



# PANFORTE DI SIENA IGP



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il Panforte di Siena IGP è un dolce della tradizione senese a base di frutta secca e candita, miele e spezie, che può presentarsi nella versione bianca, ricoperto di zucchero a velo, o in quella nera, con copertura di spezie.

## METODO DI PRODUZIONE

Gli ingredienti obbligatori per la preparazione del Panforte di Siena IGP sono la farina del tipo 0, la frutta secca (mandorle dolci intere e non pelate), quella candita (cedro e scorze di arancia, per il Bianco; nel tipo Nero il cedro è sostituito dal melone), lo zucchero, il miele e le spezie (noce moscata e cannella), ostie di amido che vanno a costituire la base. Nella versione nera, il miele è facoltativo mentre alle spezie si aggiunge anche il pepe dolce e la miscela viene utilizzata anche per ricoprire la superficie: il panforte Bianco invece viene spolverizzato con zucchero a velo. A carattere facoltativo è l'uso, nel tipo Bianco, di nocciole granulate, melone, vaniglia e una miscela di spezie quali macis, pepe, pimento, coriandoli, chiodi di garofano; nel tipo Nero possono essere usati, in aggiunta agli ingredienti obbligatori, anche noci, cedro, coriandolo, anice stellato, chiodi di garofano, zenzero, pepe garofanato e peperoncino. Sono assolutamente vietati additivi, coloranti o conservanti. Gli ingredienti vengono miscelati e l'impasto ottenuto viene porzionato e pesato: ogni porzione viene adagiata su un'ostia di amido e avvolta da una fascetta di contenimento. Il panforte è cotto in forno a 200-230°C per 13-45 minuti a seconda della pezzatura. Una volta raffreddato, si procede a spolverizzare la superficie (per il tipo Bianco l'operazione può essere effettuata anche al momento del consumo).

## ASPETTO E SAPORE

Il Panforte di Siena IGP ha forma rotonda o rettangolare, con spessore di 14-45 mm e peso variabile da 33 g fino a 6 kg. La consistenza è pastosa, al taglio si ottiene una resistenza moderata. Il tipo Bianco ha la superficie ricoperta di zucchero a velo bianco candido, quello Nero invece si presenta di colore marrone scuro. Al gusto risulta dolce, con retrogusto di frutta candita e mandorle e sentore di spezie, che è leggero nella versione bianca e molto intenso in quella nera.

## STORIA

La storia del Panforte di Siena IGP risale al periodo medioevale. Già nel 1200 nelle campagne senesi si producevano dei pani molto ricchi di miele e spezie, che possono essere considerati dei precursori del panforte. È però a partire dal 1400 che il prodotto acquisisce grande notorietà, anche grazie al commercio al di fuori del territorio locale: oltre che a Roma, ve-

niva apprezzato come prodotto raffinato anche nelle principali corti europee. Il nome si afferma nel 1800, momento in cui la produzione non è più solo prerogativa delle spezierie ma guadagna una dimensione più ampia. Il panforte bianco nasce nel 1879, in onore della Regina Margherita, in visita a Siena per il Palio; per questo viene detto anche "Panforte Margherita".

## GASTRONOMIA

Il Panforte di Siena IGP si conserva in luogo fresco e asciutto per periodi anche lunghi, se ben ricoperto una volta avviata la confezione. Il prodotto ha infatti una buona conservabilità. Dolce tipico delle festività natalizie, oggi viene consumato tutto l'anno. Può essere impiegato anche come ingrediente per la preparazione di primi o secondi piatti, sicuramente originali.

## COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio come Panforte di Siena IGP, nelle tipologie Bianco e Nero. Può essere venduto intero oppure a tranci o spicchi (nel caso della forma rotonda), in confezioni di carta o cartoncino, eventualmente preincartato con materiale per uso alimentare.

## NOTA DISTINTIVA

Il Panforte di Siena IGP è il dolce che forse meglio rappresenta il territorio senese: conosciuto e apprezzato fin dal Medioevo, quando Siena era snodo strategico lungo la via Francigena per il commercio delle spezie, il gusto che lo caratterizza è il risultato dell'uso abbondante e sapiente proprio di queste spezie.

## ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Panforte di Siena IGP interessa tutto il territorio della provincia di Siena, nella regione Toscana.



**CoRiPanf**  
c/o Uff. Agricoltura della CCIAA di Siena  
P.za Matteotti, 30  
53100 Siena  
Tel: +39 0577 202540



**CS.Q.A. Certificazioni S.r.l.**  
Via S. Gaetano, 74  
36016 Thiene (VI)  
Tel: +39 0445 313011  
Fax: +39 0445 313070  
www.csqa.it - csqa@csqa.it



**Operatori**  
Potenziali 3



**Produzione (kg)**  
Prod. Registrato 2013



**Fatturato (mln €)**  
Prod. Registrato 2013



**Superficie (ha)**

Dati Qualivita - Ismea