Ref. Ares(2015)1332404 - 26/03/2015

DOCUMENTO UNICO

"PAMPAPATO DI FERRARA / PAMPEPATO DI FERRARA"

n. UE:

DOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI)

"PAMPAPATO DI FERRARA"/"PAMPEPATO DI FERRARA"

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 2.3: Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il "Pampapato di Ferrara"/"Pampepato di Ferrara" è un prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione di farina, canditi, frutta secca, zucchero, cacao, 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 1,5 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; si avverte il contrasto tra la croccantezza della copertura e della frutta secca e la morbidezza dell'impasto.
Profumo: al primo impatto di cioccolato, poi via via di spezie, in particolare di noce moscata e cannella, di canditi e di mandorla tostata;
Sapore: iniziale di cioccolato fondente con lieve sentore di spezie, che lascia spazio man mano ai canditi e alle mandorle tostate; sapore finale deciso di cioccolato fondente e spezie, in particolare di noce moscata e cannella.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La ricetta tradizionale del "Pampapato di Ferrara"/"Pampepato di Ferrara" prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:
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: 150 g +/- 50 g;
- 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.

Ingredienti per la copertura (dosi riferite a 100 Kg di impasto prima della cottura):

- Cioccolato fondente extra (cacao minimo 54%): 12 Kg, +/- 2 kg.

Il prodotto non contiene né coloranti né conservanti.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica di cui al punto 4 sono le seguenti: operazioni preliminari per la preparazione dello zucchero, lavorazione degli ingredienti fino all'ottenimento di un impasto omogeneo, porzionatura, modellatura, cottura, maturazione e infine copertura del prodotto con cioccolato fondente extra fuso.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il prodotto, completata la solidificazione del cioccolato di corpertura, è confezionato all'interno della sede di produzione, al fine di evitare che le successive manipolazioni del "Pampapato di Ferrara"/"Pampepato di Ferrara" alterino l'aspetto brillante della superficie del prodotto, provochino lo scioglimento del cioccolato di copertura e l'affioramento del burro di cacao.

La confezione consiste in almeno un involucro protettivo sigillato di cellophane, alluminio o altro materiale per alimenti, al quale potrà essere aggiunto un secondo involucro esterno che lo contiene. In questo caso, il prodotto potrà essere avviato al completamento del confezionamento (inserimento nel secondo involucro) anche all'esterno della sede di produzione a condizione che sia trasferito avvolto nel primo involucro protettivo sigillato, dal quale non dovrà comunque essere più rimosso.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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 simbolo dell’Unione;
- il nome o 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.

Il simbolo grafico del prodotto è il seguente:



4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

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

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

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” 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”.
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.
L'estensione della reputazione in tempi più recenti del “Pampapato di Ferrara”/“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 a prepararlo facendo così diventare il “Pampapato di Ferrara”/“Pampepato di Ferrara” il dolce simbolo di Ferrara.
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.
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. Valgano 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 essere quindi 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 scelse 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.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGP “Pampepato di Ferrara”/“Pampepato di Ferrara” sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 16 del 21.01.2015.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335”

Oppure

accedendo direttamente all’home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su “Prodotti DOP IGP” (in alto a destra dello schermo), poi su “Prodotti DOP IGP STG” (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su “Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.