

21 Maggio 2019

Pane cento per cento ferrarese: ecco la filiera Coop Alleanza 3.0 raccontata dai protagonisti

Il percorso certificato, organizzato e promosso da Coop Alleanza 3.0, coinvolge le aziende agricole di Ferrara associate nella Cooperativa Terremerse, il Molino Marzola e Vassalli Baking



Emilia-Romagna

Il **pane ferrarese** diventa protagonista di una nuova **filiera territoriale** firmata Coop Alleanza 3.0. L'iniziativa s'inserisce nel più vasto progetto che promuove le relazioni tra produttori per dar vita a filiere localissime.

Il pane ferrarese diventa così "uno dei prodotti proposti da Coop, fatti da materie prime di un unico territorio, seguendo una logica di cura e attenzione per ogni passaggio produttivo". A confermarlo è **Ezio Redeghieri** della Direzione politiche di filiera territoriali a cui abbiamo chiesto di raccontarci qualcosa di più su questo percorso che, dai campi coltivati, conduce alla fragranza di un pane totalmente ferrarese, sfornato poi nei punti vendita Coop Alleanza 3.0.

L'accordo coinvolge le aziende agricole di Ferrara associate nella **Cooperativa Terremerse**, il **Molino Marzola** e **Vassalli Baking**. Il compito di Coop, ha spiegato Redeghieri è quello di promuovere e organizzare la costruzione di prodotti locali, selezionando i fornitori in base a caratteristiche di qualità, sostenibilità e sicurezza.

Nel caso del pane ferrarese, la materia prima è rappresentata dalla **varietà di grano Monnalisa**, coltivata solo nell'area di Ferrara. A questo si aggiunge "la certificazione dell'intero percorso, la produzione del pane da parte di un unico fornitore e la lievitazione e cottura negli oltre novanta negozi del circuito di Coop Alleanza 3.0 coinvolti dal progetto".

All'attività commerciale, volta a valorizzare le singole produzioni, Coop aggiunge dunque l'impegno di avviare **relazioni tra i produttori**. Il risultato? Oltre all'effettivo sostegno alle economie locali, Coop Alleanza 3.0 si pone alla ricerca continua di piccole e grandi realtà con cui attivare percorsi precisi che consentano una ricaduta positiva fino all'anello di partenza, rappresentato dall'agricoltura?.

A raccontarci del primo passaggio di filiera è **Augusto Verlicchi**, direttore Grandi Colture della Cooperativa **Terremerse** [1], attiva da oltre cent'anni a Ferrara, dove riunisce i lavoratori agricoli dell'area operando secondo i principi di sostenibilità e rispetto delle persone e dell'ambiente. Alla base del pane ferrarese, ha spiegato, c'è unicamente la **varietà di frumento Monnalisa** coltivata nei nostri territori. Si tratta di una scelta fatta a seguito dell'esperienza avviata con il Molino Marzola e Vassalli circa un anno fa: al fine di ottenere i migliori risultati produttivi e qualitativi da questa varietà, con il supporto del nostro Ricerca & Sviluppo, abbiamo sperimentato e messo a punto un **Disciplinare di produzione** che contempla un percorso agronomico di fertilizzazione e difesa sostenibili, conformi alle linee della Regione Emilia Romagna?.

A fare la differenza è anche il **modello di stoccaggio** previsto per questo grano destinato alla filiera. Terremerse si avvale infatti degli innovativi **silos bags**, sorta di tubi flessibili a basso impatto ambientale che vengono chiusi ermeticamente ?migliorando economicamente e qualitativamente la conservazione di prodotti? che così mantengono caratteristiche nutritive e organolettiche intatte. ?Per noi è molto importante restituire valore alle produzioni agricole rappresentate dal seme?. ?Il percorso attivato con Coop va in questa direzione ? conclude Verlicchi ? e ci auguriamo possa trasmettere ai consumatori ciò in cui crediamo, ed essere da punto di partenza per ulteriori esperienze?.

La seconda tappa della produzione del pane ferrarese coinvolge il **Molino Marzola** [2] che, a San Martino, piccola frazione di Ferrara, si dedica unicamente alla macina di grano ferrarese. Ne abbiamo parlato con **Gino Vanini**, addetto alle vendite di questa **realtà artigianale** che raccoglie l'esperienza di quattro generazioni di mugnai. ?Il passaggio al molino ha tempi brevi? ha spiegato: ?In circa quarantotto ore il grano conferito da Terremerse viene macinato e fornito a Vassalli Baking per la successiva lavorazione?. Tale scelta contribuisce ad aumentare la qualità e la salubrità del prodotto: ?La velocità dell'operazione consente di evitare grandi stoccaggi a cui non potremmo far fronte come mulino artigianale, inoltre questo impedisce qualsiasi tipo di contaminazione?. Nella stessa direzione va la scelta di macinare **unicamente grano ferrarese** e di ?effettuare tutti i trasporti con mezzi propri, dedicati solo a questo prodotto?.



Ogni singolo passo mostra così il valore di una filiera fatta da persone legate al territorio che hanno accettato di mettersi in gioco? ha chiarito. Il pane ferrarese è infatti frutto di uno studio preciso che ha condotto alla messa a punto di un percorso costruito con grande cura fin dalla materia prima, frutto della terra, per entrare nei forni senza alcun additivo aggiunto lungo il percorso?.

È infine nelle mani dei fornai di [Vassalli Backering](#) [3] che la farina, giunta dal Molino Marzola, prende forma per raggiungere poi i punti vendita Coop Alleanza 3.0. Anche per quest'azienda, con sede appunto a Ferrara, la filiera del pane ferrarese s'inserisce in un cammino che, negli ultimi anni, già li ha condotti a lavorare solo con **grano locale**. Come ha chiarito il fondatore **Olivio Vassalli**: "Ci siamo concentrati sulla varietà Monnalisa, eliminando poco a poco tutti gli altri grani e adeguando le lievitazioni. I risultati sono stati eccellenti: questa farina si presta a tutti gli impasti, dai più morbidi come quello per la focaccia ai più duri come quelli destinati alle ciabatte?". Questa filiera fornisce inoltre la certezza di un prodotto salubre e sostenibile. In questo senso, l'operato di Coop s'ispira ai nostri stessi principi e fin da subito ha rappresentato il partner ideale?. Vassalli Backering si occupa in particolare di **impastare il pane** e di prepararlo nei **vari formati**. I semilavorati vengono quindi congelati prima della lievitazione che spetterà a Coop, così come la cottura finale prevista nei forni dei punti vendita coinvolti. Una scelta, ha concluso Vassalli, che consente di ottenere la massima qualità del pane, garantita dalla lievitazione e cottura sul momento?.

Questo, ha aggiunto infine Redeghieri tornando al ruolo di Coop, rende possibile anche l'offerta di differenti formati del pane ferrarese per incontrare le esigenze e le richieste sempre più diversificate dei consumatori?.

I passaggi mostrano dunque come la filiera per Coop Alleanza 3.0 non sia solo uno strumento di garanzia e controllo delle materie prime, ma un modo per **valorizzare il prodotto locale** e creare un volano economico e di coesione sociale, coinvolgendo gli agricoltori con contratti certi di fornitura?.

[1] <http://www.terremerse.it/>

[2] <https://www.molinomarzola.it/>

[3] <http://www.vassallibakering.com/>