



Buon giorno, vi ringrazio per avermi dato l'opportunità di portare il contributo del Consorzio del Pane Toscano DOP in questo importante consesso.

L'avventura del progetto per una DOP per il Pane Toscano è iniziata proprio prima dell'ultima Conferenza dell'Agricoltura del 2006, dove guarda caso a presiederla era l'attuale Assessore Marco Remaschi, a quel tempo Presidente della Commissione Agricoltura del Consiglio Regionale Toscano, e con l'Assessore all'Agricoltura, l'attuale Onorevole Susanna Cenni.

Un percorso lungo e tormentato quello del Pane Toscano DOP, che già a quel tempo vedeva emergere luci ed ombre di un cammino che stentava a prendere corpo in una specifica connessione tra grano toscano e prodotto finale.

E proprio il GRANO TENERO TOSCANO, è stato la chiave di volta per la realizzazione della UNICITA' TERRITORIALE, caratteristica indispensabile di una DOP.

Difatti gli studi sulle cariossidi condotti dall'Università di Agraria di Firenze hanno avuto ragione dopo anni di impegno, per la definizione della DOP, nel marzo del 2016.

Il legame stretto tra la produzione del Pane Toscano DOP e l'agricoltura Toscana, ha spinto il Consorzio fin dai primi anni ha creare filiere indispensabili per il progetto, e già allora emergevano i limiti certamente non allarmanti come oggi sulla sostenibilità della produzione del grano tenero in toscana, rispetto alla concorrenza dei mercati esteri.

Parlare di DOP per il pane senza l'utilizzo di grano toscano, voleva dire andare verso una IGP che con il grano toscano non ha niente a vedere.

SOLO il progetto di altissima qualità come una DOP ha permesso di instaurare un rapporto paritario tra i soggetti della filiera del PANE – (agricoltori – molini – panificatori)

**Agricoltori** che ritrovano nella produzione di varietà specifiche di grano tenero, il giusto compenso che può soddisfare l'impresa;

**Molini** che si riappropriano di metodi produttivi tradizionali specifici restituendo alle farine veri elementi nutrizionali e caratteristici;

**Panificatori**, che riscoprono metodi produttivi che garantiscono la qualità CERTIFICATA di un pane tradizionale come il TOSCANO, unica DOP di dimensioni Regionali in Europa.

Tutto ciò non è stato frutto certamente della improvvisazione,

- **la ricerca applicata al GRANO** con la collaborazione della Università di Firenze;
- **quella sulla PASTA ACIDA** meglio conosciuta **come madre** condotta dal Comparto di BIOTECNOLOGIE ALIMENTARI della Università di Pisa;
- **e quella meno titolata** ma INDISPENSABILE delle capacità panificatorie tradizionali dei MAESTRI PANIFICATORI TOSCANI.

Le caratteristiche del Pane Toscano DOP sono quindi derivanti nell'antico e tipico metodo di panificazione in uso nel territorio toscano che esclude l'utilizzo del sale come ingrediente dell'impasto e prevede, per i processi di lievitazione, l'impiego di lievito naturale a pasta acida, l'utilizzo di farina di grano tenero di tipo "0", contenente il germe di grano, ed ottenute da frumento di varietà selezionate e coltivate in Toscana.

Questi elementi sono strettamente interconnessi tra di loro, e svolgono un ruolo determinante nel definire le qualità organolettiche distintive del prodotto, la sua serbevolezza e le caratteristiche della crosta e della mollica. La presenza del germe di grano, che ormai è totalmente assente nelle farine dei pani generici, non solo ha riflessi positivi sulle caratteristiche nutrizionali del "Pane Toscano" D.O.P., ma influenza anche i processi di lievitazione, in relazione alla sua ricchezza in enzimi che intervengono nei processi di degradazione degli zuccheri composti. L'utilizzo del lievito madre a pasta acida, ottenuto dall'interazione dell'ambiente su acqua e la solita farina impiegata per il Pane Toscano DOP, permette lo svolgimento di una fermentazione acido-lattica con la conseguente formazione di composti che durante la cottura trasferiscono al pane un aroma e un sapore caratteristici. Infine, il mancato impiego del sale, oltre ad influenzare i processi fermentativi, caratterizza in modo netto il sapore di questo prodotto della tradizione toscana, e per la salubrità di chi lo consuma.

**La RICERCA** che è stata fondamentale per la realizzazione del progetto; ancora continua

- sia nel settore agricolo (per protocolli agronomici efficienti, agricoltura di precisione; qualità e rese dei cereali),
- sia per l'agente lievitante come la PASTA ACIDA di cui continuano le sperimentazioni alla Università di Pisa per arrivare ad un composto LIOFILIZZATO che unifichi la produzione e aiuti il lavoro del panificatore, tutto scientificamente controllato, che riporti la pasta allo stato originario.

Pensare inoltre ad un futuro di esportazione del PANE TOSCANO DOP, che vada al di là del territorio nazionale:

Oggi la copertura del PANE TOSCANO DOP, nel territorio nazionale è cosa di tutti i giorni attraverso piattaforme logistiche;

altra cosa è l'esportazione all'estero, si aprirebbero mercati enormi che sono affascinati dal **brand toscano** di cui IL PANE è ambasciatore indiscusso;

stiamo a tale proposito preparando attraverso bandi specifici studi di compatibilità di specifici protocolli agronomici e di un packaging, in sola atmosfera controllata (oggi per la conservazione di pani si prevede alcol o oli di varia natura), arrivare pertanto alla esportazione del Pane Toscano DOP che lascia inalterata la sua fragranza e caratteristica indiscussa.

Per poi arrivare agli effetti NUTRACEUTICI del PANE TOSCANO DOP, le cui proprietà cardioprotettive dovute ad alcuni principi attivi contenuti in antiche varietà di grano tenero, sono l'ulteriore ricerca che stiamo conducendo con la Scuola Superiore Sant'Anna attraverso il progetto "**FATEPreSco**"

**Per mantenere poi stabile in uno stretto rapporto tra ricerca e applicazione nella produzione della filiera, stiamo predisponendo con la collaborazione del Comune di Altopascio, il consorzio del Pane Toscano, la Regione, le Università di Pisa, Firenze e Sant'Anna, un centro interprofessionale di ricerca e formazione, di cui le agenzie formative dell'artigianato e dell'agricoltura saranno i soggetti gestori.**

UNO SVILUPPO CRESCENTE DEL PANE TOSCANO DOP CHE DEVE VEDERE UN FORTE IMPEGNO DI TUTTI I SOGGETTI INTERESSATI COADIUVATI DA AZIONI SPECIFICHE DI SOSTEGNO DI TUTTI I LIVELLI ISTITUZIONALI DA QUELLI LOCALI REGIONALI E NAZIONALI

Il prodotto PANE TOSCANO DOP, che solo da ottobre dell'anno scorso ha cominciato ad essere presente sul mercato, interessando l'impegno di circa 70 imprese tra aziende agricole, molini e panificatori;

Oggi il prodotto oltre che dai panificatori locali che lo producono, si può trovare presso la grande Distribuzione Organizzata CoopFirenze CoopTirreno, Conad e altri GDO minori.

Una produzione appena partita che si pone obiettivi importanti, come abbiamo visto, ma non è sufficiente il solo nostro impegno;

Occorre fare chiarezza sui "pani di qualità" troppi prodotti sono sostenuti solo dalla pubblicità spesso ingannevole, occorre continuare nell'opera di sostegno ai prodotti a marchio che sono gli unici che garantiscono la tracciabilità del prodotto.

Qualità e salubrità RICONOSCIUTA, che si deve imporre partendo dalle diete dell'infanzia, alle mense scolastiche agli ospedali.

Su ciò occorre un forte lavoro di presa di coscienza di ciò che può significare per l'agricoltura toscana il rapporto tra produzioni di qualità come **il pane e la pasta** per una ricaduta certa e redditizia per le imprese cerealicole.

Il Convegno "**Le filiere cerealicole in Toscana: problematiche attuali e prospettive future**", del 25 di gennaio ha tracciato un primo contributo importante per le iniziative da intraprendere per la sostenibilità della cerealicoltura Toscana, mi auguro un'ulteriore passo in avanti si realizzi con la Conferenza di oggi,

grazie