

Cantuccini Toscani IGP

SCHEMA DI PRESENTAZIONE

1. La 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. La trasformazione e diffusione del biscotto nella sua forma dolce coincide con il "boom dello zucchero", iniziato nel XIV secolo. In Toscana, una regione chiave per le rotte commerciali e il commercio delle spezie, lo zucchero divenne un ingrediente fondamentale per i prodotti da forno. Nel XVI secolo i cantucci fecero la loro comparsa alla corte dei Medici.

Nei vocabolari il nome "cantuccio" o "cantuccino" compare già nel 1691, nella terza edizione del dizionario dell'Accademia della Crusca, dove è definito come "biscotto a fette, di fior di farina, con zucchero e chiara d'uovo". All'epoca i cantuccini erano considerati, oltre che una golosità, anche biscotti dalle proprietà curative e ricostituenti.

Le mandorle furono introdotte nell'impasto nella seconda metà del XIX sec. All'inizio del '900, con l'espansione della produzione su larga scala, i "Cantuccini Toscani" divennero specialità riconosciuta anche oltre i confini della Toscana.

2. Il prodotto

La preparazione dei Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani IGP prevede obbligatoriamente l'impiego di ingredienti da utilizzare in quantità riferibili a un kg di impasto. Questi includono farina di frumento, mandorle dolci naturali intere e non pelate (min. 20%), uova fresche intere e tuorlo d'uovo, burro (max. 1,5%), zucchero, miele millefiori (min. 0,5%) e agenti lievitanti. Una volta formato l'impasto, lo si modella a forma di filone per avviarlo quindi alla cottura in forno e poi al taglio in diagonale, da cui si ottengono biscotti di forma semi-ovale.

Nonostante esista un unico Disciplinare di Produzione, l'inclusione di valori massimi e minimi per gli ingredienti principali consente ai produttori di offrire una gamma diversificata di Cantuccini Toscani IGP. Queste variazioni possono riguardare anche una cottura più o meno intensa, una consistenza più o meno fragrante, un profilo aromatico più o meno dolce e intenso, regalando note floreali oppure fruttate, a seconda degli ingredienti facoltativi utilizzati. Questi ultimi comprendono sciroppo di glucosio o zucchero invertito (esclusivamente per la doratura), sale, latte intero e

aromi naturali o artificiali. Non sono ammessi altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti.

3. Il consumo

Il Cantuccio offre un'esperienza di consumo versatile. Può essere gustato da solo, magari a conclusione di un pasto, accompagnato da vini liquorosi o da dessert come il "Vin Santo". La sua particolare porosità permette anche altri abbinamenti: a colazione con il cappuccino, a merenda insieme a caffè o tè, e persino inzuppato nella cioccolata calda come usava nel Settecento. I Cantuccini Toscani, inoltre, sono sempre più utilizzati come ingredienti per preparare dolci complessi.

4. Il valore dell'IGP

Il 26 gennaio 2016 i Cantuccini Toscani o Cantucci Toscani (entrambe le dizioni sono consentite) hanno ricevuto il riconoscimento comunitario di Indicazione Geografica Protetta (IGP). Oggi sono tra i biscotti italiani più conosciuti al mondo.

La produzione IGP, pari a 380 tonnellate nel 2016, nel 2023 è stata di 3.540 tonnellate. Il 49% dei Cantuccini Toscani è consumato in Italia, il 40% nel resto d'Europa e l'11% in Paesi non-UE. I principali mercati di sbocco sono Germania, Paesi Bassi, Regno Unito, Svizzera e Stati Uniti.

L'IGP garantisce al consumatore, tramite controlli affidati a un Organismo esterno, l'origine toscana e la conformità delle materie prime e dei metodi di lavorazione al Disciplinare di Produzione. Questo importante documento, condiviso dai produttori e approvato dall'Unione Europea, è pubblicamente consultabile (www.assocantuccini.org).

5. Il Consorzio

Assocantuccini è il Consorzio per la Tutela dei Cantuccini Toscani IGP, costituito l'8 settembre 2023 facendo propria l'eredità dell'omonima Associazione tra Produttori di Cantuccini Toscani alle Mandorle, sciolta dopo 12 anni di attività. Oggi il Consorzio, che ha ottenuto il riconoscimento ministeriale, riunisce 21 produttori, tutti con sede operativa in Toscana e iscritti al sistema di controllo. Nel 2024 il Consorzio ha ottenuto un finanziamento di Regione Toscana e UE per il progetto "In viaggio con i Cantuccini Toscani IGP" volto a rafforzare il brand tra consumatori e operatori economici.