

[Comunicato Stampa 25.03.2023]

Il prodotto simbolo della Regione Toscana diventa protagonista del mondo Horeca

Cucina italiana patrimonio Unesco: in Toscana si riparte dalla valorizzazione del Pane Toscano DOP che torna alla ribalta nella ristorazione

Il Consorzio di tutela e Fondazione Qualivita portano a termine con successo l'iniziativa per esaltare le qualità distintive del Pane Toscano DOP attraverso tre eventi esclusivi in tre città simbolo della tradizione culinaria toscana

Mentre la Cucina Italiana viene candidata a patrimonio immateriale Unesco, in Toscana uno dei prodotti simbolo della gastronomia tradizionale torna alla ribalta. È il **Pane Toscano Dop**, il pane "sciapo" (non salato) per eccellenza che grazie all'impegno del **Consorzio di Promozione e Tutela**, in collaborazione con la **Fondazione Qualivita**, e con il supporto della **Regione Toscana** che nei giorni scorsi ha organizzato "**Degustazione Esclusiva**", un evento con oltre **70** ospiti selezionati dal mondo della distribuzione e della ristorazione toscana.

Un incontro – quello tra il Consorzio, la Fondazione e il mondo della ristorazione – che ha permesso di esaltare le peculiari caratteristiche del **Pane Toscano DOP**, partendo dal racconto di come si realizza il prodotto simbolo della cucina e gastronomia toscana, che da sempre si contraddistingue per la sua **versatilità nell'uso in cucina**, anche grazie alla durata della sua *shelf life*.

Tre le tappe selezionate per le tre tappe di "**Degustazione Esclusiva**", in tre città simbolo della tradizione enogastronomica regionale: il Ristorante **La Leggenda dei Frati** di **Firenze**, con la partecipazione dello Chef stellato **Filippo Saporito**, il **Ristorante Logge Vasari** di **Arezzo** con lo Chef **Federico Caccamo** e il **Ristorante Tavola di Guido** a **Siena**, con lo Chef **Guido Haverkock**.

In occasione dei tre appuntamenti, gli Chef hanno impiegato il loro estro per rielaborare alcuni **piatti tipici della tradizione**, e hanno dato vita ad alcune **nuove ricette** in grado di mettere in risalto i sapori e i profumi del prodotto.

Presenti all'incontro, oltre ai soci del Consorzio, il Direttore del Consorzio di Tutela **Daniele Pardini**, l'esperto di settore, nonché consulente tecnico del Consorzio **Piero Capecchi** e il Direttore della Fondazione Qualivita **Mauro Rosati**.

Icona della cucina italiana, il **Pane Toscano DOP** lega molto con i salumi della tradizione toscana, generalmente molto saporiti, e con i formaggi di pecora. È ideale per raccogliere i sughi delle carni in umido grazie all'abbondante presenza di mollica. Con il Pane Toscano DOP vengono preparati anche alcuni piatti tipici che devono essere cucinati con pane raffermo di cui la lievitazione con pasta acida impedisce il sorgere di muffe anche dopo 6/7 giorni. Fra queste ricette, le più conosciute sono la "pappa col pomodoro", la "ribollita", la "zuppa toscana" e la "panzanella".

Il Pane Toscano Dop, una ricetta ultracentenaria per uno dei prodotti simbolo della gastronomia toscana e italiana. Una prima testimonianza scritta sulla produzione di pane sciocco, cioè senza sale, viene fornita già nel Cinquecento da Pierandrea Mattioli. Mentre uno scritto del 1765 di Saverio Manetti riferisce della consuetudine toscana di non usare il sale durante la preparazione di questo particolare tipo di pane. Lo stesso Manetti fa riferimento anche all'uso del lievito naturale, detto in Toscana "formento", costituito da pasta inacidita che veniva conservata nella madia. Numerose testimonianze descrivono la centralità, nell'alimentazione dei mezzadri toscani dell'Ottocento, di questo pane preparato senza sale. Il mancato impiego del sale era dovuto al suo prezzo molto alto e destinato principalmente alla conservazione della carne di maiale. Oggi, grazie al lavoro del Consorzio di Tutela e alla Fondazione Qualivita, questo prodotto simbolo della cucina toscana sta tornando a essere protagonista non solo dei consumi casalinghi, ma anche dell'alta ristorazione.

Per maggiori informazioni
Fondazione Qualivita

email: comunicazione@qualivita.it

Tel. 05771503049