



Consorzio di Tutela del Pane Toscano COMUNICATO STAMPA

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



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.

PROGETTI

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 il 18 marzo 2022, si è concluso Il Convegno finale online **“Le metodologie agronomiche e tecnologiche atte a incrementare la shelf-life del pane toscano DOP”** promosso nell'ambito del progetto **Pane+Days** realizzato con il cofinanziamento **FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana**.

PANE+ DAYS è un progetto pilota finalizzato al collaudo di un protocollo Innovativo che permetta di allungare i tempi di conservazione del Pane Toscano a lievitazione naturale DOP agendo sulle caratteristiche chimico-composizionali del frumento impiegato nella sua produzione e utilizzando innovative condizioni e modalità di conservazione mantenendone, nel contempo, il più possibile inalterato l'elevato livello qualitativo e nutrizionale.

Tale procedura permetterebbe di raggiungere mercati al momento preclusi incrementando il possibile ritorno economico per tutta la filiera ma soprattutto per raggiungere quei consumatori più distanti dalla Toscana che apprezzano questo pane salutare, senza sale, a lievitazione naturale e che mantiene il germe di grano nelle proprie farine



Palazzi del Papa Baccelloni

INFO progetto <https://www.panepiusdays.it> e <https://www.panetoscanodop.it/it>

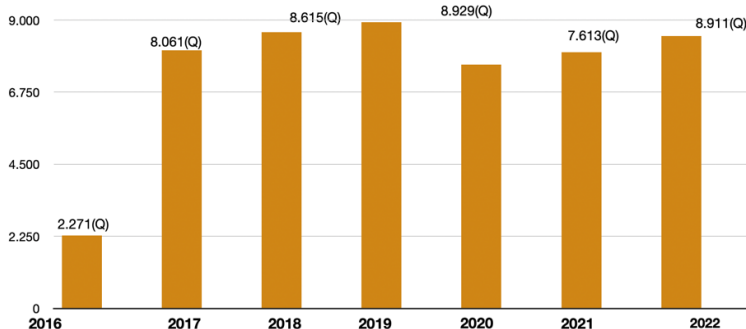
UN 2021 DI CRESCITA E UN 2022 STABILE

Dopo la crescita esponenziale che nel 2019 ci ha portato ad una produzione annua di **8.929 Quintali** di prodotto, l'arrivo della Pandemia ha avuto nel 2020 un evidente ripercussione sul nostro comparto.

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

Il Consorzio di Tutela e i suoi associati, hanno però continuato a fare quadrato, forti di un solido progetto volto a portare avanti l'unicità di un'eccellenza Toscana chiudendo la produzione annua 2021 vicina agli **8.000 Quintali con un segnale di ripresa dei mercati** e un 2022 **vicino ai 9000 quintali**

Produzione Pane Toscano DOP
2016 - 2022



CSQA
YOUR QUALITIES OUR VALUE



Consorzio di Tutela
Pane Toscano DOP
Via Tiziano 32 Arezzo 52100

Sede Legale Arezzo via Tiziano, 32 - 52100 tel. 0575/314289 - fax. 057523253
e-mail: info@panetoscano.net legalmail: panetoscano@legalmail.it
www.panetoscanodop.it