

# TIPICO e buono

## Il pane toscano vince a Bruxelles

### Avrà la denominazione d'origine protetta, attesa dal 2012 Benefici a cascata su tutta la filiera del grano tenero



IL CIBO TOSCANO / 1

di Mario Lancisi  
FIRENZE

Dopo il vino e l'olio, anche il pane toscano si avvia a ricevere dall'Unione europea il marchio della qualità, la Dop, denominazione di origine protetta. Riconoscimento atteso da anni. E che finalmente dovrebbe arrivare, entro la fine dell'anno. Almeno questo è l'impegno che si è assunto il commissario europeo per le politiche agricole Phil Hogan nel corso dell'incontro con il presidente della Regione Toscana Enrico Rossi, al padiglione Europa dell'Expo di Milano.

Nell'incontro sono stati affrontati i diversi temi che riguardano lo sviluppo rurale della Toscana, regione che peraltro Hogan conosce bene perché qui più volte ha trascorso i suoi periodi di ferie. Tra i temi di particolare rilievo la questione del riconoscimento della Dop per il pane toscano. Da anni la Toscana aspetta il parere di Bruxelles. A Hogan il presidente della Regione ha chiesto un impegno per chiudere in fretta e positivamente l'iter. «Per la Toscana si tratta

di un progetto strategico. In questi anni abbiamo lavorato con il Consorzio di promozione e tutela del pane toscano a lievitazione naturale, coinvolgendo università, ricercatori, agricoltori e imprenditori per valorizzare un prodotto che è tra i più tipici della tradizione alimentare e culturale toscana», spiega il governatore.

**Tutto cominciò nel 2002.** Il progetto per la Dop per il pane toscano risale al 2002, anno in cui la Regione presentò la pratica di riconoscimento al ministero dell'agricoltura. Due anni dopo è stato istituito il consorzio per la promozione del pane toscano, che ha la caratteristica unica e inconfondibile di essere senza sale (tipicità che risale al XII secolo quando Pisa ne interruppe il commercio con l'entroterra), al quale partecipano un centinaio di agricoltori e 25 panifici. La Dop coronerà il sogno di un pane toscano di qualità. Nel panorama europeo le uniche Dop per il pane sono quella di Altamura e del Dittaino, due piccoli paesi, pugliese il primo, siciliano il secondo.

**Poco glutine e pasta acida.** Ma che cosa contraddistingue il pane toscano, secondo il disciplinare promosso dal consorzio? «Soprattutto tre caratteristiche: un grano tenero antico e con basso contenuto di glutine, la lievitazione con pasta acida e una farina che mantenga il germe», spiega il livornese Roberto Pardini, direttore del

consorzio. Che aggiunge: «In Toscana ci sono molti tipi di pane, ma non tutti, anche quelli che sono venduti con il crisma della qualità, hanno le caratteristiche del vero pane toscano».

**Tremila posti di lavoro.** Anche il sindaco di Altopascio Maurizio Marchetti, presidente dell'associazione nazionale delle città del pane, plaude all'idea della Dop, e il governatore Rossi, «ossessionato», come lui stesso ama ripetere, dai problemi del lavoro, si è affrettato a precisare che essa potrebbe avere come effetto un aumento di 3mila posti di lavoro nella filiera del comparto - agricoltori, gestori di mulini, panifici -.

«Vedremo biondeggiare di grano le nostre colline», sorride il governatore. La Dop dovrebbe rendere infatti vantaggiosa la coltivazione del grano. Oggi non lo è. L'unico grano che rende economicamente, spiega Pardini, è quello duro con cui si fa la pasta, non quel-

lo tenero usato per fare il pane. La ragione è economica: la produzione di un quintale di grano tenero ad un agricoltore costa 180 euro a quintale ma il prezzo di mercato si aggira sui 160 euro, senza considerare che dall'estero ne arriva tonnellate a prezzi di gran lunga inferiori, sui 110-130 euro al quintale.

**Raddoppiato il grano tenero.** E tuttavia l'attenzione crescente al pane di qualità, impastato con farine prodotte da grani antichi, ha fatto sì che il tenero sia aumentato in Toscana. Anzi, raddoppiato, passando dai 440.450 quintali del 2010 agli 883.662 dell'anno scorso. Grano tenero prodotto nel Senese, Aretino, Grossetano, Livornese. Con il grano tenero vengono prodotti 700 mila quintali di pane, un po' meno della metà di quanto ne consumiamo in un anno. Pane che viene da vari forni toscani ma anche nazionali. La Dop dovrebbe rendere vantaggiosa la coltivazione del grano tenero e anche la



produzione del pane toscano. Che già oggi costa dai 3 euro in su al chilo.

**Fa bene al cuore.** E il pane toscano pare che faccia bene anche alla salute. Una ricerca coordinata dall'istituto di Scienze della vita della Scuola superiore Sant'Anna di Pisa, che sarà presentata il 9 luglio prossimo all'Expo, evidenzia come il pane toscano sia «un prodotto che ha effetti positivi per la cura delle cardiopatie», sostiene la Regione Toscana.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

## LE CIFRE

Grano tenero raccolto in Toscana:

**883.662 quintali (2014)**

Zone principali di raccolta:

**Senese, Aretino, Grossetano, Livornese**  
(San Vincenzo e Collesalveti, in particolare)

Pane consumato in Toscana:

**1.550.000 quintali (2014)**

di cui la tipologia riferibile al pane toscano:

**circa 700mila quintali**

Costo al produttore della produzione grano tenero:

**180 euro a quintale**

Costo di mercato del grano tenero:

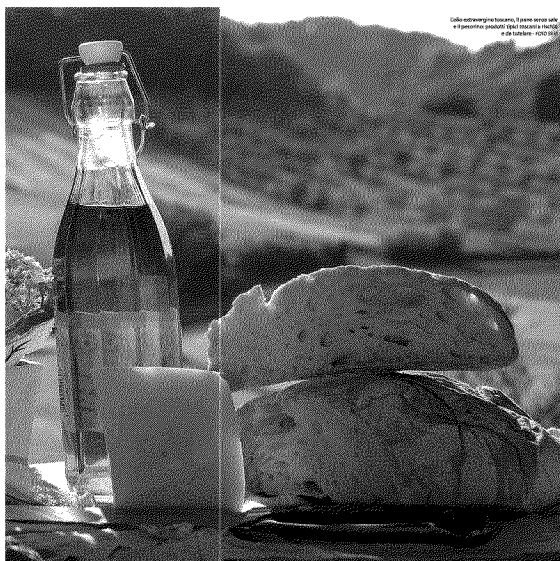
**160 euro a quintale**

Costo del grano tenero importato dall'estero:

**dai 110 ai 130 euro al quintale**

Prezzo pane dop:

**dai 3 euro in su al chilo**



L'olio extravergine toscano, il pane senza sale e il pecorino: prodotti tipici toscani a rischio e da tutelare - FOTO SILVI