

[Comunicato Stampa 27.03.2023]

Il webinar gratuito pensato per gli operatori della distribuzione

# Corso di in-formazione sul Pane Toscano DOP per tutelare agricoltura e artigianalità toscana con il rilancio di una intera filiera

*Grande partecipazione al corso organizzato dal Consorzio di tutela in collaborazione con Fondazione Qualivita per favorire la divulgazione delle caratteristiche distintive della DOP*

Sono stati oltre **120**, collegati da varie parti d'Italia, gli operatori della distribuzione di qualità che hanno partecipato al webinar "**Corso di in-formazione sul Pane Toscano DOP**" promosso dal **Consorzio Promozione e Tutela del Pane Toscano DOP**, in collaborazione con la **Fondazione Qualivita** nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale della **Regione Toscana**.

Il corso, strutturato come un **format dedicato a operatori professionali e stakeholder del settore** agroalimentare, è riuscito nell'intento di veicolare le caratteristiche distintive del Pane Toscano DOP, in modo da poterlo correttamente divulgare sia nella distribuzione che nella ristorazione, attraverso il giusto posizionamento gastronomico.

Il webinar rientra nelle attività informative che il Consorzio di Tutela sta portando avanti da anni per incentivare l'utilizzo di Pane Toscano Dop soprattutto nel comparto della ristorazione, distribuzione e agriturismi dove **sono presenti molti prodotti similari** che vengono promossi e venduti utilizzando erroneamente il termine "pane toscano". Per questo motivo è sempre più **necessario intervenire attraverso percorsi di educazione e formazione** al fine di tutelare il vero Pane Toscano DOP che ha caratteristiche e protocolli di controllo ben precisi. Un modo questo per tutelare e preservare l'agricoltura e l'artigianalità toscana. Per ottenere infatti il Pane Toscano DOP è stata riattivata una filiera tutta toscana, a partire dalla coltivazione dei grani per le farine previste dal disciplinare, elemento che in alcuni casi ha dato vita a veri e propri percorsi di recupero di grani tradizionali. Sempre in virtù del rigido disciplinare anche la molitura dei grani e quindi la panificazione delle farine interessano operatori regionali. Un percorso che negli anni ha riattivato un'economia locale sempre più in crescita intorno a questa produzione.

Tra gli argomenti trattati: le **materie prime** (i grani, la farina, il lievito madre), il **disciplinare di produzione** del Pane Toscano DOP, la descrizione del **metodo di produzione** e del **processo di panificazione**, il **Consorzio di tutela** ed il marchio del Pane Toscano DOP, le **qualità dietetiche e nutrizionali** e l'**uso in cucina** di questo prezioso alimento.

**Sono intervenuti i docenti: Mauro Rosati**, Direttore Generale della Fondazione Qualivita e di Origin Italia, **Piero Capecci**, esperto panificatore che da oltre 30 anni produce pane toscano di altissima qualità, e **Isabella Taglieri**, Ricercatore presso il dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali dell'Università di Pisa.

Ad arricchire l'iniziativa - oltre ad uno specifico attestato di partecipazione - la consegna ai partecipanti del primo "Manuale del Pane Toscano DOP", realizzato dalla Fondazione Qualivita e dal Consorzio di tutela, per promuovere la conoscenza delle caratteristiche dell'unico vero Pane Toscano certificato e della sua filiera.

### **Il Pane Toscano Dop, una ricetta ultracentenaria per uno degli elementi simbolo della tradizione gastronomica 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 mada. 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](mailto:comunicazione@qualivita.it)

Tel. 05771503049