

Il pane toscano dop sfida il mercato 'Occhio ai prodotti falsi senza filiera'

Sfornati centomila chili l'anno. La voglia di ampliare l'offerta

FIRENZE

UNA PRODUZIONE stabile, che si attesta sui 100mila chili l'anno, per un pane, il toscano Dop, che è il top della qualità. A lievitazione naturale, è ottenuto dalla panificazione di farina di frumento tenero toscano, di tipo '0' che durante la macerazione mantiene il germe di grano, ormai scomparso nelle farine comuni, lievito naturale, acqua. Nell'impasto e nella lievitazione non vengono aggiunti additivi o coadiuvanti tecnologici. Un alimento sano, con proprietà nutrizionali e dietetiche fondamentali per mantenere un corretto stile di vita. Del pane toscano Dop e delle sue caratteristiche se ne è parlato ieri all'ospedale pediatrico Meyer di Firenze, in un evento rivolto a bambini e famiglie.

IL CONSORZIO per la tutela di questo prodotto riunisce una ventina di aziende di panificazione, tre mulini e oltre cento agricoltori che lavorano il grano. Le rivendite, tra grande distribuzione e negozi, sono 236, la gran parte in Toscana, più la Liguria. «Stiamo entrando nelle scuole toscane. Ci siamo mos-



INCONTRO Il direttore del consorzio Roberto Pardini ieri al Meyer

si anche su Milano – spiega il direttore del consorzio, Roberto Pardini – ma i costi sono alti. Per spedire il pane tutti i giorni ci vorrebbe una richiesta più alta». L'obiettivo, però, è quello di uscire dai confini non solo regionali, ma anche

nazionali. «Grazie ad un bando regionale – fa presente il direttore – stiamo iniziando la sperimentazione per il mantenimento del pane in atmosfera modificata, utilizzando l'argon, un gas inerte che permette di togliere l'ossigeno e man-

tenere il pane in qualità molto più a lungo. Un progetto che durerà due anni». Perché la domanda del pane toscano dop aumenti serve però anche un cambiamento culturale. «Stentiamo a far capire le differenze tra il nostro pane, prodotto certificato dall'inizio alla fine della lavorazione, e gli altri», sottolinea Pardini. «Sul mercato ci sono proposte di tutti i tipi e i consumatori seguono le mode»

IL PANE ai grani antichi? «E' una grande bufala – risponde Pardini – perché i grani antichi hanno poco glutine e quindi sono poco panificabili. Per far lievitare questo tipo di pane viene aggiunto il Manitoba, farina americana piena di glutine con cui vengono fatti i panettoni». Così il kamut «non è un grano ma una marca», e nella vera pasta madre acida ci sono solo acqua e farina, non anche il lievito di birra. Il vero pane toscano dop si riconosce per le sue caratteristiche visive e gustative, ma prima di tutto per la sua etichetta. Per dicembre parte del ricavato delle vendite del pane toscano Dop saranno devolute all'ospedale Meyer.

Monica Pieraccini

