

Il pane crea 3.000 posti di lavoro

> Il progetto Denominazione all'esame Ue: rigido disciplinare e filiera unica dai campi di grano tenero ai negozi

MAURIZIO BOLOGNI

CREARE decine di milioni di euro di ricchezza e tremila posti di lavoro su una nuova Dop: quella del pane toscano, prodotto sulla base di un disciplinare che coinvolge tutta la filiera, dal coltivatore di grano tenero al panificatore che per la lievitazione userà pasta acida invece che lievito di birra. Il progetto affronta l'ultimo miglio: dopo aver superato sbarramenti dell'industria alimentare e dei molitori, superati gli esami in Regione e poi al ministero, adesso il piano attende dall'Unione Europea il sigillo della Dop. Questione di settimane, al massimo mesi, per quel riconoscimento che secondo gli addetti ai lavori farà decollare il progetto dalla sperimentazione all'applicazione su larga scala capace di generare grandi ricadute economiche. «Il progetto pilota - racconta Roberto Pardini (foto), direttore del Consorzio di promozione e tutela del pane toscano a lievitazione naturale - ci dice che è possibile ottenere un prodotto di alta qualità, che per di più si conserva per diversi giorni rispetto al pane tradizionale, ad un prezzo finale concorrenziale, intorno ai 3,5 euro al chilo, contro i 4 euro di pani come quelli di Montañone e Altopascio non garantiti da disciplinare e controlli, i 5 euro del pane condito, i 2 euro del pane che si può definire toscano solo perché sciocco. Siamo convinti che il riconoscimento della Dop lancerebbe il progetto convincendo molti agricoltori a dedicarsi una volta per tutte alla produzione di grano tenero, che è già in sensibile crescita ed è indispensabile alla realizzazione del piano complessivo».

Il primo step è raggiungere una produzione di 75.000 tonnellate di grano tenero, producendo così un valore che si avvicina ai 20 milioni di euro, considerando il prezzo di 250 euro a tonnellata riconosciuto a chi ha accettato di dedicarsi alla produzione di grano tenero. Obiettivo nel lungo periodo 3.000 nuovi posti di lavoro nella filiera che dai campi porta alla commercializzazione anche oltre regione e passa attraverso i pani-

fici. «Nel 2014 - argomenta Pardini - in Toscana si sono consumati 1,55 milioni di quintali di pane, per la metà, ovvero 700-800 mila quintali, riferibile a tipologia di pane toscano. Panificando tutto il frumento tenero prodotto in Toscana, che nel 2014 ha raggiunto quota 883.662 raddoppiando rispetto ai 440.450 quintali del 2010, si otterrebbero oltre 700.000 quintali di pane, quindi quasi il 100% della quantità totale del pane oggi commercializzato come toscano».

Il disciplinare per il toscano Dop ha alla base un mix di grani che garantiscono basso contenuto di glutine ma sufficiente panificabilità, certificato dall'Università di Firenze. Altro caposaldo del disciplinare è la panificazione utilizzando pasta acida e non lievito di birra, secondo un processo patentato dall'Università di Pisa. Prodotto finale un pane nutriente, digeribile, con doti salutistiche: farebbe bene al cuore, secondo

“È possibile ottenere un prodotto di qualità a un prezzo concorrenziale di 3,5 euro al chilo”

alcune ricerche. Per tre anni il Consorzio ne ha sperimentato la produzione, in accordo col Consorzio agrario di Siena, offrendo una remunerazione di 25 euro a quintale, invece dei 16 riconosciuti dal “Borsino” del mercato di Bologna, a chi in Toscana avesse prodotto grano tenero secondo il disciplinare. Coinvolto un mulino e una quindicina di panificatori di alto livello. E i risultati spingono ad accelerare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



75mila

LE TONNELLATE DI GRANO TENERO

E' l'obiettivo di produzione che insegue la filiera toscana per poter far decollare il progetto pane Dop da un esperimento pilota ad un volano dell'economia

19mln

IL VALORE IN EURO

Quanto si ricaverebbe dalla sola produzione in Toscana di 75.000 tonnellate di grano tenero. Il valore è però destinato a crescere nella filiera

15

I PANIFICI

Quelli che hanno partecipato al progetto pilota che prepara la Dop Toscana. Ci sono nomi eccellenti come Corsini sull'Amiata e Domenici a Livorno

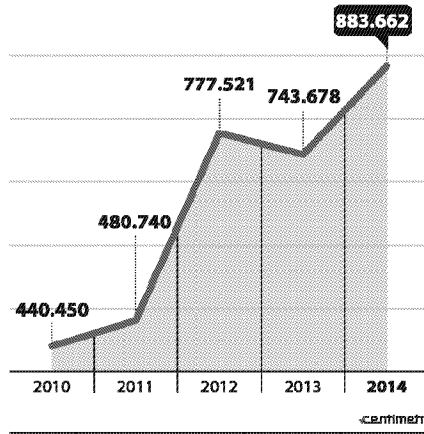
40 gradi

LA TEMPERATURA DEI MACCHINARI

Tra le prescrizioni del disciplinare: nella molitura la temperatura non deve superare i 40 gradi e lo stoccaggio successivo deve essere di almeno 10 giorni

Il grano tenero in Toscana

La raccolta in quintali



PRESIDIO ALLA TELECOM

SITIENE oggi dalle 9 alle 12, di fronte alla sede Telecom di viale Guidoni, il presidio toscano nell'ambito della giornata di sciopero indetta dalla segreteria nazionale Slc Cgil. I lavoratori chiedono di "non avviare processi di societizzazione di attività oggi ricomprese all'interno dell'azienda", nuovi investimenti, riconoscimento delle professionalità e del premio di risultato.