

# Microsoft Word - Sintesi Progetto Pane Toscano D.O.P. - 16 Febbraio 2011.doc



## PANE TOSCANO A LIEVITAZIONE NATURALE

RICHIESTA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)  
FILIERA TOSCANA CERTIFICATA  
FUNZIONI DEL CONSORZIO DI PROMOZIONE E TUTELA (C.P.T. S.C.)

### PRESUPPOSTE E MOTIVAZIONI

A fronte di una richiesta da parte del consumatore di prodotti tipici e tradizionali agro-alimentari e la ricerca da parte dei produttori di iniziative volte a valorizzare il territorio Toscano, le Associazioni di categoria del settore della panificazione, unitamente ai soggetti della filiera produttiva, hanno recepito l'importanza di sviluppare un progetto che potesse da una parte rispondere ad un consumatore sempre più attento nella riscoperta della qualità e della peculiarità dei sapori tipici e tradizionali Toscani e nella fattispecie il pane; dall'altra di promuovere un prodotto che essendo di prima necessità nel consumo giornaliero potesse fregiarsi di una Denominazione di Origine Protetta.

Da qui la nascita del Comitato Promotore che nel 2001, dopo la sua costituzione, ha ottenuto per il Pane Toscano a Lievitazione naturale, due delibere da parte della Regione Toscana per proseguire attraverso il Ministero e la Comunità Europea (come recita il Reg. CEE 2081) nel percorso di riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.), iniziativa ripresa successivamente dal Consorzio di Promozione e Tutela (C.P.T. s.c.) nato nel 2004.

Ad oggi il Ministero delle Politiche Agricole ha in "carico" la pratica per l'ottenimento della Denominazione in attesa dell'audizione pubblica e della successiva approvazione che sarà sancita definitivamente dalla Comunità Europea.

L'obiettivo che il Consorzio si pone è dunque la richiesta della D.O.P. per il Pane Toscano a Lievitazione Naturale ritenendo il percorso "strategico" per l'impatto che il prodotto avrà in futuro sul mercato.

L'iniziativa (che attualmente risponde in pieno ad un progetto di "Filiera Toscana Certificata") prevede inoltre la lievitazione naturale come presupposto fondamentale per il "buon" Pane Toscano; in tal senso la sperimentazione, gestita in collaborazione con l'Università di Pisa (Facoltà di Agraria Dipartimento di Chimica e Biotecnologie agro-alimentari) riguardo i lieviti e il loro utilizzo nella panificazione del Pane Toscano D.O.P., è diventata l'altro "anello" fondamentale del disciplinare di produzione.

Inoltre negli ultimi tempi, è nato un nuovo rapporto di collaborazione con l'Università di Firenze per uno studio specifico sul grano (Analisi Discriminante in base alle varietà con cariossidi bianche Mec e Mieti) che ha dato i risultati attesi per ciò che concerne la caratterizzazione dei frumenti teneri coltivati in Toscana con buoni risultanze per la definizione di specifiche peculiarità dei cereali seminati nell'areale della regione.

### I SOGGETTI PROMOTORI RIUNITI NEL CONSORZIO

Il Consorzio, ha "raccolto" l'impegno profuso inizialmente dal Comitato Promotore, attraverso tutti i passaggi definiti dal regolamento Comunitario per il Riconoscimento della D.O.P. per il Pane Toscano (Delibere della Regione Toscana ed esame del Ministero e il definitivo riscontro in sede Comunitaria in base al Reg. CEE 2081), per iniziare a commercializzare sin da subito un prodotto che rispetti i principi fondamentali dettati dal disciplinare di produzione del pane Toscano a lievitazione naturale.

All'atto della costituzione, avvenuta ad Arezzo l'11 febbraio 2004, il Consorzio è nato dalle Associazioni Toscane di Unione Alimentare CNA, Confartigianato Alimentazione e ASSIPAN

Confcommercio, e vede la presenza di oltre 20 panificatori del territorio Toscano che aderiscono agli intenti del progetto e nello specifico del disciplinare di produzione. Partecipano altresì al Consorzio: l'Associazione Cerealicola Toscana Cereali, il Molino Giambastiani, il Consorzio Agrario di Siena e il Consorzio di Agricoltori, Imp. Agri. Livorno. Il Consorzio, denominato C.P.T. soc. coop. "Consorzio di promozione e tutela del pane toscano a lievitazione naturale" con sede legale ad Arezzo e sede Operativa a Livorno è pertanto il titolare della Richiesta di riconoscimento della D.O.P. per il "Pane Toscano" ai sensi Reg. CEE n. 2081/92. Le caratteristiche che contraddistinguono il Consorzio sono prima di tutto la volontà di tutela del prodotto pane toscano in attesa del riconoscimento della D.O.P., mettendo in sinergia l'intera filiera e associando produttori di grano tenero seminato in toscana, molitori toscani e panificatori toscani che produrranno esclusivamente sulla base di uno specifico disciplinare. Il lavoro preliminare, svolto fino ad oggi ha permesso di raccogliere il consenso di tutta la filiera del pane che ha aderito attraverso una partecipazione attiva alle iniziative di promozione che si sono svolte in tutto il territorio toscano.

#### METODOLOGIA APPLICATA , TEMPISTICA E CRITICITÀ

La metodologia utilizzata per perseguire gli obiettivi del Consorzio sta principalmente nella sinergia di filiera tra produttori di grano tenero seminato in Toscana, molitori Toscani e panificatori toscani i quali si atterranno, come detto, ad uno specifico disciplinare di produzione.

Il Consorzio è già in "linea" con i "vincoli" imposti dalla Denominazione d'Origine Protetta, di cui al disciplinare presentato al Ministero delle Politiche Agricole e in "partenza" per l'esame definitivo della Comunità Europea.

Questa base di lavoro rappresentata dal Disciplinare di Produzione ha ovviamente raccolto il consenso di tutta la filiera che ha partecipato negli anni attivamente alle varie iniziative promozionali.

Di seguito sono riportati gli elementi di base essenziali per la realizzazione del progetto e le relative criticità emerse:

La produzione di grano tenero: è la materia prima indispensabile utilizzata per la produzione del Pane Toscano a lievitazione naturale D.O.P. Le caratteristiche della stessa, necessitano in primo luogo del ripristino nella nostra regione di colture specifiche (attualmente in Toscana sono rimasti soltanto 31.000 ettari di terreni destinati alla coltivazione del frumento tenero, la cui superficie, appena dieci anni fa, era più del doppio). Il trend dei consumi annuali di "Pane Toscano a lievitazione naturale D.O.P.", indicherà agli agricoltori l'incremento di grano tenero che necessita per ogni stagione successiva.

La lievitazione naturale e la panificazione: L'altro elemento essenziale per le sue caratteristiche non solo legate alla tradizione, ma bensì alla capacità di innescare quei processi di salubrità nel "Pane Toscano a lievitazione naturale D.O.P.", del suo particolare profumo e della sua conservabilità e riutilizzo in gastronomia; è quello del lievito naturale. Per ottenere un buon pane solo con acqua e farina, senza aggiunta di additivi di varia natura, è necessario partire dal lievito naturale o acido, detto lievito madre, che si forma da un impasto di farina e acqua, lasciato fermentare per un tempo più o meno lungo e rinfrescato più volte fino ad avere consistenza e quantità desiderata. Durante questa fase, avvengono fenomeni fermentativi, che portano alla produzione di alcool e di acidi (lattico, acetico, butirrico) e fenomeni riproduttivi di batteri lattici. Il Consorzio, come detto sopra sta conducendo uno studio in collaborazione con l'Università di Pisa, (Facoltà di Agraria – Dipartimento Di Chimica e Biotecnologie Agrarie agroalimentari) che porti alla selezione del "ceppo" per la produzione di un lievito unico per tutti panificatori associati che intendano dar vita a questo prodotto. Il processo di panificazione dovrà avvenire secondo quanto riportato nel disciplinare e si baserà sulle seguenti fasi: preparazione del lievito madre e della biga, messa in forma delle pezzature e cottura.

Il controllo: Il Consorzio gestirà direttamente la questione legata ai controlli i quali verranno

effettuati secondo modalità che lo stesso ha definito, sulla base di un preciso protocollo elaborato dal Dipartimento di Chimica e Biotecnologie dell'Università di Pisa, cui sarà affidato, nell'ambito della più assoluta trasparenza ed obiettività, il compito dell'elaborazione tecnica e periodica dei dati. In questa fase il controllo darà su base

2

volontaria in attesa del riconoscimento della D.O.P. che prevederà la presenza di Organi di controllo specifici.

#### RISULTATI ATTESI ED EFFETTO MOLTIPLICATORE

Riportare nel territorio Toscano il grano tenero laddove tradizionalmente veniva seminato, contribuirà sia a salvaguardare l'aspetto economico sociale sia per consolidare e riscoprire l'aspetto paesaggistico ambientale della Toscana.

La "stima" di grano tenero nella nostra regione potrà raggiungere la quantità di 60.000 ettari.

Occorrerà pertanto uno sforzo da parte del mondo agricolo verso la semina di grano tenero che dovrà rappresentare una riserva sufficiente per le raccolte annuali.

La produzione di "Pane Toscano a lievitazione naturale D.O.P." oltre che avere un importante incremento socio-economico sui soggetti di filiera, arricchirà ulteriormente l'immagine della nostra Regione.

Il tutto contribuirà allo sviluppo di nuove ricerche e percorsi formativi implicando la presenza di giovani ricercatori e la collaborazione con vari Enti.

#### CRITERI DI MONITORAGGIO, CONTROLLO E VALUTAZIONE IN ITINERE ED EX -POST

Il sistema adottato in questa fase dal Consorzio per monitorare al meglio l'andamento del progetto è quello di interviste periodiche ai soggetti di filiera coinvolti e un contatto diretto su "campioni" di aziende leader basandosi sulla territorialità delle stesse sempre con il fine di avere un dato attendibile e congruo della realtà Toscana.

#### DOSSIER "STORICO" DEL PROGETTO

- **2001** : nasce il Comitato Promotore, atto alla presentazione della richiesta della D.O.P. per il pane toscano.
- **18 febbraio 2002** : la Regione Toscana con deliberazione n.148, ha dato parere favorevole in merito all'istanza di riconoscimento del pane toscano D.O.P.
- **8 gennaio 2004** : il Ministero dopo il primo esame al disciplinare, richiede ulteriori approfondimenti in relazione alla relazione storica ed alle varietà di grano utilizzato.
- **11 febbraio 2004** : Nasce il Consorzio di promozione e tutela del pane toscano a lievitazione naturale in sigla C.P.T. s.c.. Lo stesso si attiva con il Ministero per integrare le istanze da esso richieste in relazione al disciplinare di produzione e alla relazione storica.
- **2005** : sono proseguiti i contatti con il Ministero per definire le correzioni ed integrazioni degli atti.
- **2006** : viene modificato il regolamento comunitario 2081/92, ed entra in vigore il nuovo regolamento n.510/2006, con ciò che comporta in ordine alle interpretazioni da parte del ministero e pertanto nuove precisazioni ed integrazioni che il consorzio si attiva ad eseguire.
- **17 novembre 2006** : viene emanato un Decreto Ministeriale che fissa la "Procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP, ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006".
- **20 luglio 2007** : Il Consorzio invia al Ministero e alla Regione Toscana, le modifiche ed integrazioni richieste dal D.M. in oggetto.
- **Settembre 2007** : dopo contatti intervenuti con la Direzione Generale del Ministero, rispetto all'esame delle integrazioni di cui sopra, viene richiesto da parte del Consorzio un incontro

con il Direttore Generale D.ssa Laura Marisa La Torre.

**20 novembre 2007** : Si svolge l'incontro tra una delegazione del Consorzio e il Direttore La Torre. Viene precisato da quest'ultima aspetti di insufficienza nella pratica afferenti l'uniformità pedoclimatica del territorio toscano.

**2008** : si susseguono momenti di approfondimento e di ricerca con il supporto di ARSIA – Regione Toscana e Università di Pisa. Nel contempo cambiano i soggetti responsabili in sede di ministero.

**2009** : Riprendono nuovi contatti sia con il nuovo direttore del dipartimento (Dr. Varese) che direttamente con il ministro Zaia durante iniziative locali a cui partecipa in toscana.

3

**2010-2011** : Viene pertanto inviato il "documento unico" quale strumento riassuntivo delle procedure necessarie e con gli allegati richiesti dal ministero in ordine alla problematica del grano. 2010. In questa fase la Facoltà di Agraria della Università di Firenze avvalorava la peculiarità del grano toscano quale elemento caratterizzante per la produzione del pane con denominazione di origine.

**Novembre 2011** : Il Ministero d'intesa con la Regione Toscana, convocano la riunione di pubblico accertamento fissando la data a Mercoledì 8 Febbraio 2012 presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze.