

08 Novembre 2020

Vassalli Baking

## Pane ferrarese: una croccante storia di filiera

Questa specialità del territorio è valorizzata da una filiera localissima. Ne abbiamo parlato con Olivio Vassalli, fondatore della Vassalli Baking Srl



Emilia-Romagna

La croccantezza del **pane ferrarese** è una storia di filiera. Questa specialità tradizionale, dalla forma ritorta e il carattere unico, è ancora più preziosa quando è fatta con farina del territorio ed esperienza locale. Ce lo racconta **Olivio Vassalli**, co-fondatore della Vassalli Baking [1], azienda nata a Ferrara nel 1975 che, ad oggi, grazie al fondamentale contributo di tutta la famiglia, è costantemente impegnata nella ricerca di materie prime e metodi produttivi sempre più innovativi, **rispettosi dell'ambiente** e della **salute dei consumatori**. ?È dal piccolo che nascono le cose più buone, e il modo più efficace di valorizzare un prodotto è senz'altro quello di fare filiera, conservando le tradizioni nel rispetto dell'ambiente e delle economie del territorio? ha spiegato Vassalli. Questo, ha proseguito, ?è il motivo per cui abbiamo subito accolto con entusiasmo il **progetto di Coop Alleanza 3.0** che ha riunito diverse realtà locali per creare la filiera del pane ferrarese?.

L'iniziativa prevede che il grano, coltivato nella provincia di Ferrara, dagli agricoltori soci della **Cooperativa Terremerse**, venga conferito al **Molino Marzola** perché possa produrre la farina utilizzata poi da Vassalli Baking per dare forma al pane da consegnare nei **punti vendita Coop**. Qui, senza fretta, viene fatto lievitare e cotto dai fornai per garantire sempre la fragranza di un prodotto appena sfornato. Grazie a questi passaggi, anche il pane ritorto ferrarese, con il suo tipico nodo centrale che divide questa pasta compatta in quattro curiosi cornetti, può arrivare sulle tavole nella sua bontà e perfetta croccantezza. **La filiera** prosegue Vassalli è nata proprio dalla consapevolezza che, se si riesce a creare collaborazione e sinergia tra tutti gli attori coinvolti, ogni anello della catena risulta tutelato e valorizzato, compresa l'agricoltura che troppo spesso rischia di essere penalizzata dai vari passaggi. È molto importante invece riconoscere il valore di questo settore, perché è proprio da una buona agricoltura che si possono ottenere infine prodotti alimentari di eccellenza? ha chiarito.

### **Pane cento per cento ferrarese: ecco la filiera Coop Alleanza 3.0 raccontata dai protagonisti [2]**

Nel caso del pane ferrarese, la materia prima è rappresentata dalla varietà di grano locale **Monnalisa**. Spiega Vassalli: **Il nostro obiettivo è quello di realizzare, nel migliore dei modi, prodotti e che siano tracciabili al cento per cento. La scelta della varietà Monnalisa, che appartiene a questi territori, ha dato risultati eccellenti fornendo un prodotto salubre e sostenibile?.** L'impegno nella **ricerca** non si è certo fermato per quest'azienda romagnola: **Al momento stiamo facendo studi attorno al Monococco: un grano antichissimo, molto rustico e resistente che vorremmo iniziare a coltivare nel nostro territorio per avviare una filiera locale. Si tratta di un grano che si distingue anche per il basso indice glicemico, il limitatissimo contenuto di glutine e l'elevato valore proteico. E in più consente di realizzare un pane molto buono?.** La tradizione del pane ferrarese si ritrova dunque protagonista di una filiera speciale che si avvale di tutta la passione, e l'instancabile **sguardo in avanti**, di questa bella famiglia di panificatori.

---

#### **Links**

[1] <http://www.vassallibaking.com/>

[2] <http://territori.coop.it/territori/pane-cento-cento-ferrarese-ecco-la-filiera-coop-alleanza-30-raccontata-dai-protagonisti>