



Consorzio di Tutela del Pane Toscano

Il Pane Toscano DOP, è il primo “pane” DOP, in Europa che rappresenta una intera Regione.

Dopo circa 4 anni dal riconoscimento in sede europea della DOP Pane Toscano, ha colto un’ulteriore obiettivo, quello del riconoscimento del Consorzio da parte del Ministero.

Siamo il sedicesimo Consorzio di Tutela delle IG riconosciuto dal Ministero in Toscana, e tra i 160 in campo nazionale, a cui sono in sostanza attribuiti importanti compiti istituzionali, ed essi intervengono in rappresentanza e a tutela di tutte le imprese che partecipano alla produzione della denominazione, siano esse consorziate o meno.

Le nostre esperienze nel campo della Panificazione di qualità certificata, sono iniziate nel 2001, con la costituzione del Comitato Promotore, primo organismo deputato alla richiesta del riconoscimento della DOP, che ha presentato l’istanza di riconoscimento il 01 Ottobre 2001. Successivamente tali esperienze si sono accresciute con le azioni di ricerca sulla filiera in collaborazione con il modo scientifico Toscano, sino alla costituzione del Consorzio di Tutela; una collaborazione costante e continua che ha accresciuto le conoscenze nel settore della panificazione di qualità, con particolari approfondimenti per:

- i cereali nella individuazione delle varietà toscane certificate;
- i lieviti, istituendo una ceppoteca della pasta acida (madre) presso l’Università di Pisa; ed il suo impiego per la produzione del Pane Toscano, attuando la tracciabilità della filiera ben prima del 2016 anno in cui ci è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Protetta.

Abbiamo inoltre messo in campo altre azioni attraverso il contributo dei vari PSR della Regione Toscana:

- nel campo della Nutraceutica; con la Scuola Superiore Sant’Anna, che ha studiato le proprietà cardio funzionali del pane toscano per la cura delle cardiopatie (entro l’anno avremo riscontri ufficiali)
- studio della liofilizzazione della pasta acida (madre), di cui l’Università Agraria di Pisa, (Biotecnologie Alimentari) ne detiene il brevetto.
- Infine oggi stiamo conducendo uno studio denominato Pane + Days, per il confezionamento in Atmosfera Modificata del pane toscano DOP che prolunga la sua conservabilità al fine dell’esportazione del prodotto al di là dei confini nazionali (cosa diversa dalla conservazione con alcol etilico che oggi troviamo sul mercato).

LA PRODUZIONE DEL PANE TOSCANO PER IL 2019

Unico “pane certificato” che garantisce al consumatore il percorso produttivo - dal grano al pane

- *Ad oggi le imprese certificate che rappresentano l’intera Filiera del Pane Toscano sono complessivamente 63; suddivise in:*
 - *Aziende agricole n.35*
 - *Aziende molitorie n.4*
 - *Panificatori n.14*
- *Le quantità di Pane Toscano DOP sono state per il 2019 circa un milione di chilogrammi (tra prodotto sfuso e confezionato);*
- *Le farine prodotte certificate circa 9.000 quintali*
- *Il grano certificato Toscano circa 15.000 quintali*

Oggi il Pane Toscano DOP è presente nel mercato regionale, sia con la vendita diretta dei produttori panificatori, sia attraverso i canali della grande distribuzione organizzata, in particolare COOP e CONAD, che coprono tutto il territorio regionale toscano con presenze inoltre in parte della Liguria e in parte dell’Emilia.

Una produzione ancora limitata rispetto alle aspettative; che intendiamo incrementare anche attraverso le azioni che la Regione Toscana mette in campo, non ultimo il “Programma di promozione PSR Regione Toscana della misura 3.2”, 2014 – 2020.