

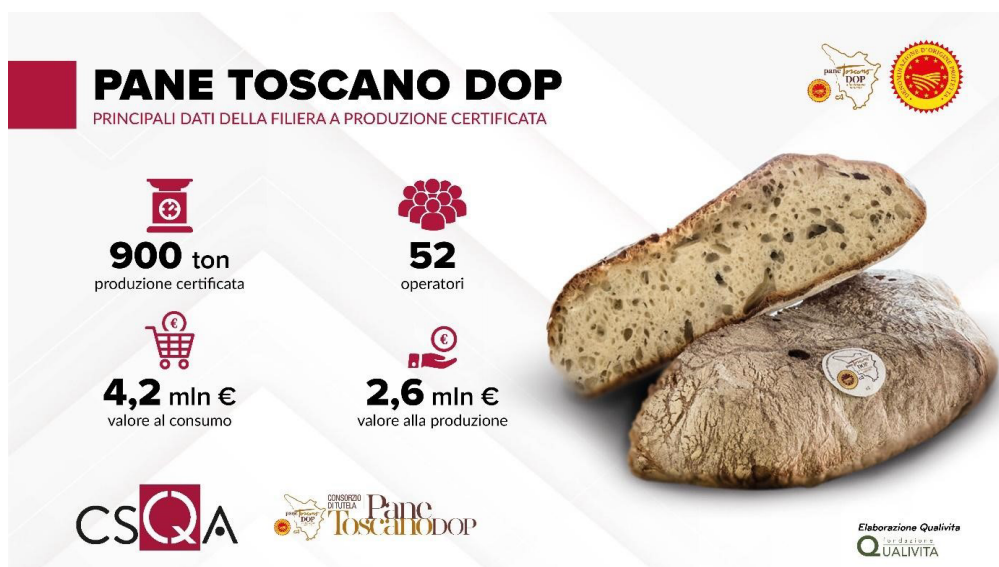


Consorzio di Tutela del Pane Toscano

COMUNICATO STAMPA

Consorzio Tutela Pane Toscano DOP:
“Priorità a qualità, innovazione e crescita nazionale”

Pane Toscano DOP: valore al consumo da 4,2 milioni per la filiera certificata



Il Pane Toscano DOP è un prodotto rappresentativo del ricco paniere dei prodotti tutelati della **Toscana**, una regione che - esclusivamente in ambito food - può vantare 32 prodotti **DOP IGP** per un valore economico pari a 192 milioni € generato dal lavoro di 11.505 operatori (Dati Rapporto Ismea-Qualivita 2024).

Celebre per l'antico metodo di panificazione senza sale e con impiego di lievito naturale a pasta acida, il **Pane Toscano DOP**, può contare oggi su una filiera da **900 tonnellate** di produzione certificata e **52 operatori** capaci di generare 2,6 milioni € di valore alla produzione, tradotti in **4,2 milioni €** di valore al consumo

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

Dal 2016 il **Consorzio Tutela del Pane Toscano DOP**, salvaguardia e valorizza questa eccellenza con progettualità che promuovono l'innovazione e la crescita sul territorio nazionale mantenendo intatte le caratteristiche qualitative del prodotto. Tra i progetti più rilevanti, la collaborazione con l'Università di Pisa (UNIPi) e il progetto "PANEDOPBIO" hanno portato allo sviluppo di soluzioni per prolungare la freschezza del Pane Toscano DOP e favorirne la diffusione oltre la Toscana. Elementi come il lievito madre certificato UNIPi – riservato ai soci produttori – farine selezionate e lunga lievitazione garantiscono la qualità e una superiore conservabilità. In quest'ottica, il Consorzio guarda al confezionamento in atmosfera modificata come obiettivo futuro per l'espansione nei mercati extra-regionali. Inoltre, una modifica al disciplinare, voluta dal Consorzio, ha introdotto formati più piccoli, preaffettati e confezionati in "bozza" e vaschetta e adatti alle richieste dei consumatori.

Il Pane Toscano DOP conferma il valore del portfolio di prodotti DOP IGP certificato da **CSQA**, che conta ad oggi **81 Indicazioni Geografiche**: un dato che sottolinea la volontà di accompagnare sempre di più lo sviluppo delle filiere agroalimentari di qualità, simbolo del made in Italy e della **vocazione dei territori**.



CARATTERISTICHE

Il Pane Toscano a Lievitazione Naturale è ottenuto dalla panificazione di farina di frumento tenero toscano, di tipo "0", "1" e "2" 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", "1" e "2" (anche macinato a pietra) 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", TIPO "1" e "2" **macinato a pietra**
- 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 **MASAF**, sulla base del Disciplinare di Produzione - Inoltre il Consorzio effettua la vigilanza sul marchio, in tutto il territorio di competenza della DOP