

**CONVOCATA LA PUBBLICA AUDIZIONE
PER L'IGP PAMPAPATO DI FERRARA/PAMPEPATO DI FERRARA**

Si rende noto che

**giovedì 11 dicembre 2014 alle ore 10.00
presso la Sala Conferenze della Camera di Commercio di Ferrara
Largo Castello, 10 - Ferrara**

avrà luogo la
**riunione di pubblico accertamento per la richiesta dell'IGP
PAMPAPATO DI FERRARA/PAMPEPATO DI FERRARA**

aperta a tutti i soggetti economicamente interessati al prodotto
per il quale si richiede la denominazione

All'incontro parteciperanno i funzionari del MIPAAF, con il compito di accertare la regolare convocazione e di acquisire eventuali osservazioni da riferire all'Amministrazione ministeriale. Quest'ultima, sulla base degli elementi acquisiti e sentito anche il soggetto che ha richiesto la registrazione, esprimerà eventuali ulteriori valutazioni.

Se - anche a seguito della pubblicazione del disciplinare di produzione sulla Gazzetta Ufficiale e sul sito del Ministero, non vi saranno osservazioni - il MIPAAF invierà all'esame della Comunità Europea la richiesta di registrazione.

L'Amministratore Unico
del Comitato Promotore
Alessandro Orsatti

*Allegato: disciplinare di produzione
reperibile anche all'indirizzo*

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/6910>

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
“Pampapato di Ferrara” / “Pampepato di Ferrara”

Art. 1

Nome del prodotto

L'Indicazione Geografica Protetta “Pampapato di Ferrara” / “Pampepato di Ferrara” è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2

Descrizione del prodotto

Il “Pampapato di Ferrara” / “Pampepato di Ferrara” è un prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione di farina, canditi, frutta secca, zucchero, cacao e spezie, e ricoperto con cioccolato fondente extra.

Al momento dell'immissione al consumo il “Pampapato di Ferrara” / “Pampepato di Ferrara” presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche:

Forma: circolare, cosiddetta a “calotta”, con base piatta e superficie convessa.

Dimensioni:

- diametro: compreso tra 3 e 35 cm;
- altezza: compresa tra 3 e 8 cm;

Peso: compreso tra 10 g e 3 kg;

Umidità: dal 5 al 35%.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto esterno: colore marrone scuro, brillante, per la copertura di cioccolato fondente;

Aspetto interno: colore marrone, con presenza diffusa di frutta secca e canditi ben distribuiti;

Consistenza dell'impasto: compatta con alveoli;

Profumo: al primo impatto di cioccolato, poi via via di spezie, di canditi e di mandorla tostata;

Sapore: di cioccolato fondente con lieve sentore di spezie, che lascia spazio man mano ai canditi e alle mandorle tostate; sapore finale di cioccolato fondente e spezie.

Art. 3

Area di produzione

La zona di produzione del “Pampapato di Ferrara” / “Pampepato di Ferrara” è rappresentata dall'intero territorio della Provincia di Ferrara.

Art. 4

Descrizione del metodo di produzione

4.1 Ingredienti

La ricetta tradizionale del “Pampapato di Ferrara” / “Pampepato di Ferrara” prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

4.1.1 Ingredienti per l'impasto

Dosi riferite a 100 Kg di impasto prima della cottura:

- Farina di grano tenero tipo “0”: 35 Kg, +/- 5 Kg
- Frutta candita: scorze candite di arancia, limone e cedro, impiegate singolarmente o assieme in proporzioni variabili, 25 Kg, +/- 5 Kg
- Frutta secca: mandorle tostate dolci con buccia, 15 kg, +/- 8 Kg
- Zucchero semolato: 15 Kg, +/- 5 Kg.
- Cacao amaro in polvere (22-24% burro di cacao): 10 Kg, +/- 5 Kg
- Spezie, tra le quali obbligatoriamente noce moscata e cannella: gr. 150 gr +/- 50 gr.
- Agenti lievitanti: q.b.
- Acqua: q.b.

Gli ingredienti dell'impasto facoltativamente ammessi sono:

- Miele millefiori: in dose massima pari a 5 Kg sul totale dell'impasto, ed in sostituzione parziale dello zucchero.
- Nocciole: nocciole tostate, in dose compresa tra 5 e 8 kg sul totale dell'impasto ed in aggiunta alle mandorle dolci.

4.1.2 Ingredienti per la copertura

Dosi riferite a 100 Kg di impasto prima della cottura:

- Cioccolato fondente extra (cacao minimo 56%): 12 Kg, +/- 2 kg.

Il prodotto non contiene né coloranti né conservanti.

4.2 Metodo di produzione e confezionamento

4.2.1 Operazioni preliminari

Si scioglie lo zucchero semolato in acqua alla temperatura di 30°C per 9-12 minuti, fino a quando non risulterà essere completamente liquido. Terminata l'operazione lo zucchero semolato non dovrà risultare caramellato né presentare tonalità di colore marrone chiaro o scuro.

Nel caso in cui non si utilizzino mandorle e/o nocciole già tostate, queste si tostano in forno per 25-60 minuti alla temperatura massima di 200°C.

4.2.2 Impastatura

Con esclusione delle mandorle, si lavorano insieme gli ingredienti meccanicamente per 25-35 minuti, aggiungendo un quantitativo di acqua variabile, necessario a facilitare le operazioni. Ottenuto un impasto omogeneo si aggiungono le mandorle e si lavora il tutto per altri 3-5 minuti.

Una preparazione alternativa prevede la lavorazione assieme del cacao amaro in polvere, dello zucchero semolato fuso e dell'acqua, alla temperatura di 80°C per 10 minuti. All'impasto ottenuto, che deve essere denso e ben miscelato, si aggiungono i rimanenti ingredienti e si lavora meccanicamente il tutto per ulteriori 8-12 minuti.

La scorza di arancia candita può essere addizionata in cubetti oppure in 'pasta', tritata molto finemente; in tale secondo caso la quantità massima ammessa è pari al 40% sul totale della frutta candita.

4.2.3 Porzionatura, Modellatura e Cottura

L'impasto ottenuto viene porzionato manualmente o meccanicamente.

Seguono le operazioni di modellatura e rifinitura, esclusivamente a mano, per conferire al prodotto le caratteristiche fisiche indicate all'art. 2 del presente disciplinare.

Si procede alle operazioni di cottura in forno, alla temperatura di 180-220°C per 15 - 90 minuti, in base alla pezzatura del prodotto.

4.2.4 Maturazione, Copertura e Confezionamento

A fine cottura si conserva il prodotto da 1 a 4 giorni in appositi locali, alla temperatura compresa tra 25-28°C e ad un livello di umidità relativa compreso tra 75 e 80%.

Terminata la maturazione si ricopre interamente il prodotto con il cioccolato fondente extra fuso, preventivamente disciolto alla temperatura di 40-45°C e mantenuto, fino al suo impiego, alla temperatura di almeno 30°C.

Si lascia quindi raffreddare il prodotto alla temperatura compresa tra 5 e 10°C, per 7-10 minuti, fino alla completa solidificazione della copertura. A questo punto il prodotto è pronto per il confezionamento.

Al fine di evitare che una manipolazione ulteriore o l'esposizione a sbalzi di temperatura comportino l'emergenza di rischi sul piano igienico o della percezione qualitativa da parte del consumatore (alterazione o scioglimento del cioccolato di copertura, affioramento del burro di cacao), il prodotto non potrà essere trasferito all'esterno del laboratorio di produzione o dei locali ad esso annessi se non già confezionato o avvolto in un preincarto. Quest'ultimo sarà costituito da

cellophane, alluminio o altro materiale per alimenti e dovrà contenere i riferimenti al peso, al giorno della produzione e all'azienda produttrice.

Art. 5

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 6

Legame con il territorio

L'intera zona geografica della provincia di Ferrara è in grandissima parte un'area sottratta alle paludi attraverso un'intensa attività di bonifica avviata nel 1471 dal Duca Borso d'Este e proseguita fino al secolo scorso. Il territorio recuperato è stato destinato ad usi agricoli e in particolare alla cerealicoltura tanto che la provincia ferrarese viene da secoli considerata un immenso granaio. Parallelamente alla coltivazione dei cereali si è negli anni consolidata una significativa attività imprenditoriale di trasformazione, dimostrata dal fatto che ben il 78,1% delle aziende alimentari ferraresi è impegnato nella produzione di prodotti da forno e farinacei (dati Regione Emilia-R. 2012). Fra queste spiccano le aziende dolciarie, in gran parte di dimensioni medio-piccole, le quali mantengono nella lavorazione una buona dose di manualità, in special modo nelle operazioni di modellatura, ad opera di personale esperto prevalentemente femminile.

Secondo la bibliografia locale più accreditata l'origine del "Pampapato di Ferrara" / "Pampepato di Ferrara" sembrerebbe risalire al XVI secolo ed essere legata all'ambito del convento delle monache di clausura del Corpus Domini di Ferrara. Qui, intorno a XVI secolo, le monache iniziarono a preparare un pane speziato da inviare come omaggio agli alti prelati durante le festività natalizie.

Inoltre, sempre nel ferrarese alla Corte degli Estensi il "Pampapato di Ferrara" / "Pampepato di Ferrara" era noto ed apprezzato poiché vi era l'abitudine di servire al termine di sontuosi banchetti nobiliari dolci assimilabili a veri e propri pani a base di spezie.

Il "Pampapato di Ferrara" / "Pampepato di Ferrara" si caratterizza per la sua forma a "calotta" che ricorda la "papalina", il classico copricapo cardinalizio, interamente ricoperto di cioccolato extra fondente, e per la presenza all'interno di spezie, frutta candita, frutta secca, zucchero e cacao.

La presenza delle spezie e la copertura di cioccolato extra fondente caratterizza il gusto e il profumo di questo dolce che riesce a distinguersi dagli altri pani speziati per ricchezza degli ingredienti e per la sontuosità dei sapori.

Il "Pampapato di Ferrara" / "Pampepato di Ferrara" ha sempre goduto di una grande reputazione, legata alla sua forma e all'utilizzo del cacao come ingrediente utilizzato sia nell'impasto che per la copertura e di spezie.

Il "Pampapato di Ferrara" / "Pampepato di Ferrara" veniva ritenuto un dolce ricco e degno di un papa, tanto da essere offerto in dono agli alti prelati dagli ecclesiastici e dalla nobiltà di Ferrara, i quali non a caso vollero modellarlo a forma di copricapo cardinalizio. Da quest'usanza e dalla presenza di spezie sembra aver origine anche l'etimologia del dolce e la coesistenza delle due denominazioni "Pampapato di Ferrara" e "Pampepato di Ferrara".

L'estensione della reputazione in tempi più recenti del "Pampapato di Ferrara" e "Pampepato di Ferrara" si deve a un pasticcere che perfezionò un'antica ricetta ricoprendo questo pane di cioccolato, ingrediente ancora sconosciuto nel 1500, e nel 1902 avviò a Ferrara un laboratorio di pasticceria nel pieno centro storico della città. Fu un grande successo, tanto che anche altri fornai, casalinghi, laboratori dolciari, iniziarono prepararlo facendo così diventare il "Pampapato di Ferrara" / "Pampepato di Ferrara" il dolce simbolo di Ferrara."

Oggi il "Pampapato di Ferrara" / "Pampepato di Ferrara", è presente in maniera diffusa nella letteratura gastronomica e commercializzato con questo nome sia in Italia che all'estero. Valgono per tutti la Guida del Touring "L'Italia del cioccolato" (2004) e la Guida "Prodotti tipici d'Italia" (2005).

Il "Pampapato di Ferrara" / "Pampepato di Ferrara" può quindi essere considerato il dolce simbolo di Ferrara ed è stato servito in molti importanti eventi. Si ricorda l'iniziativa promossa nel 2002 dall'Ambasciata italiana in Olanda durante la festa della Repubblica. L'ambasciatore ha scelto la Provincia di Ferrara come testimonial dell'italianità per questa ricorrenza e tra i dolci tipici della tradizione ha campeggiato il "Pampapato di Ferrara" / "Pampepato di Ferrara", molto apprezzato dagli ospiti che hanno affollato la sede diplomatica italiana.

Il legame del "Pampapato di Ferrara" / "Pampepato di Ferrara" al contesto culturale ferrarese è quindi molto forte ed è testimoniato anche dalle abitudini alimentari dei ferraresi ed, in particolare, dal fatto che durante le festività natalizie il "Pampapato di Ferrara" / "Pampepato di Ferrara" viene tradizionalmente scambiato, tra parenti, amici e colleghi, come "atto di riconoscenza, espressione di cordialità, simbolico gesto di affetto".

Art. 7

Organismo di controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Agroqualità spa con sede legale viale Cesare Pavese 305 – 00144 Roma. E-mail: agroqualita@agroqualita.it, tel: (+39) 06.54228675 - fax: (+39) 06.54228692.

Art. 8

Etichettatura

Il "Pampapato di Ferrara" o "Pampepato di Ferrara" è commercializzato in confezioni monoprodotto o pluriprodotto.

La confezione deve riportare le diciture " *Pampapato di Ferrara* " o " *Pampepato di Ferrara* " e " *Indicazione Geografica Protetta* " per esteso o in sigla (IGP), nonché le seguenti ulteriori informazioni:

- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;
- il simbolo grafico del prodotto da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente Disciplinare.

La denominazione "Pampapato di Ferrara" o "Pampepato di Ferrara" è intraducibile.

Il logotipo del prodotto consiste in un marchio di formato rettangolare orientato in senso orizzontale.

Al centro compare la stilizzazione del prodotto; l'immagine è inclusa in una cornice che riporta la scritta "PAMPEPATO" sopra, "PAMPAPATO" sotto, "DI FERRARA" lateralmente, con il testo composto in carattere tipografico Arial Regular maiuscolo.

VERSIONE POLICROMA (QUADRICROMIA)

- Fondo rettangolare: color giallo senape chiaro (Cyan 0% - Magenta 8% - Giallo 20% - Nero 5%).
- Immagine del prodotto stilizzato: rappresenta un pampapato o pampepato tagliato trasversalmente. Il corpo del prodotto è suddiviso in quattro zone di colore.
Parte in alto a sinistra, color marrone medio di intonazione calda (Cyan 40% - Magenta 70% - Giallo 80% - Nero 25%).
Parte in alto a destra, color marrone scurissimo

(Cyan 80% - Magenta 100% - Giallo 100% - Nero 30%).

Parte in basso a sinistra, color marrone terra di Siena

(Cyan 40% - Magenta 60% - Giallo 70% - Nero 0%).

Parte in basso a destra, color marrone terra bruciata

(Cyan 50% - Magenta 65% - Giallo 65% - Nero 20%).

Nella forma ellittica, che rappresenta la sezione trasversale del dolce, compaiono cinque mandorle stilizzate di colore grigiastro con intonazione calda

(Cyan 0% - Magenta 10% - Giallo 10% - Nero 20%).

- Scritte: carattere Arial Regular in Nero 100%.
- Lettera 'P' iniziale di PAMPAPATO e PAMPEPATO; lettera 'O' finale di PAMPAPATO e PAMPEPATO, dicitura 'IGP': color marrone medio di intonazione calda (Cyan 40% - Magenta 70% - Giallo 80% - Nero 25%).

VERSIONE IN SCALA DI GRIGIO

- Fondo rettangolare = Nero 10%.
- Immagine del prodotto stilizzato: rappresenta un pampapato-pampepato tagliato trasversalmente. Il corpo del prodotto è suddiviso in quattro toni di grigio.
Parte in alto a sinistra = Nero 65%.
Parte in alto a destra = Nero 100%.
Parte in basso a sinistra = Nero 50%.
Parte in basso a destra = Nero 75%.
Mandorle = Nero 27%.
- Scritte: carattere Arial Regular = Nero 100%.
- Lettera 'P' iniziale di PAMPAPATO e PAMPEPATO; lettera 'O' finale di PAMPAPATO e PAMPEPATO, dicitura 'IGP' = Nero 60%.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

