



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

tel. 0575314289 – fax. 057523253 e-mail: [info@panetoscano.net](mailto:info@panetoscano.net) LEGALMAIL: [panetoscano@legalmail.it](mailto: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)