

Chiarezza per i consumatori, filiera garantita, materie prime e lavorazioni certificate Pane sciocco, ecco la Dop

► SIENA

Anche il pane toscano ha finalmente ricevuto il riconoscimento che la sua qualità merita. E' stato infatti pubblicato sulla Gazzetta ufficiale europea il documento unico per il riconoscimento della Dop, che rappresenta la fase conclusiva del lungo iter dell'istruttoria per l'ottenimento della tutela europea, iniziata quasi 13 anni fa con il Consorzio di Promozione e Tutela del Pane Toscano che vede così premiato il suo sforzo ed il lunghissimo lavoro, fatto insieme alle associazioni promotrici, fra cui Cna Alimentare. Adesso dovranno trascorrere tre mesi dalla data di pubblicazione (14 agosto 2013), durante i quali operatori o cittadini potranno porre opposizione al riconoscimento. Cna Alimentare da anni ha portato avanti questa battaglia ed è forte la soddisfazione degli artigiani: "Dopo un percorso lungo quasi dieci anni le imprese potranno avere finalmente il riconoscimento della qualità dei loro prodotti. Cna Alimentare ha sostenuto con caparbia e determinazione questa battaglia. "Adesso, se tutto andrà avanti, siamo ad un passo dal riconoscimento del Pane Toscano Dop, primi ad



Pane e Olio Due prodotti fondamentali nella dieta mediterranea

avere una denominazione di origine a carattere regionale", sottolinea Roberto Cioli presidente di Cna Alimentare di Siena. "Saremo fieri dunque di certificare e garantire il prodotto ai nostri clienti secondo il disciplinare che garantirà che tutti gli operatori che lavorano nella filiera, siano di qualità assoluta, ad iniziare dal grano e dalle farine che saranno impiegate nella produzione del pane", prosegue Cioli. "Il pane toscano dop avrà dunque un'equilibrata qualità proteica, che è un elemento fondamentale nell'alimentazione quotidiana,

vista l'assenza di sale ed il basso contenuto di glutine. In Toscana abbiamo infatti delle varietà di grano tenere uniche nel territorio, frutto di una storia che affonda le radici nei secoli. Il prodotto finale ha delle caratteristiche tali da interagire alla perfezione con la nostra acqua ed il lievito madre nato appositamente per la lievitazione naturale. Il tutto senza sale. Tutto questo, unito alla qualità dei forni ed all'abilità dei panificatori, ha reso il nostro prodotto unico, dunque meritorio della Dop". Roberto Cioli prosegue ricor-

dando che: "E' stato un lavoro lungo e complesso portato avanti da Cna Alimentare, in cui hanno lavorato anche altri partner e associazioni oltre a vari atenei toscani, realizzando una bella sinergia fra mondo universitario ed aziende. Adesso andiamo avanti, fiduciosi che fra pochi mesi i panificatori che seguiranno il disciplinare potranno esibire con orgoglio il marchio Pane Toscano Dop". Con l'Università di Pisa è stato selezionato il lievito madre, cioè sono state individuate le popolazioni microbiotiche che lo compongono, quindi indicato le condizioni standard di panificazione come la temperatura o il tempo di lievitazione. Il contributo invece della Genetica di Agraria presso l'Università di Firenze è stato quello di definire le caratteristiche qualitative delle farine prodotte dai grani coltivati in Toscana, analizzando le serie storiche sia delle produzioni che degli andamenti meteo degli ultimi trent'anni. Quindi è stato possibile associare il territorio di produzione con le caratteristiche del prodotto. Il pane dop prodotto di questa lunga filiera è ben identificabile con un bollino, che ne garantisce la qualità. ◀

