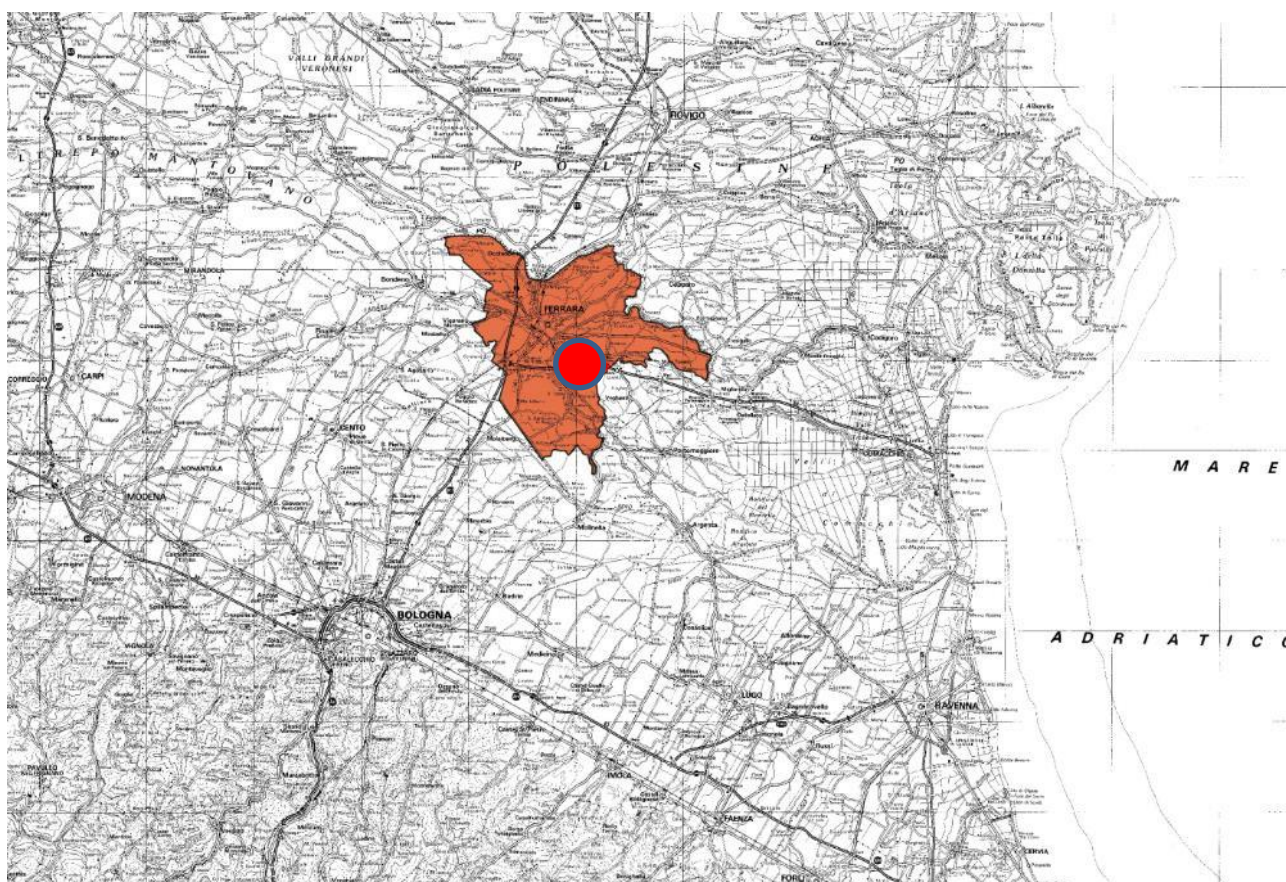
La panificazione della Coppia Ferrarese si svolge con l'impasto di farina di grano tenero di tipo «0», l'acqua, lo strutto di puro suino, l'olio extravergine di oliva, il lievito naturale denominato «di madre», il lievito naturale denominato «di birra», il sale alimentare, il malto. È vietato utilizzare additivi per panificazione. La pasta dura è inserita nell'impastatrice a forcina per 15 minuti e posta nella macchina per la formazione delle coppie. Infine, il panettiere unisce manualmente i pezzi, arrotolandoli con entrambe le mani. Una volta formata, la Coppia viene posta su assi di legno e coperta da un telo per la lievitazione e successivamente messa a cottura.



Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara IGP



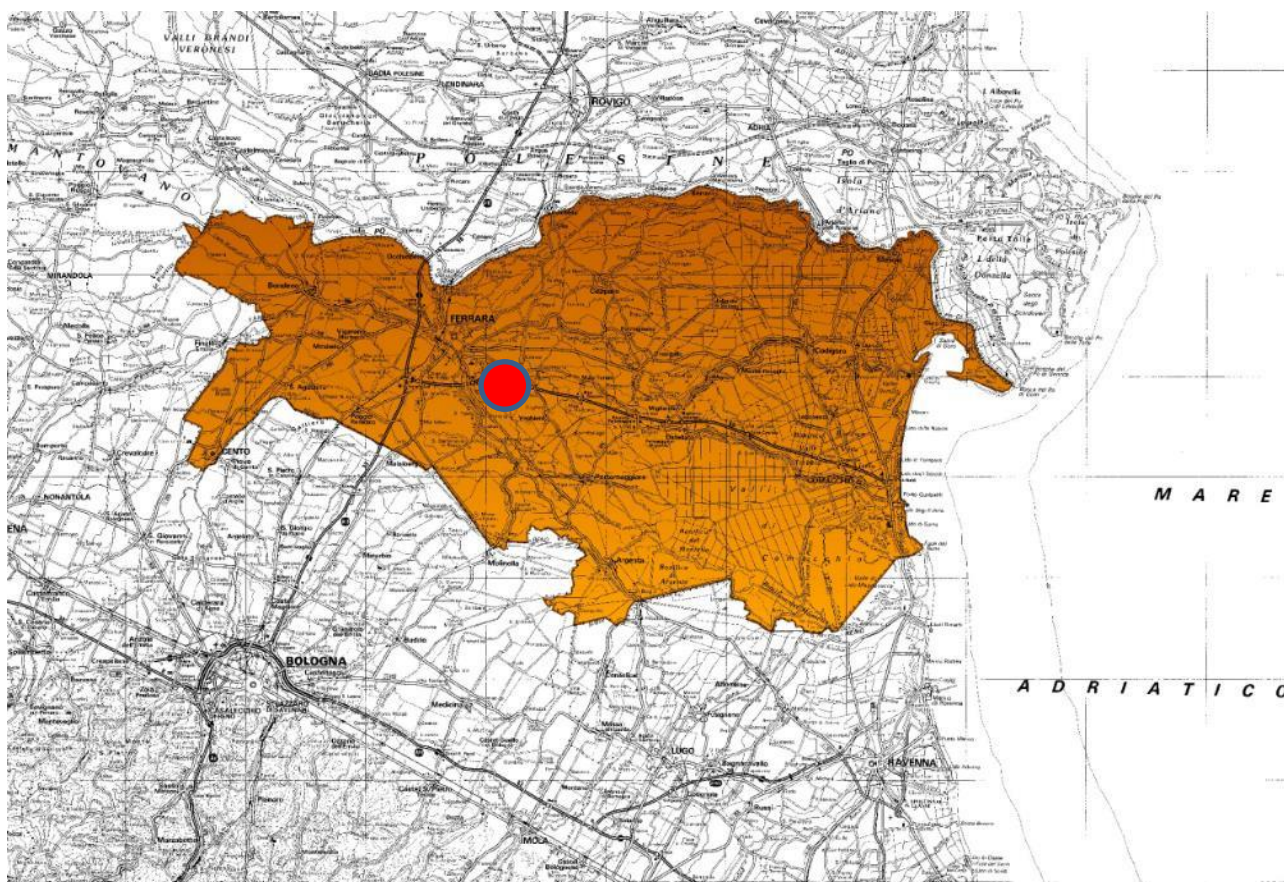
Il Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara IGP è un prodotto da forno che si ottiene dalla lavorazione di farina, canditi, frutta secca, zucchero, cacao, spezie, ricoperto di cioccolato fondente extra. All'atto di immissione al consumo, la parte esterna del prodotto è di colore marrone scuro e lucida, vista la presenza del cioccolato fondente. All'interno la consistenza è compatta con alveoli e di color marrone. Il Pampapato/Pampepato si distingue per il suo aroma di cioccolato misto a frutti canditi, noce moscata e mandorle. **Metodo di produzione** Per preparare il Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara occorre amalgamare gli ingredienti e averli impastati, si porziona l'impastato, si modella e si cuoce alla temperatura di 180-220°C per un tempo compreso fra i 15 ed i 90 minuti, in base alla pezzatura del prodotto. **Tipologia di confezionamento** Il prodotto è confezionato nella zona di produzione con un'etichetta che indica il nome o la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice con la dizione di "Indicazione Geografica Protetta".



Cappellacci di Zucca Ferraresi



I Cappellacci di zucca ferraresi IGP sono una pasta alimentare fresca ripiena la cui sfoglia si ottiene con la lavorazione di una miscela di farina di grano tenero e duro e uova. Il ripieno dei Cappellacci di zucca ferraresi IGP è il risultato della lavorazione e della cottura della polpa gialla di zucca unita al formaggio e alla noce moscata. Quando sono immessi al consumo, i Cappellacci si contraddistinguono per la loro tipica forma di cappello di paglia dei contadini e hanno un peso che varia dai 10 ai 28 grammi. All'esterno, i Cappellacci di zucca ferraresi IGP sono del colore tipico della pasta e all'interno sono gialli come la zucca che li riempie. Il loro gusto è inimitabile poiché è il risultato di un forte contrasto tra la dolcezza della zucca e la sapidità del formaggio con una nota di noce moscata. **Metodo di produzione** Per realizzare i Cappellacci di zucca ferraresi IGP occorre seguire la ricetta tradizionale che prevede la preparazione della sfoglia e del ripieno, a base di zucca. Al termine della produzione, i Cappellacci di zucca ferraresi IGP sono confezionati nel luogo di produzione per non compromettere le caratteristiche organolettiche. **Legame tra il prodotto e il territorio** La produzione dei Cappellacci di zucca affonda le sue origini in epoca rinascimentale, quando era considerato un piatto prelibato solo per persone benestanti. La loro alta reputazione è dovuta non solo alla genuinità dei prodotti coltivati nella zona di produzione, ma anche alla straordinaria abilità dei pastai di saper lavorare la pasta sfoglia e riempirla di zucca. I Cappellacci di zucca racchiudono tutta la bontà della cucina ferrarese, rinomata e apprezzata in tutta Italia. Lo storico Giuseppe Longhi la descrisse con una breve frase "Le donne, i cavalieri, l'armi, gli amori e la Cucina ferrarese".

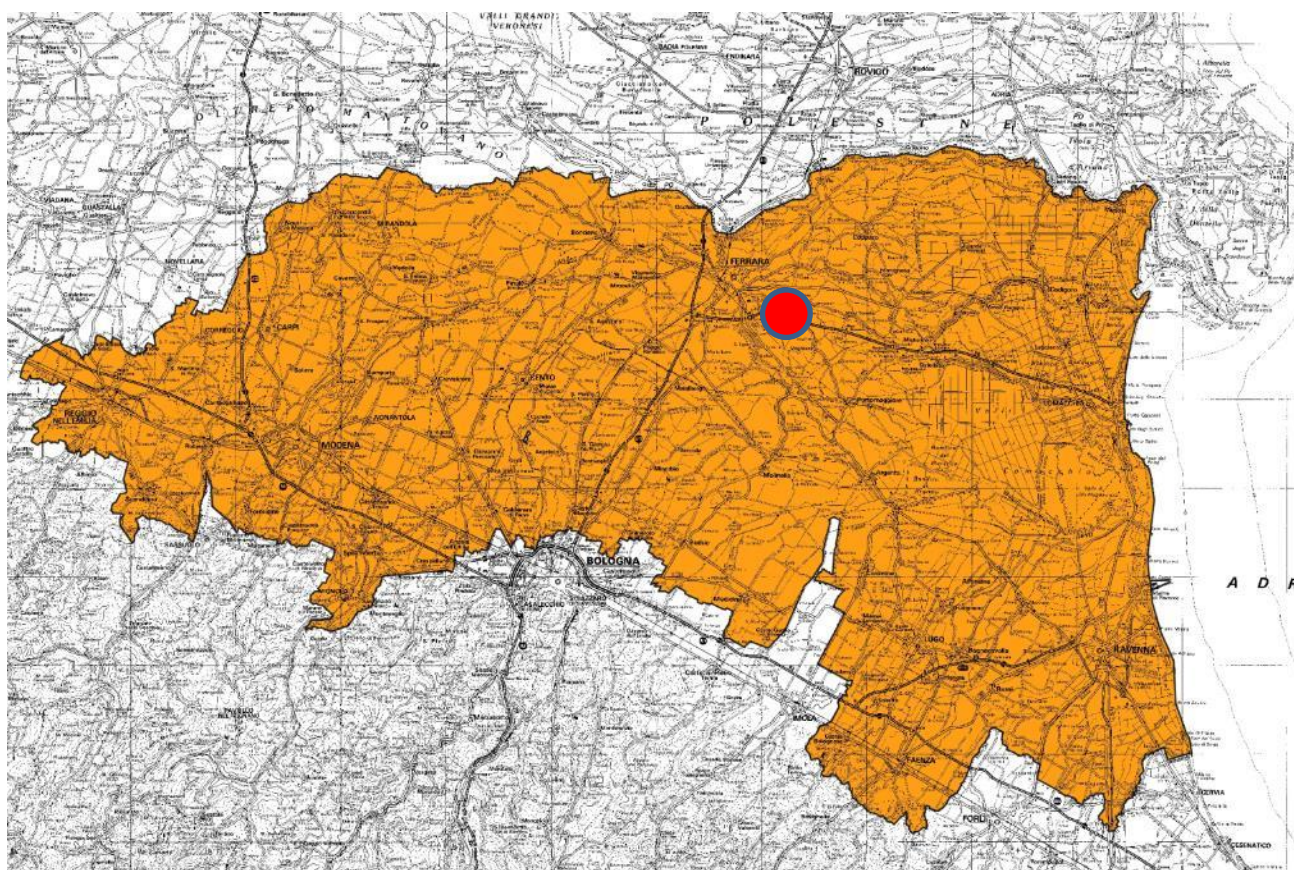


Pera dell'Emilia Romagna IGP



La Pera dell'Emilia Romagna IGP è un frutto che appartiene alle seguenti cultivar di pero: "Abate Fetel", "Cascade", "Conference", "Decana del Comizio", "Kaiser", "Max Red Bartlett", "Passa Crassana", "William", "Santa Maria" e "Carmen". Quando è immessa al consumo la pera presenta diverse caratteristiche in base alla varietà di appartenenza.

Metodo di coltivazione La Pera dell'Emilia Romagna è coltivata in terreni la cui densità è fino ad un massimo di 6.000 piante per ettaro. Il disciplinare prevede che vi siano tre diverse modalità di coltivazione: la "Palmetta", la "Y" e il "Fusetto". La raccolta si effettua dopo la maturazione e il periodo cambia in base alle varietà. I frutti sono raccolti a mano e la resa unitaria massima è di 550 quintali per ettaro per tutte le cultivar ammesse. **Legame tra il prodotto e il territorio** La «Pera dell'Emilia Romagna» IGP dipende intimamente dalle caratteristiche pedoclimatiche e dalla professionalità degli operatori della zona di produzione. Poiché i pereti sono molto sensibili alle gelate la loro coltura si è diffusa nella zona delimitata, in quanto vi si riscontrano temperature medie annuali più elevate che nella regione unitamente a precipitazioni mediamente più scarse. I terreni sono stati oggetto nel tempo di alluvioni del fiume Po e sono quindi ricchi di sostanza organica.



Squacquerone di Romagna DOP

Squacquerone
di Romagna

La DOP Squacquerone di Romagna è un formaggio a pasta molle con maturazione rapida. Per ottenere questo prodotto è necessario lavorare il latte vaccino proveniente da razze selezionate come Frisone Italiana, Bruna Alpina e Romagnola, alimentate principalmente con foraggi ricchi di fibre. Per la lavorazione del latte sono necessarie una percentuale di materia grassa pari a 3,5% e una percentuale di materia proteica pari a 3,1% del peso volume. **Caratteristiche qualitative** Lo Squacquerone di Romagna si ottiene da un processo di lavorazione che inizia con una fase di riscaldamento del latte e termina con quella di maturazione del formaggio che ha una durata di circa 4 giorni in ambienti con una temperatura di massimo 6°C. Il prodotto finito ha un peso massimo di 2 kg, è di color bianco perla e possiede un aroma delicato e dolce, accompagnato dall'inconfondibile consistenza cremosa e spalmabile. **Specificità e note storiche/gastronomiche** Lo Squacquerone di Romagna si distingue per le sue particolari caratteristiche organolettiche, come il basso contenuto di grassi e proteine. Tali tratti peculiari derivano dal latte utilizzato per la produzione, frutto di un'alimentazione delle bovine composta solo di foraggi ed erbe del territorio con basso valore di grassi e proteine.

