

La coppia ferrarese IGP

Il pane ha una storia antica. I cereali, che crescevano spontanei nelle varie parti del mondo, accompagnavano la cacciagione e la verdura sin da quando l'uomo scoprì il fuoco e imparò a dominarlo. Il pane è il simbolo della vita, il cibo per eccellenza, elemento indispensabile dell'alimentazione quotidiana, tanto è vero che tutto ciò che lo accompagna è definito companatico. L'arte dell'impasto si è via via raffinata, ma ha mantenuto ancora oggi caratteristiche del tutto simili a quelle di tanti anni fa. La coppia ferrarese IGP è prodotta con farina di grano tenero tipo "0" (di ottima qualità e proveniente da grano coltivato prevalentemente in provincia di Ferrara), strutto, olio extra vergine d'oliva, lievito naturale, sale marino, acqua e malto, senza aggiunta di additivi chimici.

La storia data la nascita della "coppia" al Carnevale del 1536, secondo quanto riportato da Cristoforo da Messisbugo, il grande scalco della corte estense. Nella descrizione del banchetto offerto dal Duca in quell'occasione, l'autore cita un "pane ritorto". Nel 1694 lo storico Antonio Frizzi parla della raffinatezza del pane ferrarese, unico per la forma, per i tipi di farina che venivano impiegati, per la particolarità della lavorazione, al punto di essere, già allora, un vanto della gastronomia cittadina.

Il rito della panificazione casalinga iniziava la sera, dopo cena. Si preparava prima il lievito, lavorando la pasta madre, preparata con un impasto di sola acqua e farina, fermentato naturalmente. Il tutto veniva riposto nella spartùra, la madia dove nel corso della notte si completava il processo di lievitazione. Ogni volta veniva tenuto da parte un pezzo dell'impasto per la lievitazione della notte successiva. Verso le tre del mattino le donne preparavano i blocchi di pasta, passandoli per la gramadora, una primitiva macchina di legno che "accoppiava" l'impasto. Poi tutti si impegnavano nella preparazione del pane, dandogli la tradizionale forma della "coppia" (la ciupèta), due doppie corna unite in un cuore dalla mollica morbida e compatta, o sbizzarrendosi in tante altre forme suggestive come la ricciolina (rizzata), la "spaccata", la lustra, la santada o l'ucarina, molte delle quali sono oggi purtroppo dimenticate.

Quando non esistevano i frigoriferi e ci si accorgeva che il pane stava passando di lievitazione, lo si stendeva su lunghe assi di legno e lo si trasportava all'aperto, posandolo addirittura sopra la neve in inverno. Il pane che subiva questo trattamento aveva colore e fragranza particolari e lasciava trasparire un venatura biancastra durante la cottura.

Oltre al sapore, ciò che rende unica la coppia è l'eleganza della forma, che nasce, probabilmente, da un'esigenza funzionale, quasi si trattasse di uno studio di industrial design ante-litteram: riunire in un solo pane la consistenza secca e croccante di un grissino (ideale per accompagnare i salumi tipici della gastronomia ferrarese) e un cuore morbido, dalla mollica compatta, adatta a raccogliere gli intingoli e i brodetti.

I riconoscimenti tributati al pane ferrarese sono moltissimi e autorevoli. Riccardo Bacchelli lo definì "il più buono del mondo" (le farine dei mulini del Po, grazie alla forza dolce delle acque del fiume, producevano farine eccezionali per la panificazione). Si racconta che, un famoso politico in visita a Ferrara si innamorò a tal punto della "coppia" da portare con sé, al ritorno nella propria città, la farina, l'acqua, la legna e, naturalmente, un fornaio ferrarese. Mancava solo la particolare aria di Ferrara, così pesante, spesso come la nebbia e impregnata di umidità. Forse per questo, il pane non riuscì a lievitare. Più recentemente ne ha tessuto gli elogi Folco Quilici che, da ferrarese trapiantato a Roma, soffre tutt'ora di nostalgia per il profumo e il sapore del pane della sua Ferrara.

