



SCHEDA TECNICA

CANTUCCINI TOSCANI IGP/ CANTUCCI TOSCANI IGP



Storia

L'origine dei cantuccini/cantucci risale almeno al XVI secolo e il nome sembra derivare da "canto", parte di un insieme, o da "*cantellus*", in latino "pezzo o fetta di pane", una galletta salata che già i soldati romani consumavano durante le campagne militari. Il biscotto nella sua forma "dolce" si inserisce invece nel solco della nuova produzione e del consumo dolciario affermatosi, prima in Toscana e poi anche nel resto di Europa a partire dal XIV secolo, a seguito di quello che gli storici hanno definito "il boom dello zucchero". In Toscana, al centro delle principali vie del commercio e delle spezie, lo zucchero fu impiegato in particolare nei prodotti da forno. Cantuccini dolci sono stati certamente consumati alla corte dei Medici.

Nei dizionari il nome "cantuccio" o "cantuccino" compare già nel 1691, nella terza edizione del dizionario dell'Accademia della Crusca, che lo definiva un "biscotto a fette, di fior di farina, con zucchero e chiara d'uovo". Questa tipologia di biscotti veniva chiaramente riferita al territorio toscano: Francesco Redi, in numerosi scambi epistolari da Pisa, usava accompagnare le sue missive con cantucci. All'epoca erano considerati, oltre che una golosità, anche biscotti dalle proprietà curative e ricostituenti.

Le mandorle fanno la loro comparsa nella ricetta nella seconda metà del XIX secolo, tant'è che, afferma ad esempio il Ferri, "non si usava a sproposito il termine cantucci per indicare i biscotti con le mandorle". Nei primi del Novecento, grazie anche alla produzione sempre più su vasta scala da parte dei numerosi forni attivi nella regione, i "Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani" sono considerati una specialità nota anche al di fuori dei confini regionali. Oggi sono tra i biscotti italiani più conosciuti nel mondo, esportati per oltre il 35% della produzione complessiva.

Il prodotto

La preparazione dei "Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani" prevede obbligatoriamente l'impiego di ingredienti da utilizzare in quantità riferibili ad un kg di impasto: farina di frumento, mandorle dolci naturali intere (non pelate), uova di gallina pastorizzate e tuorlo d'uovo, burro, zucchero semolato, cristallino o in granella, miele millefiori, agenti lievitanti.

Area di produzione

La zona di produzione dei "Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Toscana

Assocantuccini
Associazione tra Produttori di Cantucci Toscani alle Mandorle
P.za della Repubblica, 6
50123 Firenze
Tel. +39-055-277361
segreteria@assocantuccini.org
www.assocantuccini.org