

CONSORZIO DEL PANE TOSCANO DOP, IL CONSORZIO PIÙ BUONO CHE C'È



Il Consorzio del Pane Toscano DOP, nasce nel 2016 per tutelare la ricetta e il gusto originario del pane toscano, il famoso pane senza sale, e farne conoscere al mondo la bontà e le sue eccellenti caratteristiche organolettiche. Ne parliamo con Roberto Pardini, direttore del Consorzio.

Consorzio del Pane toscano DOP, il consorzio più buono che c'è

La virtù del pane è nel fatto che il pane si mangia tutti i giorni, anche più volte al giorno, e il suo profumo non stanca mai. Persino l'amore più grande dopo un po' finisce per annoiare. Ma il pane è sempre nuovo, sempre buono. - Fabrizio Caramagna

La Toscana è una regione completa: colline, montagne, mare...non gli manca niente. Vino, olio, carne,

pesce...e pane. Il pane toscano, dal 2016, ha ricevuto il marchio DOP e ora ha anche un consorzio tutto suo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali: il Consorzio del Pane toscano DOP.







Un consorzio a salvaguardia della bontà

Ma cosa ha di speciale il pane toscano, per essersi meritato la blasonata sigla DOP? Lo abbiamo chiesto direttamente al direttore del Consorzio del Pane toscano DOP, Roberto Pardini. *“Il consorzio riconosciuto ha un grado superiore di autorevolezza e ha compiti di tutela del marchio e di sorveglianza sulla qualità”* ci ha detto fiero.

Ma il pane toscano ha veramente bisogno di una tutela? È un fatto ormai comprovato che si mangia molto meno pane (le statistiche parlano di circa 30 grammi a testa di media) e che la scoperta di nuove farine (o la riscoperta della vecchie) ha diminuito la richiesta di Pane toscano DOP. A tutto questo occorre aggiungere la demonizzazione del glutine. Abbiamo bisogno quindi di un organo di controllo e promozione per sal-

vaguardare la bontà di questo prodotto unico nel suo genere e farne conoscere le qualità nutritive.



Il Consorzio del Pane Toscano DOP produce un milione di kg di pane all'anno, collaborando con 40 aziende agricole, 4 mulini e circa 15 panificatori. Numeri importanti che, speriamo, potranno solo crescere.

Come fare il pane toscano?

Che cosa ha di diverso il pane toscano rispetto agli altri pani? Anzitutto è "sciocco" o sciapo, ovvero il pane toscano è senza sale. Una caratteristica storica che faceva sospirare di nostalgia anche il Sommo Poeta in esilio nella Divina Commedia. *"Sa di sale lo pane altrui"*. Come sempre, aveva ragione.

Il frumento usato per la produzione della farina è toscano e viene mescolato per ottenere un mix equilibrato. Durante la macinazione del grano il germe del grano (l'embrione da cui potrebbe nascere una nuova pianta e che contiene vitamina E, antiossidante ad alto valore nutrizionale) viene mantenuto intatto.



Alla farina viene aggiunta acqua e lievito madre. Non vengono aggiunti additivi o coadiuvanti tecnologici di varia natura. Questo comporta la formazione di una pasta acida che è la base del Pane toscano DOP.



Leggi anche: [Perché in Toscana il pane è senza sale?](#)

Le caratteristiche del Pane toscano DOP?

Anzitutto attraverso il bollino del Consorzio del Pane Toscano DOP: si tratta di un certificato circolare che attesta la qualità e la lavorazione del prodotto. Solo il consorzio può applicarlo. *“Si può trovare nella piccola e media produzione; sia nella grande distribuzione in Toscana e Liguria. Ma controllate sempre che ci sia*



il bollino, quello è il certificato dell'autenticità del pane toscano DOP" ci spiega il direttore Roberto Pardini.

Ma ci sono altri segni di riconoscimento? Sì. La crosta, anzitutto, deve essere friabile e croccante. Ma la parte più importante è la mollica. *"Deve essere alveolata, con i buchi, non regolare. Se è staccata dalla crosta ancora meglio"* ci spiega Roberto.



"La vera prova dell'autenticità del pane toscano, però, l'avrete dall'odore. Deve essere vagamente acido. L'acidità è la prova dell'uso del lievito madre. Anche nel sapore. Un pane che non sa di niente è prodotto con altri lieviti. Il lievito madre conferisce al Pane toscano DOP un sapore e un odore acidulo" aggiunge il direttore del Consorzio.

Non solo. Il vero pane toscano DOP si conserva molto bene e quando indurisce, diventa il famoso "pane raffermo" che è la base di molte ricette toscane. Ma la muffa non si forma mai e, ancora una volta, questo è merito del lievito madre. *"L'uso di altri lieviti favorisce la formazione delle muffe sul pane"* ci spiega Roberto Pardini.



Leggi anche: [Ribollita alla Fiorentina, tradizione, semplicità e tanta salute](#)





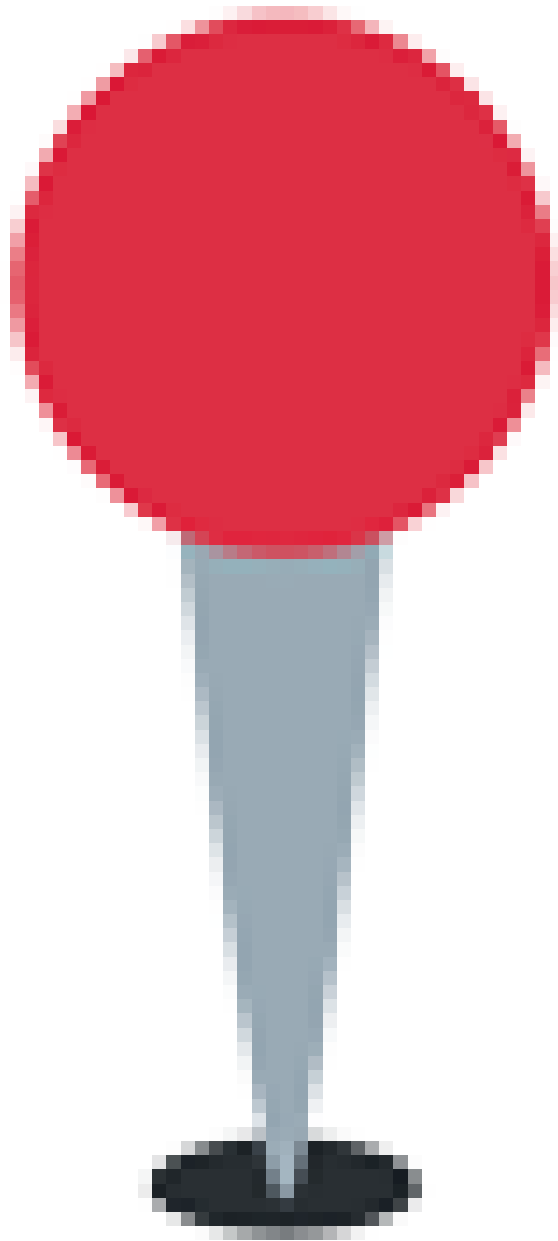
Nuovi progetti per antichi sapori

Ma quali sono i nuovi traguardi del Consorzio del Pane Toscano DOP? C'è una ricerca in corso con la collaborazione dell'Università di Firenze e di Pisa. L'obiettivo della ricerca è quello di creare una confezione *plastic free* che permetta al pane di conservarsi al meglio per un'eventuale esportazione.

"Nelle confezioni del pane da toast viene usato l'alcol etilico per la conservazione. Noi vogliamo provare ad usare solo l'azoto per cercare di mantenere intatte le caratteristiche del pane", ci spiega il direttore. Un progetto ambizioso che permetterebbe al pane toscano DOP di sbarcare in altri lidi, magari in tutto il mondo, e di essere conosciuto e apprezzato anche in altri luoghi.

Il pane fa parte della storia di ogni toscano, è un capitolo importante che ci porta indietro nel tempo con un solo morso. Il pane toscano mi ricorda mio padre, un goccio di olio (rigorosamente toscano), aglio e un pizzico di sale. Ecco fatta una fettunta.

Qual è il vostro ricordo legato al pane toscano?



PER APPROFONDIRE:





Pane Toscano: tasse salate? Pane sciapo.





16 DOP e 15 IGP sotto il sole della Toscana





[Pistoia, un'antica città al gusto di pane](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



