

2017 ROMANO PERDONATI - Menzione Speciale



Romano Perdonati, titolare del forno omonimo e presidente provinciale dei Panificatori Ascom, è un “figlio d’arte”. Il padre Otello nel 1949, dopo la distruzione, sotto le bombe, di casa e forno a Salvatonica di Bondeno, si trasferì a Ferrara e con grandi sacrifici riuscì a rimettere in piedi l’attività nel medievale Borgo di San Romano. Avevano fatto seguito anni di fatiche e di un’intelligente attività per aggiornare ed ampliare

soprattutto l’offerta commerciale. Oggi il Forno Perdonati si pone come punto di eccellenza, anche oltre il perimetro delle mura rinascimentali, essendo riuscito, l’infaticabile Romano, a valorizzare con successo l’eredità del padre ed a fare della tradizione dell’Arte Bianca un motivo di autentica promozione della città estense. Lo ha fatto partendo da un alimento umile ed essenziale come il pane, che è all’origine della civiltà mediterranea e ne costituisce anche da un punto vista simbolico e culturale uno degli elementi più ricchi di fascino. Un pane “lento” quello del nostro maestro artigiano, considerati i tempi di preparazione e le quantità lavorate (la metà rispetto alla media giornaliera regionale), frutto di una scelta intesa a salvaguardare innanzi tutto l’originalità e la qualità del prodotto. Grazie alla passione per quest’arte antica, Perdonati ha fatto della “Coppia” o “Ciupéta” - particolare tipo di pane ritorto a mano - uno dei più validi “ambasciatori” di Ferrara anche a livello internazionale. La Menzione Speciale attribuitagli dai giornalisti ferraresi, nell’ambito del Premio Stampa 2017, viene a coronare un lungo itinerario di successi e conferma il Forno Perdonati come una delle migliori botteghe artigiane d’Italia. Un riconoscimento che si aggiunge alla segnalazione ottenuta lo scorso novembre a Milano nell’ambito di “Golosaria” (il Salone delle eccellenze del Gusto) organizzato da due “mostri sacri” dell’enogastronomia come Paolo Massobrio e Marco Gatti.