

Lo "Zucarén - Il biscotto casareccio di Ravenna" riceve il riconoscimento De.C.O.

È il primo prodotto tipico ad avere ottenuto la Denominazione Comunale d'Origine. Lo producono la cooperativa Deco Industrie e sette forni



09 Dicembre 2021 Il primo prodotto che ha conseguito la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.) è lo "Zucarén - Il biscotto casareccio di Ravenna". Una preparazione di cui si ha notizia dal Cinquecento, con la produzione nei forni locali e a seguire nei conventi; il biscotto era particolarmente apprezzato in occasione di cerimonie e ricorrenze, addirittura considerato di buon auspicio per le coppie di sposi. Una ricetta antica fatta di ingredienti semplici e genuini: farina, zucchero, uova.

La presentazione è avvenuta oggi pomeriggio, giovedì 9 dicembre, al Mercato Coperto di piazza Andrea Costa a Ravenna.

Lo producono la cooperativa Deco Industrie, che ha il suo stabilimento a San Michele e lo commercializza con il nome "Drin Drin", e i forni Ago di via Faentina 10, Ceccolini Giancarlo di via D'Azeglio 3/c, La Ravegnana di via Ravegnana 165, Missirolì di via Fiume Abbandonato 271, Nonna Iride di via Destra Canale Molinetto 61, Sweet Flavors di via Bassano del Grappa 25, La Fornarina di via Petrosa 102 a Campiano.

Tutte le otto imprese lo prepareranno secondo il disciplinare approvato dal Comune, in particolare dalla commissione partita dalla proposta di Deco industrie in collaborazione con il sindacato dei panificatori e che si è avvalsa della collaborazione della condotta di Ravenna di Slow Food.

L'istituzione della De.C.O e il regolamento per la tutela e la valorizzazione delle attività agroalimentari e artigianali tradizionali locali sono stati approvati all'unanimità dal consiglio comunale a febbraio, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti tipici locali e affermare, attraverso questi, l'identità del territorio.

Per ulteriori informazioni su come candidare un prodotto all'ottenimento della De.C.O. e sui requisiti necessari si può consultare la pagina <https://bit.ly/deco-ra>.

Alla presentazione, condotta da Laura Giorgi giornalista del Corriere di Romagna e ideatrice e curatrice di Cibo, hanno preso parte Silvia Di Nardo che ha presieduto la Commissione Comunale che ha redatto il disciplinare dello Zucarén, il presidente del sindacato dei panificatori artigiani di Confcommercio

Ravenna, Giuseppe Verlicchi, che ha testimoniato l'interesse dei panificatori per la produzione artigianale degli Zucarén.

“L'istituzione del regolamento De.C.O. è frutto di un lavoro congiunto tra l'Amministrazione e tutte le associazioni di categoria – affermano gli assessori a Commercio e artigianato, Annagiulia Randi, e al Turismo Giacomo Costantini – e rappresenta uno strumento a sostegno delle imprese volto alla valorizzazione della nostra tradizione culturale, del nostro patrimonio agroalimentare e artigianale. Un veicolo di promozione di Ravenna attraverso le sue eccellenze. Oggi presentiamo alla città il primo prodotto a marchio De.C.O. e auspichiamo che anche altre realtà produttive e artigianali del nostro territorio siano interessate a promuovere prodotti tipici ravennati e ad accedere a questo importante riconoscimento”. □

© *copyright la Cronaca di Ravenna*