



# II PANE FERRARESE

**Passato e presente  
fusi insieme  
nel segno della tradizione**

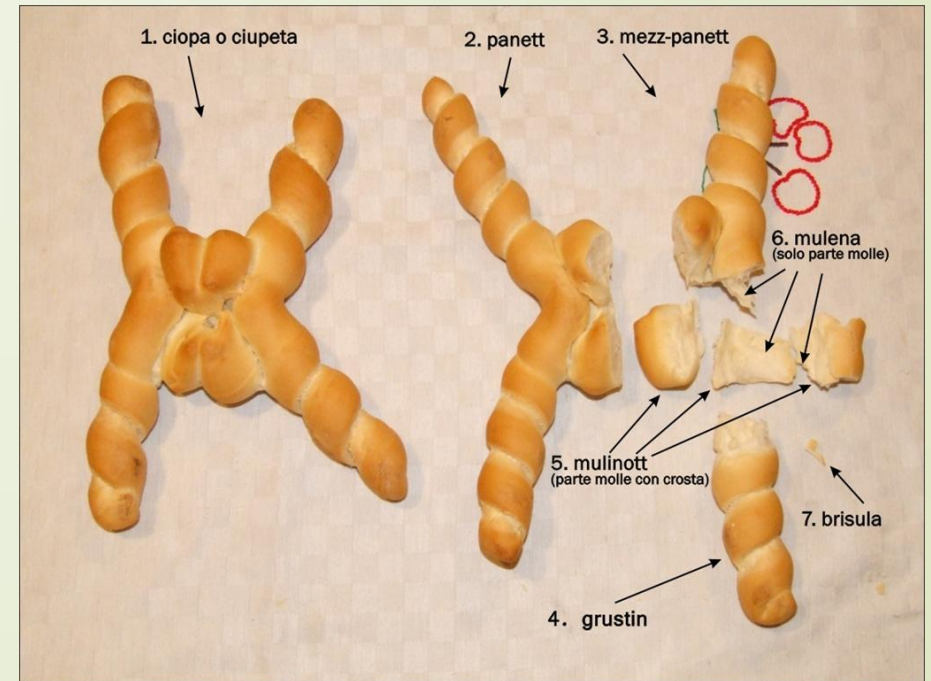
Ferrara, ridente città italiana dell'Emilia-Romagna, dal passato storico glorioso da quando la famiglia Este nel 1242 assunse il potere sulla città. Gli Estensi governarono per più di tre secoli la città che divenne uno dei luoghi più esclusivi del Rinascimento italiano, punto di riferimento per l'arte, la musica, l'architettura e l'urbanistica.

Al suo arrivo in città ciò che colpisce il turista è leggere "Ferrara città delle biciclette" e vedere un elevato numero di ferraresi utilizzare questo mezzo di trasporto; ma non solo, passeggiando per le vie del centro cittadino, la vista viene attratta dalle innumerevoli bellezze storiche mentre l'olfatto incomincia ad essere stuzzicato dall'inebriante profumo del pane che si espande dalle panetterie presenti all'interno delle mura urbane e non solo.



Il pane ferrarese “capolavoro di eleganza, di ingegnosità e di sapore che allietta l’occhio e persuade il gusto”. Con queste parole Riccardo Bacchelli, in un articolo del 1958 sul Corriere della Sera, aveva fregiato il pane ferrarese del titolo di miglior pane del mondo.

Per definizione il pane tipico ferrarese è la “Coppia” “ciopa” o “ciupéta”, dalla caratteristica forma incrociata e dal gusto intenso e delicato al tempo stesso.

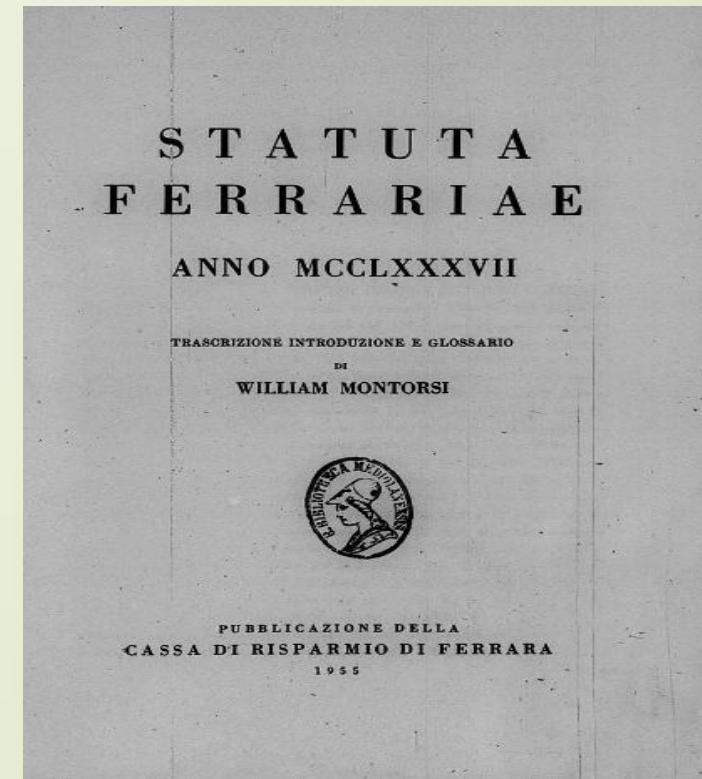


Photocredit: <http://it.wikipedia.org/>


# La storia

Nel 1287 i legislatori ferraresi fecero rispettare rigide norme per la confezione del pane, che riguardavano sia la forma che la sua cottura. Traduciamo quanto si legge dagli *Statuta Ferrariae* “Ordiniamo che i fornai siano obbligati a fare i pani che abbiano orletti e che non si abbassino quando cuociono”.

Nel linguaggio volgare medievale la parola “oredellus” era effettivamente un diminutivo di “Ora” e, se apriamo un dizionario latino-italiano, troviamo che il significato principale di “ora” è “margine”, “orlo”. La parola “ora” fin dall’antichità classica era usata anche come termine tecnico nel linguaggio specialistico degli addetti alla navigazione, nel cui ambito indicava la gomina, il cavo di ormeggio delle barche alla riva. Gli antichi statuti cittadini fanno riferimento quindi ad una cultura agricola e fluviale e ad un pane che richiama la sua origine a questo ambito attraverso l’immagine di due gomene di canapa unite da un grosso legamento al centro, per tradizione non a caso chiamato ancora nodo.



From Wikimedia Commons, the free media repository



Nel corso della sua signoria Borso d'Este (1450-1471) ampliò i confini del territorio estense e assicurò il prestigio della propria casata. Egli organizzò la gestione dei suoi possedimenti, ben 125, sparsi nel territorio ferrarese, raggruppandoli in dodici castalderie amministrate da un castaldo. I contadini erano tenuti a prestare una serie di opere di conservazione del territorio. Erano legati con contratti di "laboratura", simili ai contratti di "mezzadria" adottati nelle restanti campagne emiliane e padane. Dall'esame dei documenti dell'anno 1455 si legge che con la farina di fave, frumento, orzo, segale, si produceva la miscela di farine destinate alla panificazione per il consumo popolare.

La ripresa demografica che caratterizza il Cinquecento porta con sé un'estensione delle superfici coltivate ed una specializzazione delle produzioni agricole. Il territorio ferrarese sviluppa una vocazione cerealicola puntando sulla produzione agricola del frumento. Il pane diventa l'alimento principale sulle tavole dell'epoca. Nella seconda metà del XVI secolo con la ripresa demografica e con il peggioramento del clima ritornano carestie, pestilenze ed epidemie. Garantire il pane alla città diventa il pensiero dominante delle autorità cittadine.

Di questo pane ne dà testimonianza lo scalco di corte Cristoforo da Messisbugo nei suoi *Compendi* pubblicati nella prima metà del Cinquecento: il primo nel 1539 ed il secondo nel 1547.

Dal Compendio del 1547 apprendiamo che il pane era confezionato in diverse forme, una delle più apprezzate era il pane intorto, cioè ritorto e confezionato con farine a diverso grado di macinatura. Egli parla di pan bianco primo e di pane secondo, cioè confezionato con farine *burata prima* e *seconda*, (uno sfarinato semigrezzo di grano tenero).

All'epoca erano in uso tre tipi di pane. Michele Savonarola, medico degli Estensi di Ferrara, nel suo libro *De tutte le cose che se manzano...con dubbij notabilissimi* (1515) scrive: *del pane di formento trouase de tre maniere facto: prima del fiore de formento; de mezano cioè con molta remola (crusca). Il terzo cioè con poca remola. El primo [...] pan da principi e da gran maistri [...] ben cocto [...] l' secondo pan con molte remole [...] pan bon per istomachi caldi e forti [...] El terzo e da comuna zente [...] da nutrimento melanconico...*



Archivio di Stato di Modena, Archivio estense, Camera, Amministrazione dei principi, 58. Compendio generale del Provveditore Cristoforo di Messisbugo, 1° dicembre 1547.

Il mercato di piazza, oggi Piazza Trento e Trieste, era il punto di riferimento per i ceti popolari sia urbani che rurali per l'acquisto di cereali.

La popolazione contadina utilizzava per la panificazione cereali inferiori come miglio, sorgo o melica, spelta.



[https://it.m.wikipedia.org/wiki/File:Ferrara\\_Piazza\\_Trento\\_Trieste\\_\(gi%C3%A0\\_del\\_Mercato\)\\_palazzo\\_Ragione\\_\(1838\).jpg](https://it.m.wikipedia.org/wiki/File:Ferrara_Piazza_Trento_Trieste_(gi%C3%A0_del_Mercato)_palazzo_Ragione_(1838).jpg)

# Dal passato ...al presente



Oggi come allora il pane ferrarese è uno degli alimenti che continua ad essere presente sulle tavole dei ferraresi nel solco di una raffinata ed incomparabile tradizione.

Il 2 febbraio 2022 Comune, Camera di Commercio e Commissione De.C.O., composta dall'assessore Angela Travagli, dall'agronoma Gloria Minarelli e dal docente Liborio Trotta dell'Istituto Vergani Navarra, di Ferrara, lavorano alla certificazione De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) anche per il pane ferrarese di diverse tipologie e forme che hanno in comune genuinità, provenienza territoriale degli ingredienti e legame con la tradizione.

Un alimento che piace non solo ai tanti turisti, desiderosi di immergersi tra i sapori classici della cucina ferrarese, ma anche alla gente del posto, che mostra da sempre un forte attaccamento e amore, verso il pane della propria città.







Tradizione radicata ancora oggi nelle famiglie ferraresi come traspare dalle storie raccontate attraverso le interviste fatte ai loro nonni, dagli studenti dell'Istituto *Vergani Navarra* di Ferrara, classe 4B Istituto Alberghiero *Orio Vergani*.




**Vergani**  
**Navarra**  
**FERRARA**

## **Questa storia mi fu raccontata da mio nonno tempo fa.**

*Per parlare di questa storia, devo iniziare descrivendo mio nonno, tipico nonno di campagna, cioè un signore che lavora nel suo orto, sempre vestito da lavoro. La nascita di mio nonno risale al lontano 1947, in una famiglia sempre di campagna, numerosa, come era normale a quel tempo, formata da 6-7 persone, povera sì, ma sempre felice. In casa sua il pane veniva fatto ogni due settimane, il sabato e la domenica, e veniva impastato con farina, strutto, grasso di gallina (il grasso che galleggia quando si fa il brodo raccolto e impastato), sale e lievito. Diciamo un pane light, no?*


*Veniva impastato il sabato nella madia, anche detta in dialetto "spartura", fatto lievitare tutta notte, e alla domenica mattina, molto presto (ad esempio anche verso le 4:30/5:00 perché la sua mamma diceva che veniva più buono), veniva rimpastato con l'aiuto di tutti. Quindi si pensi a quanto pane si doveva preparare, poi veniva fatto a pezzi e tirato in modo da formare la cosiddetta coppia ferrarese, veniva lasciato riposare. Nel mentre il forno a legna che si trovava sopra alla porcilaia, quindi chissà che aroma c'era, veniva acceso e fatto scaldare. Si infornava per 30-40 minuti a forno chiuso. Appena cotto veniva inserito in una cesta di vimini circondato da una tovaglia così da tenerlo morbido...e lasciato su uno scaffale della cantina. Il pane veniva mangiato in tutti e tre i pasti a colazione o da "pucciare" nel latte, o da mangiare così; a pranzo per accompagnare il piatto di pasta; a cena per accompagnare il piatto principale, e se non c'era il pane, si faceva con la polenta.*



*Il pane in casa Golinelli non è mai mancato ed è sempre stata una tradizione di famiglia come spesso nonna racconta. Ormai questa storia la conosco a memoria. Ma ora ve lo faccio raccontare direttamente da lei.*

*Nel lontano 1953 mi alzavo ogni giorno alle 05:00 di mattina per andare a Carpi a comprare il lievito e tutti gli ingredienti per il pane, prendendo anche altri alimenti per il giorno. Tornavo sempre a casa per la tarda mattinata perché con tutto il peso sulla bicicletta era abbastanza faticoso pedalare. Quando arrivavo a casa mi dovevo mettere subito a impastare il pane per averlo a pranzo o alla cena e poi quando rimaneva si usava con una tazza di latte. Mi ricordo ancora che una volta tornando a casa sono caduta nel viaggio; arrivata a casa mia mamma mi tirò una sberla perché erano caduti gli ingredienti per il pane e ai tempi era come se fosse oro. Insomma i tempi sono cambiati moltissimo se pensiamo che ora se vogliamo il pane basta solamente scendere di casa dal fornaio o al supermercato ed il gioco è fatto. Se anche uno lo volesse preparare in casa è la stessa cosa, basta andare a prendere gli ingredienti per farlo ed ecco fatto in poco tempo. Mentre prima bisognava alzarsi presto la mattina e rimboccarsi le maniche. Nel mentre io rimanevo sempre lì ad ascoltarla aspettando che finisse e quando finiva le dicevo: ah mamma mia ma con che voglia ti svegliavi e andavi a fare tutto? E lei sorridendo rispondeva: eh... erano tempi diversi.*


*Thomas Golinelli 4B Orio Vergani*



*Negli anni Cinquanta/Sessanta, quando mia nonna aveva 6/7 anni il pane veniva preparato due volte a settimana. A quel tempo, pur essendo negli anni Sessanta, nel paese dove abitava mia nonna, i metodi erano antiquati rispetto al paese vicino, dove il pane veniva comprato dal fornaio. A casa di nonna il pane, mi ripeto, veniva preparato in casa ma veniva cotto in un forno comune, dove ognuno portava le proprie forme di pane, contrassegnate da una forma o da un taglio particolare per riconoscerlo anche da cotto. L'impasto veniva fatto dentro a una conca di legno chiamata madia, con ingredienti semplici come farina 0, acqua, sale, lievito di birra e strutto.*

*Una volta impastato veniva ulteriormente lavorato con una gramolatrice detta "Gramadöura" per rendere l'impasto liscio e omogeneo e poi fatto lievitare. Veniva poi suddiviso in pagnotte da 500 g l'una e fatta lievitare ulteriormente su assi di legno coperti con teli di cotone. Una volta cotto si lasciava raffreddare e veniva conservato in una cesta di vimini. A volte quando in casa rimaneva un fondo di pancetta o il gambuccio di un prosciutto, venivano tritati e impastati con un po' di impasto del pane. Oggi mia nonna non prepara più il pane per necessità ma per sfizio, ma mantenendo fede alla tradizione.*

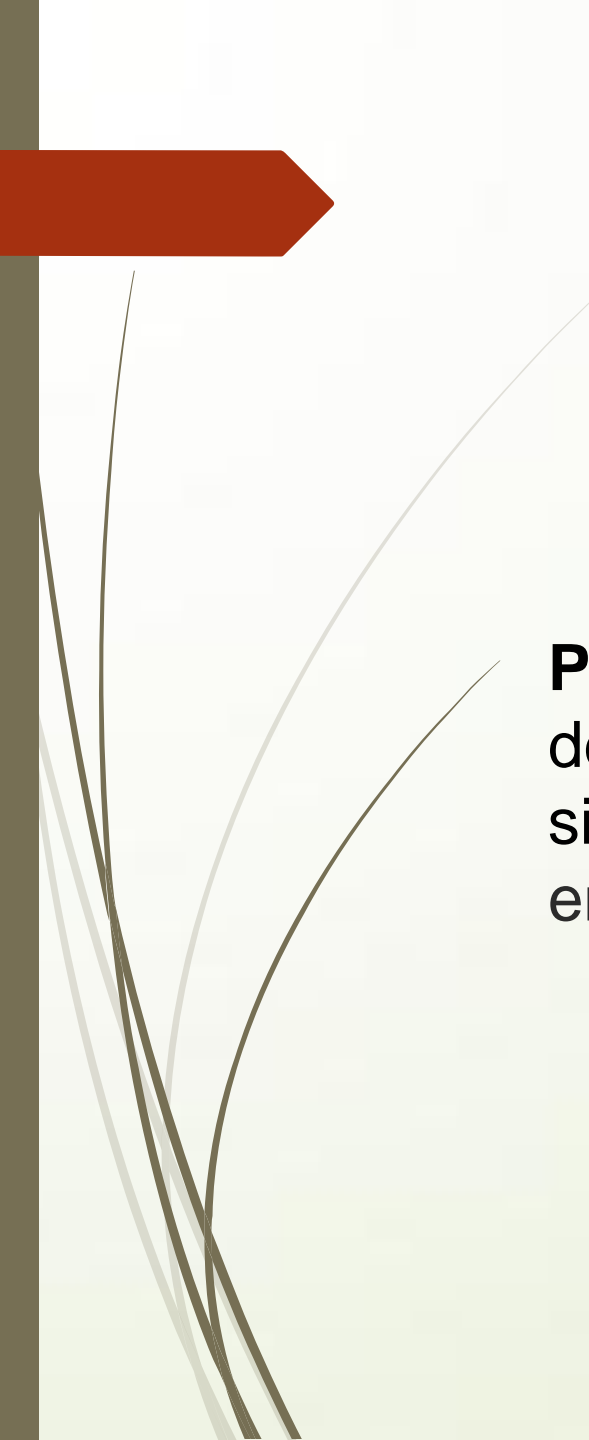
*Daniele Prandini 4B Orio Vergani*



*I miei nonni paterni sono stati sempre molto attaccati alla cucina tradizionale. Mio nonno andava a lavorare nei campi, nei frutteti, allevava galline e suini e per un piccolo periodo anche i conigli. Mia nonna cucinava con i prodotti che la terra le dava. Preparava le verdure grazie all'orto, delle torte squisite grazie ai frutteti, del brodo grazie alle galline e preparava il pane grazie al grano... Mentre lo raccontava era come se vivessi quel momento. La mattina si svegliava presto verso le cinque di mattina, prendeva il grano che i contadini avevano raccolto e lo portava al mulino, un vecchio attrezzo che si utilizzava per macinare il grano e fare la farina. Il giorno dopo portava a casa la farina e preparava il pane, lei usava solo acqua, farina e lievito. Dopo averlo impastato lo portava al forno che era vicino a casa e se lo faceva cuocere. Mi immagino solo il profumo che veniva fuori dal forno a legna, sì a legna perché a quei tempi per cuocere si usava la legna da ardere. Mio nonno mi diceva anche che il pane senza nulla non è molto buono e allora trovò un rimedio. Dopo il lavoro insieme a mio padre e mio zio, che erano ancora piccoli, avevano rispettivamente 14 e 17 anni, preparavano salami, prosciutti e cotechini con la carne dei maiali più vecchi. Mio nonno era solito dire a mia nonna: "Scommetti che così quel pane scunzo (senza sapore) diventerà più buono". E difatti era vero, si facevano dei panini da portare al lavoro buonissimi. È una tradizione che va avanti da quasi un secolo. Prima c'erano i genitori di mio nonno, poi mio nonno con mio padre e mio zio e adesso, invece, ci siamo io, mio padre e ancora mio nonno.*

*La tradizione di nonna Carla ...continua.*

*Tommaso Verri 4B Orio Vergani*



**Passato e presente** ancora una volta fusi insieme nel segno della **tradizione estense** attraverso il **pane ferrarese**, simbolo della nostra storia e della nostra cultura enogastronomica.



## Bibliografia

Amministrazione provinciale di Ferrara, *A tavola con il Principe. Materiali per una mostra su alimentazione e cultura nella Ferrara degli Estensi*. A cura di Jadranka Bentini, Alessandra Chiappini, Giovanni Battista Panatta, Anna Maria Visser Travagli. Castello Estense Ferrara 1 ottobre 1988 -27 marzo 1989

Franco Cazzola, *La città e il pane: produzioni agricole e consumi alimentari a Ferrara tra Medioevo ed età moderna*

Giovanni Battista Panatta con la collaborazione di Edgardo Canducci, *La mensa del Principe*

Piero Piccinini, *Caratteri dell'alimentazione urbana e rurale*

## Sitografia

[https://www.repubblica.it/ilgusto/2021/12/20/news/naviganti\\_sciogliete\\_gli\\_ormeggi\\_e\\_l\\_ora\\_del\\_pane-330839096/](https://www.repubblica.it/ilgusto/2021/12/20/news/naviganti_sciogliete_gli_ormeggi_e_l_ora_del_pane-330839096/)



Presentazione a cura degli allievi dell'I.I.S. *Vergani Navarra*

Classe 4 B Istituto Alberghiero *Orio Vergani*

Parte grafica: *Mattia Finotti, Alessandro Frignani*

Interviste: *Nicolò Ghelli, Thomas Golinelli, Daniele Prandini, Tommaso Verri*

Parte storica: *Antonella Piagentini Docente Orio Vergani*