



Sede Regionale AREZZO, via TIZIANO, 32 - 52100 P.iva: 01789110515

tel. 0575314289 – fax. 057523253 e-mail: info@panetoscano.net LEGALMAIL: panetoscano@legalmail.it

LA STORIA

Il pane caratterizza la storia e la cultura toscana fin dall'antichità..

Da sempre il pane è stato l'alimento base nella dieta di tutti i ceti sociali e la lavorazione è stata caratterizzata da norme ben precise che connotavano l'organizzazione sociale e la vita quotidiana della gente.

La centralità di questo prodotto alimentare era tale che, in tutte le case coloniche, anche le più povere, non mancava mai **il forno a legna per la cottura e la madia o "cassa del pane"**, di cui parla anche Leon Battista Alberti nel suo trattato "De Re Aedificatoria" (1450 d.C.).

La figura del mugnaio e quella del fornaio hanno sempre avuto un ruolo rilevante anche nell'organigramma sociale.

La stessa profonda religiosità del contadino toscano è permeata di simboli che si rifanno al grano e al pane, fino ad attribuirgli virtù terapeutiche. Un antico proverbio dice: **"pane di buon grano tiene il medico lontano"**.

Oggi il pane toscano mantiene le stesse forme di una volta con la crosta chiara e scura e la mollica compatta, friabile, porosa e caratterizzata dall'assenza di sale; l'ideale per accompagnare salumi e formaggi saporiti e molto altro.

LE CARATTERISTICHE

Il Pane Toscano DOP, è ottenuto dalla panificazione di farina di frumento tenero esclusivamente toscano, di tipo "0" (di cui è stata riconosciuta la unicità che ne contraddistingue la DOP per il pane toscano) che durante la macinazione mantiene il germe di grano (il germe è ormai scomparso nelle farine comuni) ed il processo di lievitazione avviene esclusivamente con la pasta madre (impasto acido). Nell'impasto e nella lievitazione del Pane Toscano DOP, sono assolutamente vietati, additivi o coadiuvanti tecnologici di varia natura.

Il grano tenero di tipo "0", essendo coltivato in diversi territori della Toscana, presenta caratteristiche qualitative diverse. Miscelando differenti partite di grano è possibile ottenere una materia prima equilibrata con caratteristiche idonee alla panificazione ed il giusto quantitativo proteico (glutine).

Il **Pane Toscano DOP ha varie forme** che possono essere: rettangolare, rotonda, oppure ovoidale. Il peso solitamente è di 500 gr (anche se oggi giorno le pezzature sono di diverso tipo) e la forma ha uno spessore che va dai 5 ai 10 cm. La crosta è friabile e croccante di colore dorato, mentre la mollica è morbida, alveolata in maniera non regolare, caratterizzata dal colore bianco e bianco-avorio.

Il profumo primario del Pane Toscano DOP è quello di nocciola tostata e il sapore è sciocco ma non insipido poiché i tipi di grano usati, insieme al lievito madre, gli donano un sapore unico nonostante la mancanza di sale.

MATERIE PRIME IMPIEGATE

Per **Pane Toscano DOP**, s'intende il prodotto ottenuto dalla panificazione dei seguenti ingredienti:

- **Farina di grano tenero Toscano di tipo "0"** di specifiche varietà tra cui, *Centauro, Bilancia, Serio, Verna, Pandas, Mieti, Mec, Marzotto, Bolero....ecc.*

- **Lievito Madre (pasta acida)**

- **Acqua**

In particolare, questi tre ingredienti devono seguire uno specifico ciclo produttivo.

In primis il frumento usato per la produzione di farina destinata alla panificazione di Pane Toscano deve essere prodotto e molito solo in Toscana. Ciò significa il ripristino di colture di grano tenero nella regione, contribuendo a salvaguardare sia l'aspetto economico sociale, sia a tutelare il paesaggio ambientale della Toscana.

Durante la lavorazione, **il germe rimane parte integrante delle farine macinate** esclusivamente per la produzione di questo pane (comunemente invece, il germe viene eliminato, privando le farine della vitamine del gruppo B e tocoferoli (vitamina E) essenziale antiossidante ad alto valore nutrizionale).

LIEVITAZIONE

Affinché si abbia un buon pane toscano DOP solo con acqua e farina, senza aggiunta di additivi di varia natura, è necessario partire dal lievito madre (impasto acido).

Il **lievito madre** si forma da un impasto di **farina e acqua**, lasciato fermentare per un tempo più o meno lungo e rinfrescato più volte, fino ad avere consistenza e quantità desiderata.

Durante questa fase, avvengono fenomeni fermentativi, che portano alla produzione di alcool e di acidi (lattico, acetico, butirrico) e fenomeni riproduttivi, sia di batteri lattici.

LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E DIETETICHE

Il Pane Toscano DOP vanta le seguenti **caratteristiche certificate** che sono uniche rispetto agli altri tipi di pani:

- *elevata qualità nutrizionale;*
- *elevata qualità organolettica;*
- *facile e prolungata conservazione*
- *caratteristiche di tipicità sono facilmente ed univocamente identificabili nel sapore (pur essendo senza sale non è insipido)*

Il pane ottenuto dalla lavorazione con **pasta acida** è caratterizzato da uno specifico e gradevole aroma apportato da particolari composti, risultanti dalle fermentazioni secondarie tipiche ed esclusive della "pasta madre".

I microrganismi che si sviluppano nell'impasto acido durante la fermentazione producono sostanze che caratterizzano il sapore e l'aroma del prodotto e lo rendono più lungamente conservabile.

Il pane così prodotto, mantiene più a lungo quelle caratteristiche di morbidezza ed elasticità che vengono apprezzate dal consumatore.

L'UTILIZZO IN CUCINA

Il pane toscano DOP essendo un pane sciapo è **perfetto in abbinamento a salumi e formaggi** tipici della tradizione toscana, essendo essi molto saporiti.

La sua mollica, particolarmente consistente, permette di raccogliere sughi e contorni;

Il pane raffermo è l'ingrediente principale di alcune *ricette tradizionali, di piatti tipici toscani, come: panzanella, pappa col pomodoro, ribollita e alcune varietà di zuppe toscane.*

Una delle sue note più importanti è la conservazione: il pane toscano si conserva facilmente, anche per 4 o 5 giorni, senza che insorgano muffe, grazie alla sua lievitazione con pasta acida

LA GARANZIA PER IL CONSUMATORE

Il Pane Toscano è riconoscibile non solo per le sue caratteristiche sia visive che gustative, ma prima di tutto per il suo marchio caratterizzato sia da un **bollo circolare "rappresentante la regione toscana"**, che da involucri su cui è apposto il marchio Pane Toscano DOP Comunitario che sono sinonimo di garanzia e tracciabilità della filiera:

I controlli sono effettuati sulla base di programmi che consentono la verifica delle operazioni attraverso il metodo di tracciabilità del prodotto (si inizia dal seme per la materia prima "il grano"; per passare poi alla molitura e alla produzione del pane).

Il controllo di tale denominazione, è demandato CSQA organo certificatore autorizzato dal Ministero (MIPAF).

IL CONSORZIO DI TUTELA

Oggi il Consorzio di Tutela del Pane Toscano DOP, sta avendo il riconoscimento da parte del Ministero MIPAAF, associando i produttori riconosciuti **imprese agricole, molitori e panificatori**. (complessivamente circa 90 soggetti interessati)

Al **Consorzio di Tutela**, sono attribuiti importanti compiti istituzionali, ed essi intervengono in rappresentanza ed a tutela di tutte le imprese che partecipano alla produzione della denominazione, siano esse consorziate o meno, possono altresì collaborare a perseguire tutti coloro che attuano eventuali comportamenti sleali e che operano anche in territori diversi dalla Toscana.

LA RICERCA

Negli anni l'attività di ricerca del Consorzio ha visto la collaborazione scientifica delle **Università Toscane**, in particolare **l'Università di Agraria di Pisa**, per la ricerca dei lieviti (presso il Dip. di Biotecnologie Agroalimentari è custodita la Ceppoteca della PASTA MADRE (impasto acido); **quella di Firenze**, per la ricerca sul germoplasma e le specificità del grano Toscano in relazione al rapporto pedoclimatico, e con **la Scuola Superiore Sant'Anna** per una specifica ricerca sulla NUTRACEUTICA, in relazione ad una dieta con il pane toscano, per i pazienti affetti da Cardiopatie; inoltre stiamo iniziando uno specifico progetto di ricerca, denominato **Pane + Day** per la conservazione del pane in ATM.

LA PRODUZIONE: la produzione del Pane Toscano DOP, certificata e messa in vendita **nel 2018 è stata di oltre 860.000 kg.** distribuiti attraverso i canali di vendita diretti dei panificatori certificati; e/o attraverso la GDO (Coop Firenze – Coop del Tirreno – Conad – METRO e altre minori)