

CANTUCCINI TOSCANI IGP, ORGOGLIO DOLCIARIO DELLA TRADIZIONE TOSCANA NEL MONDO



I Cantuccini Toscani IGP sono una dei 16 prodotti IGP della Toscana. Questi biscotti fanno parte della tradizione toscana fin dai tempi dei Medici, ma fu Amadio Baldanzi, pasticciere di Prato a depositare la ricetta nel XVIII secolo. Cantuccini Toscani IGP, i biscotti della tradizione toscana per eccellenza

“Non c’è nessun dolce che può accontentare il palato se non è raccontato”

Quanta storia può raccontare una ricetta della tradizione? A volte sono proprio le più semplici, che danno vita a creazioni geniali, ed a custodire avvenimenti del passato degni di essere tramandati.



Prendiamo ad esempio, alcuni alimenti che troviamo abitualmente nelle nostre cucine: farina, uova, zucchero, burro, miele e mandorle. Chi poteva immaginare che questi elementi lavorati insieme, potessero dare vita ad uno dei dolci della tradizione toscana più conosciuti al mondo? Sto parlando dei buonissimi, anzi insuperabili, Cantuccini Toscani IGP.



I biscotti tipici della tradizione toscana

C'è tutto un mondo che ruota intorno al prelibato biscotto secco, dall'inconfondibile taglio grezzo ed obliquo, ma allo stesso tempo intrigante.

Potremmo definire i Cantuccini Toscani IGP biscotti da meditazione. Seppur nella sua semplice struttura, solo gustandolo con calma, si è in grado di apprezzarne le varie sfaccettature. Al morso sprigionano una piacevole croccantezza, seguita dal gusto dolce ma non stucchevole della pasta, e dal sapore ricco e pieno delle mandorle. Va da sé che gli invitanti Cantuccini Toscani IGP, fanno letteralmente dimenticare la dieta, ed il conteggio delle calorie!

I nostri Cantuccini Toscani IGP hanno un passato da veri viaggiatori, o traveller come si direbbe oggi. Basti

pensare che la loro deliziosa bontà, fu riconosciuta fuori dall'Italia già a partire dal 1867, in occasione di una esposizione universale a Parigi.



Le origini dei cantuccini toscani

Ma le origini di questo biscotto tipico toscano affondano le radici in tempi più remoti, addirittura in epoca romana. Si presume che il termine derivi dal latino “cantellus” (fetta o pezzo di pane), ovvero una galletta salata, di cui si cibavano i soldati romani durante le campagne militari.

A partire dal XIV secolo, grazie all'avvento delle coltivazioni di canna da zucchero, e quindi l'impiego dello zucchero in cucina, il cantuccino si trasforma in biscotto dolce.

Nel '500 i cantuccini ancora privi delle mandorle, proseguono il loro viaggio, fino ad arrivare alla allora più onorevole delle tavole: niente di meno che la corte dei Medici. A quel tempo i cantuccini più famosi erano prodotti a Pisa. Si presume che la mandorla fu introdotta successivamente, grazie a Caterina dei Medici. Nella preparazione dei suoi “biscottelli”, diede vita a numerose varianti del cantuccino, incluso appunto, anche l'utilizzo della mandorla.

□ Hai mai assaggiato i Cantuccini toscani? Provali, non te ne pentirai!





La ricetta di Amadio Baldanzi

Nel 1691 l'Accademia della Crusca attribuì al Cantuccino la sua prima definizione ufficiale, presentandolo come: *"biscotto a fette, di fior di farina, con zucchero e chiara d'uovo"*. La prima testimonianza di ricetta scritta dei Cantuccini risale al XVIII secolo, ed è opera di Amadio Baldanzi di Prato. La ricetta è a tutt'oggi conservata nell'Archivio di Stato di Prato.

Dal 1700 si diffuse la produzione dei biscotti in diverse varianti, e dal 1900 i Cantucci alle mandorle, iniziarono ad essere realizzati in tutta la Toscana. Sono o non sono dei veri viaggiatori attraverso i secoli, i nostri amati Cantuccini Toscani IGP?



Nel 1996 i Cantuccini Toscani diventano IGP

Per tornare a tempi più recenti, il Cantuccino Toscano IGP nel 1996 ha ottenuto la denominazione di Indicazione Geografica Protetta (IGP appunto), mediante la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del Regolamento di esecuzione (UE) 216/81 della commissione.

A tutela dell'integrità del prodotto, è anche nata nel 2011 la Assocantuccini. L'associazione è composta da 21 produttori toscani di cantuccini alle mandorle IGP, tutti leader del settore che provengono da lunghe tradizioni dolciarie. I produttori si avvalgono di materie prime di eccellenza locale, e salvaguardano la realizzazione del Cantuccino Toscano IGP. Anche in questo caso, come per altre eccellenze toscane, esiste un rigido disciplinare che vigila sull'autenticità del prodotto, nel rispetto del territorio e della qualità del Cantuccino Toscano IGP stesso.

Si stima che il fatturato annuo per la produzione dei Cantucci Toscani IGP, si aggiri intorno ai 30 milioni di euro. I suoi maggiori consumatori risiedono in Italia per il 41%, ed in Toscana per il 22%. Pensate che il restante 37% si trova nel resto del mondo, suddiviso principalmente tra Unione Europea, Russia, Stati Uniti e Giappone. Un considerevole motivo di orgoglio per il Made in Tuscany.



Come riconoscere i veri Cantuccini Toscani IGP

In commercio troverete una grande quantità di biscotti secchi, dove compare la dicitura Cantuccini. Diffidate delle imitazioni! Per non incorrere nell'acquisto sbagliato, ricordiamo di controllare che ogni confezione, riporti sempre i loghi di denominazione IGP.

Il Cantuccino Toscano IGP originale, si riconosce al primo sguardo per dettagli molto precisi. Osservando il biscotto che generalmente misura 10 cm circa, si nota subito che le mandorle al suo interno, sono intere e non sono state private della loro buccia.



Leggi anche: [Fratelli Lunardi: la contemporaneità profuma di cantucci](#)

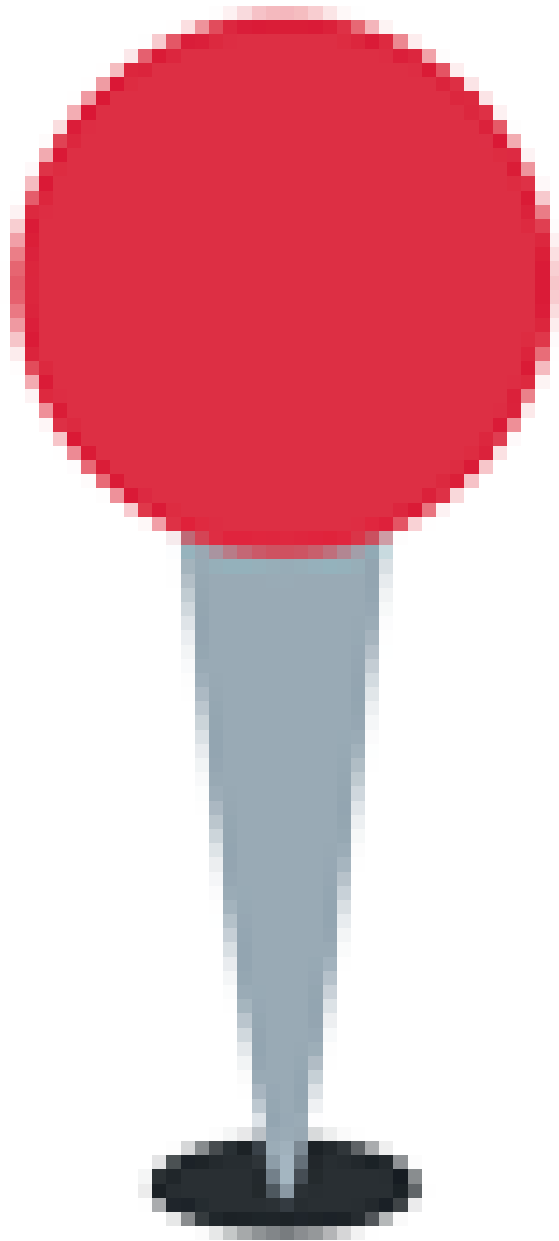




I Cantuccini Toscani IGP sono davvero biscotti versatili, adatti ad essere gustati a qualsiasi ora della giornata. Si possono assaggiare da soli, accompagnati da tè e caffè, o da vini liquorosi. Provateli in tutte le versioni, e scegliete la vostra preferita. Qualora però, vogliate seguire la tradizione come dei veri ed appassionati cultori delle usanze locali, sappiate che esiste una sola versione ufficiale per l'assaggio.

Se desiderate che i Cantuccini Toscani IGP, sprigionino e valorizzino la loro massima espressione di gusto e bontà, è d'obbligo a fine pasto accompagnarli, ma soprattutto inzupparli, nel Vinsanto. Mi raccomando, accertatevi che si tratti rigorosamente di Vinsanto toscano DOC.

Parola di toscani DOC!



PER APPROFONDIRE:





Biscotti toscani, dolci briciole di tradizione





[Nel girone dei golosi: viaggio tra i dolci tipici toscani](#)





16 DOP e 15 IGP sotto il sole della Toscana





[Schiacciata alla fiorentina: dalle origini al primo boccone](#)

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



