



Consorzio di Tutela del Pane Toscano COMUNICATO STAMPA

Il Pane Toscano DOP, è l'unico 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, ed altre GDO, 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" "1" o "2" (anche macinato a pietra)
- LIEVITO NATURALE (pasta acida)
- ACQUA

In particolare, questi tre ingredienti devono seguire uno specifico ciclo produttivo.

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.

Inoltre, per il **Lievito Naturale (Pasta acida)**:

La componente microbiologica tipica del lievito madre è detenuta, su incarico del Consorzio di tutela, presso i **laboratori di Microbiologia Agraria e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa in Ceppoteca** o come lievito madre mantenuto presso strutture pubbliche o private ad essi collegati e/o da essi indicati.

E' stato inoltre sequenziato il suo **DNA** così da avere un Lievito Madre con caratteristiche uniche, di acidi lattici e acetici, non riproducibili o

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.



INNOVAZIONE

Dopo una lunga attesa alla modifica del disciplinare, nel quale è stata introdotta la possibilità di utilizzare oltre alla tipologia di farina "0" anche "1" e "2" e macinato a pietra, nasce così il PANE TOSCANO DOP SEMINTEGRALE.

In questo modo, il Consumatore che sceglie la qualità, avrà una scelta più ampia, rispetto al gusto personale e nutrizionale, da portare nel paniere della propria spesa.

Il nuovo prodotto infatti, mantiene tutte le caratteristiche che contraddistinguono la DOP, ma aggiunge in questo tipo di macinazioni, elementi organolettici e salutistici diversi.

Un germe di grano ancora più "vivo" (vitamina E, essenziale antiossidante ad alto valore nutrizionale), la presenza di fibre e un indice glicemico più basso.

Il nuovo DOP, sarà poi riconoscibile dal nuovo bollino su sfondo a colorazione scura, attraversato da spighe di grano per dare valenza alla diversa macinazione:

Sarà poi il produttore a scegliere la tipologia e ad indicarla.

In un periodo storico così complesso per i consumi, Il Consorzio, continua ad investire in ricerca e innovazione, ma mantenendo il focus sull'importanza al consumo, del prodotto più identitario della nostra Regione.



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

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

UN 2023 IN CRESCITA

Il 2023 ci ha portato ad una produzione annua intorno ai **10mila Quintali** di prodotto.

Grazie al lavoro in sinergia con l'Università di Pisa, il Pane Toscano DOP avvalendosi di:

UN LIEVITO MADRE "VERA PASTA MADRE" DETENUTA SU INCARICO DE CONSORZIO DI TUTELA, PRESSO I LABORATORI DI MICROBIOLOGIA DI AGRARIA E TECNOLOGIE ALIMENTARI DEL'UNIVERSITA' DI AGRARIA DI PISA, di VARIETA' AUTOCTONE DI FARINE TOSCANE A DISCIPLINARE CHE COMPONGONO LA MISCELA UTILIZZATA MANTENDO IL GERME DI GRANO e UNA LIEVITAZIONE NATURALE

E' DI FATTO UN PANE CIRCOLARE, SENZA SCARTO, CON ELEMENTI NUTRACEUTICI FONDAMENTALI ALLA NOSTRA SALUTE

Il Direttore
Daniele Pardini

