



# Il pane migliore del mondo

## Il segno della nuova tradizione

Filiera Locale e Biologica del Pane Tipico Ferrarese di Ro (FE)



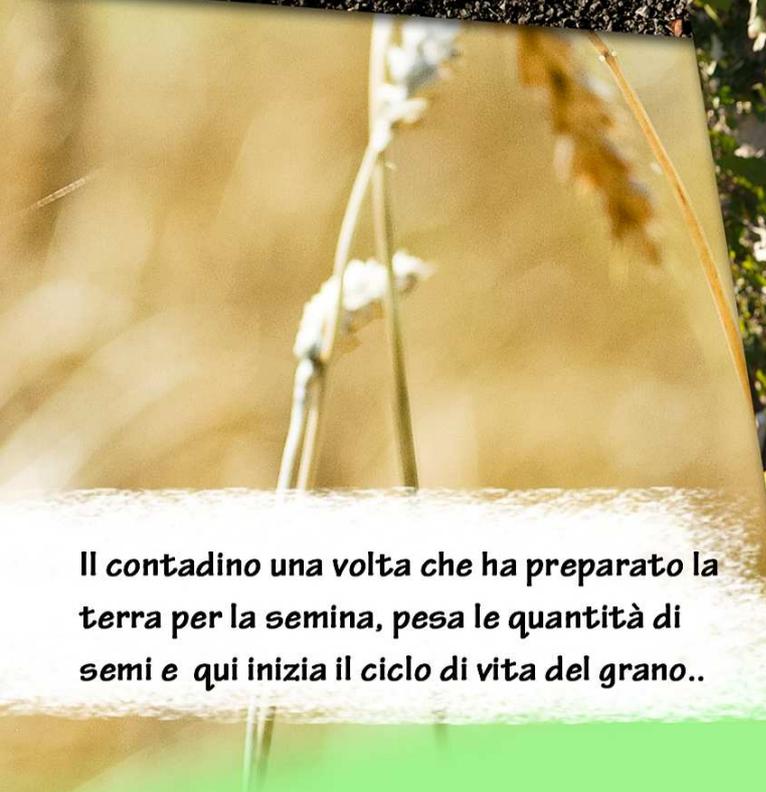
# Il pane migliore del mondo Il segno della nuova tradizione

Filiera Locale e Biologica del Pane Tipico Ferrarese di Ro (FE)

- \* una filiera cortissima e locale
- \* grano biologico da varietà antiche
- \* una farina integrale molita a pietra
- \* un pane lavorato solo a mano e cotto in forno a legna
- \* un marchio che gode della garanzia di Slow Food Italia
- \* un progetto che sale sull'Arca del Gusto dei prodotti italiani di tradizione
- \* un progetto che ha generato una Comunità del Cibo

# “Il pane migliore del mondo”

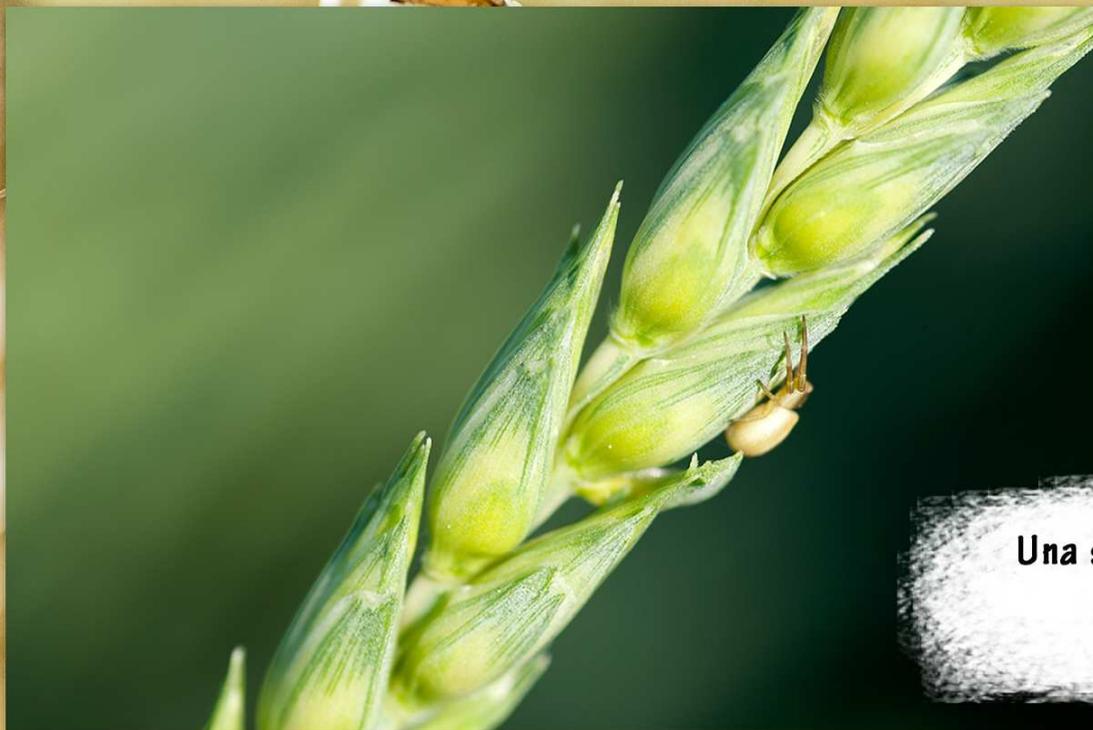
Il pane ferrarese, denominato da Riccardo Bacchelli (che a Ro e a Guarda di Ro ha ambientato il romanzo storico “Il Mulino del Po”) come “il migliore del mondo” ha una lunga storia. Un antenato della Coppia o Coppietta, Ciupeta in dialetto ferrarese, è il Pane Intorto citato dal Mesisburgo nella descrizione di un banchetto alla corte degli Estensi nel 1536, di cui era scalco e organizzatore scenico e artistico, ma già nel 1287 gli statuti comunali di Ferrara obbligavano i fornai a “fare pani che abbiano orletti che non si abbassano quando si cuociono”. Il fatto di essere quasi privo di mollica ne facilitava la friabilità e la lunga durabilità perchè contrastava la grande quantità di umidità presente nel micro-clima ferrarese.



**Il contadino una volta che ha preparato la terra per la semina, pesa le quantità di semi e qui inizia il ciclo di vita del grano..**



**Il campo di grano ancora verde..**



**Una spiga di grano vista da vicino..**





**Il campo di grano mescolato a papaveri rossi..**



**Il contadino raccoglie a mano il grano, ormai maturo e pronto per esser lavorato..**

**La mietitura del grano, praticata  
con macchine agricole..**



**il grano raccolto pronto per  
la lavorazione..**

**Il Mulino del Po dove all'interno il grano viene macinato a pietra..**



**..grazie al movimento dell'acqua del fiume.**



**Lo spettacolo del fiume Po al tramonto..**



**la farina ricavata dal grano molito a pietra**

**Il fornaio lavora la pasta a mano e  
forma le coppiette una ad una..**



**..infine le coppiette vengono cotte  
in un forno con legna autoctona  
delle rive del fiume.**





# Dove si può degustare "Il Pane Migliore del Mondo"

- AZIENDA AGRITURISTICA CA' NOVA di Tasca Andrea  
Via Dazio, 40 Ro (FE) Tel: 0532 868239  
e-mail: andrea.tasca63@yahoo.it

- SOC. AGRICOLA BIO-PASTORERIA di Dalle Molle Giovanni  
Via Cà del Vento, 4 Ro (FE) Tel: 348 2290769  
e-mail: terravivabio@hotmail.it

-AZIENDA AGRICOLA ROBIBERO GIANCARLO di Robibero Giancarlo e  
Uccelli Roberta - Via Olmi, 2 Ro (FE) Tel: 339 3799955  
e-mail: giancarlorobibero@alice.it

-VIVAI BORDIN di Bordini Giuseppe  
Via Primicello, 83/B Tamara (FE) Tel: 335 8134782  
e-mail: info@bordinhobbygarden.it

-OSTERIA IL CATTARUSCO di Gnani Moreno  
Via Nagliati, 75 Ro (FE) Tel: 333 5932951  
e-mail: morenog@libero.it

-AZIENDA AGRICOLA F.LLI BILLO di Billo Raffaele  
Via Modena, 11 Saletta di Copparo Tel: 339 2267436  
e-mail: billoraffaele@gmail.com

-LOCANDA DA LAZZARO E DOSOLINA di Tasca Donatella  
al Mulino del Po, area golenale di Ro Tel: 345 2424193  
e-mail: ilmulinodiro@libero.it

-ANTICO FORNO A LEGNA di Borghetto Roberto  
Via Borgo, 33 Papozze (RO) Tel: 0426 44209  
e-mail: patriziapre@libero.it

