



## Consorzio di Tutela del Pane Toscano

### COMUNICATO STAMPA

Il Pane Toscano DOP, è il primo “pane” DOP, in Europa che rappresenta una intera Regione. Quest’anno festeggiamo i **5 anni dal riconoscimento in sede europea della DOP Pane Toscano**. Siamo il sedicesimo Consorzio di Tutela delle IG riconosciuto dal Ministero in Toscana, e tra i 160 in campo nazionale.

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, dell’Emilia e Lombardia.

#### **CARATTERISTICHE**

Il Pane Toscano a **Lievitazione Naturale** è ottenuto dalla panificazione di farina di frumento tenero toscano, di tipo “0” che durante la macerazione mantiene il **germe di grano** (ormai scomparso nelle farine comuni), lievito naturale ed acqua. Nell’impasto e nella lievitazione del Pane Toscano DOP, non vengono aggiunti 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 di glutine.

#### **MATERIE PRIME**

Per **Pane Toscano a Lievitazione Naturale** s’intende il prodotto ottenuto dalla panificazione dei seguenti ingredienti:

- **FARINA DI GRANO TENERO TOSCANO DI TIPO“0”**
- **LIEVITO NATURALE (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 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. Pertanto le farine dovranno essere ottenute dalla macinazione di un mix di grani provenienti da varie parti della Toscana, sia cariosside rossa che bianca, per ottenere il massimo della qualità.

#### **GARANZIA**

Il Pane Toscano è riconoscibile non solo per le sue caratteristiche sia visive che gustative, ma prima di tutto per la sua etichetta caratterizzata da un **bollo circolare applicabile solo dal Consorzio**. Tale bollo è sinonimo di tracciabilità della filiera: - Tutti i soggetti appartenenti alla filiera sono sottoposti a controlli periodici, da parte di ente terzo **CSQA**, secondo il piano dei controlli approvato dal **MIPAAF**, sulla base del Disciplinare di Produzione - Inoltre il Consorzio effettua la vigilanza sul marchio, in tutto il territorio di competenza della DOP.



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 per la cura delle cardiopatie, 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 ai fini dell’esportazione del prodotto al di là dei confini nazionali (cosa diversa dalla conservazione con alcol etilico che oggi troviamo sul mercato).

La Pandemia che ci ha colpiti ha avuto un evidente ripercussione su di un prodotto come il nostro.

Il Pane “fresco” e in particolare il nostro Pane Toscano DOP e’ un prodotto che per ovvie caratteristiche ha subito piu’ di altri i cambiamenti sociali e le abitudini del consumatore.

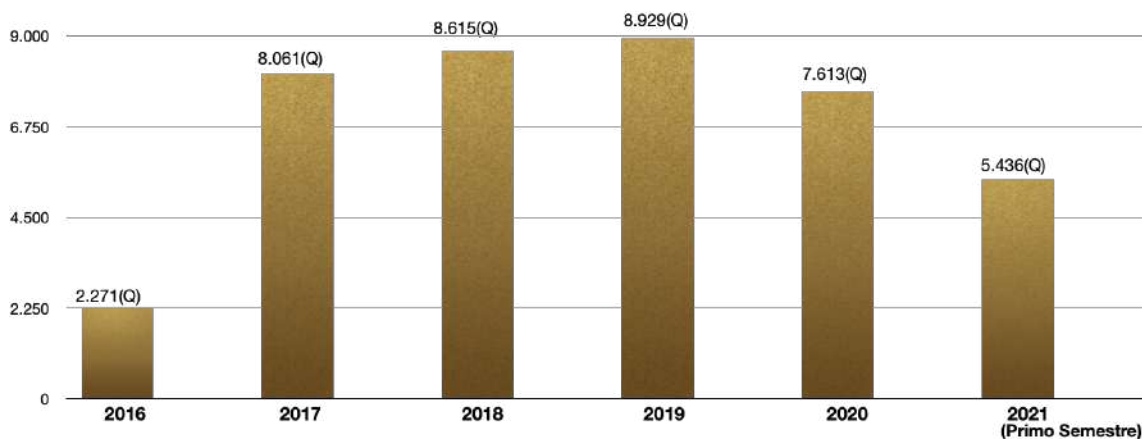
Il Consorzio e i suoi produttori, hanno pero’ continuato a fare quadrato, forti di un solido progetto volto a portare avanti l’unicita’ di un’ecceellenza Toscana.

Dopo la crescita esponenziale, nel 2019 ci siamo attestati su una produzione 8.929 Quintali di prodotto.

Oggi dopo il primo semestre dell’anno possiamo puntare a chiudere il 2021 con un target molto vicino in termini di quantitativi.

C’e’ ottimismo per il futuro, presto il Consorzio e i Produttori potranno riprendere a partecipare agli eventi promozionali in presenza, che si affiancheranno a quelli online ai quali ormai siamo abituati.

### Produzione Pane Toscano DOP 2016 - 2021



Il Presidente  
Alessandro Cioni

Segretario Generale  
Daniele Pardini