



**ASSOCANTUCCINI**

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI  
CANTUCCINI TOSCANI IGP

# Cantucci Toscani PGI Cantuccini Toscani PGI

## Scheda di presentazione

### 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 la diffusione del biscotto nella sua forma dolce coincisero con il "boom dello zucchero", iniziato nel XIV secolo. Nel XVI secolo i cantucci fecero la loro comparsa alla corte dei Medici.

Nei vocabolari il nome "cantuccio" o "cantuccino" compare già nel 1691. 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.

### 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 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.

### 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 tanti abbinamenti: a colazione con il cappuccino, a merenda con caffè o tè, e persino inzuppato nella cioccolata calda come usava nel Settecento. I Cantucci Toscani, inoltre, sono sempre più utilizzati come ingredienti per preparare dolci complessi come il tiramisù o la zuppa inglese.

### Il valore dell'IGP

Il 26 gennaio 2016 i Cantuccini Toscani o Cantucci Toscani (entrambe le denominazioni 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 2024 è stata di 3.313 tonnellate. Il 52% dei Cantuccini Toscani è consumato in Italia, il 41% nel resto d'Europa e l'7% in Paesi non UE. I principali mercati di sbocco sono Germania, Regno Unito, Paesi Bassi, Svizzera, Austria e Stati Uniti.

L'IGP garantisce al consumatore, tramite controlli di un organismo esterno, l'origine toscana e la conformità delle materie prime e dei metodi di lavorazione al Disciplinare di Produzione.



### 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 22 produttori, tutti con sede operativa in Toscana e iscritti al sistema di controllo. Il Consorzio si occupa della promozione e della tutela dei Cantuccini Toscani IGP in Italia e nel mondo.

**AssoCantuccini**

*Consorzio per la tutela dei Cantuccini Toscani IGP*

c/o Confindustria Toscana Centro e Costa, Via Valfonda 9, 50123 Firenze - Tel. 055 2707400  
www.assocantuccini.org - e-mail: segreteria@assocantuccini.org



**ASSOCANTUCCINI**  
CONSORZIO PER LA TUTELA DEI  
CANTUCCINI TOSCANI IGP

# Cantucci Toscani PGI Cantuccini Toscani PGI

## Product profile

### History

The origin of cantuccini/cantucci can be traced back to at least the 16th century, with the name likely derived from “canto,” meaning part of a whole, or from the Latin “cantellus,” (“piece or slice of bread.”), a type of savory biscuit that Roman soldiers consumed during military campaigns. Its transformation into a sweet biscuit coincided with the “sugar boom” that began in the 14th century. By the 16th century, cantucci made their debut at the Medici court.

The names “cantuccio” or “cantuccino” are documented in vocabularies as early as 1691. At that time, cantuccini were valued not only for their goodness but also for their perceived healing and restorative properties. Almonds were incorporated into the dough in the late 19th century.

### The Product

The preparation of Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani PGI necessitates the mandatory use of ingredients in quantities corresponding to one kilogram of dough. These ingredients include wheat flour, whole, natural, unpeeled sweet almonds (min. 20%), eggs and egg yolk, butter (max. 1.5%), sugar, wildflower honey (min. 0.5% of the dough), and raising agents. After the dough is prepared, it is shaped into a loaf, baked, and then sliced diagonally, producing semi-oval biscuits.

Despite a single Product Specification, maximum and minimum values for the main ingredients allow producers to offer consumers a diverse range of Cantuccini Toscani PGI. These variations may also include differing degrees of baking intensity, texture, fragrance, and sweetness, resulting in an aromatic profile that can vary in prominence, featuring floral or fruity notes.

### The Consumption

The Cantuccio offers versatile enjoyment. It can be savored on its own, perhaps after a meal, complemented by fortified or dessert wines like “vin santo”. Its unique porosity enables various other pairings: for breakfast with cappuccino, as a snack alongside coffee or tea, or even dipped in hot chocolate, a practice dating back to the second half of the eighteenth century. Cantuccini Toscani can also be incorporated as an ingredient in different sorts of creamy desserts, like tiramisù or “zuppa inglese”.

### The Value of PGI

On January 26, 2016, Cantuccini Toscani/ Cantucci Toscani received community recognition as a Protected Geographical Indication (PGI). Today, they are among the most famous Italian biscuits worldwide.

PGI production increased from 380 tons in 2014 to 3,313 tons in 2024. 52% of Cantuccini Toscani is consumed in Italy, 41% in the rest of Europe, and 7% in non-EU countries. The primary export markets are Germany, the United Kingdom, the Netherlands, Switzerland, Austria, and the United States.

The PGI designation guarantees the consumer, through inspections conducted by an external certification body, the Tuscan origin and the conformity of the raw materials and processing methods to the Production Specification.



### The Consortium

Assocantuccini, established on September 8, 2023, is the Consortium dedicated to safeguarding Cantuccini Toscani PGI. It inherits the legacy of the former Association of Producers of Cantuccini Toscani, which dissolved after 12 years of activity. Today, the Consortium, which received official recognition from the Ministry, consists of 22 producers, operating in Tuscany and registered in the control system. The Consortium promotes and protects the Tuscan Cantuccini PGI in Italy and worldwide.

### AssoCantuccini

*Consorzio per la tutela dei Cantuccini Toscani IGP*

c/o Confindustria Toscana Centro e Costa, Via Valfonda 9, 50123 Firenze - Tel. 055 2707400  
www.assocantuccini.org - e-mail: segreteria@assocantuccini.org