

[Comunicato Stampa 21.03.2023]

Al centro del progetto di promozione il primo "Manuale del Pane Toscano DOP"

Pane Toscano DOP, via ai webinar per la distribuzione su caratteristiche e produzione

Consorzio di tutela del Pane Toscano e Fondazione Qualivita promuovono la conoscenza dell'unico vero Pane Toscano certificato verso gli stakeholder

Si terrà il **27 marzo 2023**, il primo **"Corso di in-formazione sul Pane Toscano DOP"** dedicato agli operatori della distribuzione e agli stakeholder toscani del settore agroalimentare, grazie al progetto voluto dal **Consorzio di tutela del Pane Toscano**, in collaborazione con la **Fondazione Qualivita** nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale della **Regione Toscana**.

L'iniziativa che si struttura come una presentazione online è ideata per veicolare le caratteristiche distintive del prodotto DOP in modo da poterlo correttamente divulgare sia nella distribuzione che nella ristorazione, attraverso il giusto **posizionamento gastronomico**.

Il "Corso di in-formazione", dalla durata di un'ora, sarà replicato in 3 eventi digitali per permettere la partecipazione di operatori professionali che saranno guidati alla scoperta delle caratteristiche distintive del prodotto da un relatore esperto del settore, **Piero Capecchi**, con la collaborazione di **Isabella Taglieri**, docente all'Università di Pisa e referente di numerosi progetti di ricerca sul metodo di produzione del Pane Toscano DOP.

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

*"È di fondamentale importanza far conoscere le proprietà Nutraceutiche insite al Pane Toscano DOP – sottolinea il **Direttore del Consorzio di Tutela, Daniele Pardini** -. A differenza di altri prodotti infatti, non parliamo più di un aspetto prettamente salutistico; ma della reale azione di quei principi nutritivi che hanno effetti benefici sulla salute: la vitamina 'E' assunta grazie al germe di grano, un vera 'Pasta Acida' lievito madre e la totale mancanza di sale sono solo alcuni degli elementi che migliorano e curano il nostro organismo semplicemente assumendo il Pane Toscano DOP".*

Per tutti gli operatori della distribuzione della Toscana è possibile effettuare l'**iscrizione** al webinar sul sito <https://www.qualivita.it/corso-in-formazione-panetoscanodop/> attraverso il form dedicato al progetto.

Area Comunicazione Fondazione Qualivita

comunicazione@qualivita.it

+3905771503049