



Consorzio di Promozione e Tutela del Pane Toscano a Lievitazione Naturale

Sede operativa Livorno 57128 via M.L.King, 15 tel. 0586267109 - fax 0586813416
p.iva 01789110515 - mail: info@panetoscano.net - Legalmail: panetoscano@legalmail.it

Il pane è il simbolo per antonomasia del nutrimento e sinonimo di lavoro, gioia di vivere, credo, speranza.

Anche il pane, presente ogni giorno sulla nostra tavola, incarna tutti questi simboli.

Due terzi della popolazione mondiale si nutre principalmente di cereali e prodotti derivati.

Più della metà dell'umanità, soprattutto in Africa e in Asia, usa i cereali non sotto forma di pane ma come base per pappe.

E dove lo si mangia, il pane è diverso da paese a paese. La schiacciata di grano fatta con pasta senza lievito costituisce l'alimento base nella zona che va dalla fascia nordafricana al Medio Oriente fino in Pakistan. In Messico per molti contadini l'alimento base è rappresentato soprattutto dalla tortilla, una focaccia di granoturco che accompagna tutti i pasti. In Afganistan, in India e in Tibet diversi tipi di focacce non vengono fatte cuocere nel forno ma vengono fritte nel grasso. Come in Europa, in tanti altri Paesi si è passati dalla focaccia originaria al pane di frumento e segale a lievitazione naturale e dal XIX secolo lavorato anche con il lievito industriale.

IL PANE TOSCANO DOP

La Storia ed il legame con l'Ambiente

Il pane caratterizza la storia e la cultura toscana fin dalla notte dei tempi.

Documenti d'epoca romana, compresi gli scritti di storici come Tito Livio, evidenziano il contributo che la toscana dava per la produzione di frumento e del pane.

Da sempre il pane è stato l'alimento base dell'alimentazione di tutti i ceti sociali e la lavorazione è stata caratterizzata da norme ben precise che connotavano l'organizzazione sociale e la vita quotidiana della gente. In tutte le case coloniche, anche le più povere, non potevano mancare il forno a legna per la cottura e la madia o "cassa del pane" come la chiamava Leon Battista Alberti nel suo trattato "De re Adificatoria". La produzione ha assunto e mantenuto nel tempo caratteri rituali e quasi mistici.

La figura del mugnaio e quella del fornaio hanno sempre avuto un ruolo rilevante anche nell'organigramma sociale. La stessa profonda religiosità del contadino toscano è permeata di simboli che si rifanno al grano e al pane, fino ad attribuirgli virtù terapeutiche. Un antico proverbio dice: "pane di buon grano tiene il medico lontano".

Oggi il pane toscano mantiene le stesse forme di una volta con la crosta chiaroscura e la mollica compatta, friabile, porosa del sapore insipido, giusto per accompagnarlo con i salumi, ma anche con su spalmata la dolce cioccolata. Il pane toscano è oggi lo stesso di quello dipinto nelle miniature del '300 che illustrano le novelle del Decamerone di Boccaccio.

Il progetto "Pane Toscano DOP" nasce nel 2002 da parte delle organizzazioni dei panificatori CNA e Confartigianato e successivamente sposato anche da Confcommercio, a cui hanno aderito tutte le organizzazioni dell'Agricoltura, Toscanacereali e Consorzio Agrario di Siena; e operatori nell'industria Molitoria Toscana.

Le ragioni della DOP, sono state principalmente la tutela del prodotto Pane Toscano, riscoprendo le caratteristiche della "ricetta originaria" attraverso uno specifico disciplinare di produzione e esaltando le specifiche qualità del grano che hanno caratterizzato la cerealicoltura toscana.

Le volontà espresse dalla Regione Toscana, attraverso le due delibere (2002 e 2007) che esprimevano parere favorevole alla registrazione del prodotto "pane toscano DOP" hanno incoraggiato il Consorzio di Promozione e Tutela del pane toscano, ad intraprendere il percorso di riconoscimento per la Denominazione d'Origine Protetta.

Le impegnative ricerche scientifiche effettuate con le Università di Pisa e di Firenze hanno dato ampio riconoscimento di risultati rispetto alla bontà del progetto.

Così dal primo marzo 2016 finalmente LA COMMISSIONE EUROPEA, ha iscritto la denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette del Pane Toscano DOP

IL VERO PANE TOSCANO DOP

Se vogliamo parlare oggi del vero pane toscano, occorre anzitutto partire dal grano:

Oggi i processi industriali di coltivazione richiedono, oltre ad una sottintesa ricerca di alte rese per ettaro, caratteristiche fisiche del chicco che garantiscano durezza e trasportabilità delle farine nonché resistenza meccanica delle proteine alla lavorazione veloce ed impetuosa degli impasti. Tutto ciò può soddisfare appunto le caratteristiche tecnologiche industriali ma, a nostro parere, non quelle di un consumatore attento alla qualità.

Per la produzione di un buon pane toscano il "**Consorzio di promozione e tutela del Pane Toscano a lievitazione naturale**", ha scelto di tornare all'utilizzo di qualità di grano ormai quasi del tutto abbandonate e a metodologie di trasformazione artigianali, sia nel processo di molitura che in quello di panificazione, che è essenziale per far sì che la lievitazione in pasta acida ottenga i risultati di qualità gastronomica e nutritiva che la contraddistinguono.

Pertanto per la produzione del PANE TOSCANO DOP si utilizza esclusivamente, grano seminato in toscana di specifiche qualità caratterizzanti la cerealicoltura del territorio, le cui caratteristiche si riscontrano **nei giusti quantitativi di glutine varietà di grano povere di proteine tossiche** e l'integrale presenza del **germe di grano**, (ormai scomparso nelle farine tradizionali) attraverso una corretta molitura di un mix di grani di varietà a cariosside rossa e varietà a cariosside bianca. L'aumento del glutine nelle farine è da addebitarsi principalmente nell'utilizzo di **grani così detti di forza** provenienti principalmente dai mercati esteri (UE – USA – RUSSIA – CANADA) per il mercato della panificazione (frutto delle esigenze industriali).

Ma cos'è il glutine?

Tra le **proteine del grano** ve ne sono due in particolare, la glutenina e la gliadina che, una volta miscelate con acqua, formano la sostanza elastica conosciuta con il nome di glutine. Il glutine diviene elastico (grazie soprattutto alla gliadina) e si attacca intorno alle bolle di anidride carbonica che il lievito produce all'interno del pane, che pertanto si gonfia e prende consistenza (grazie alla glutenina). Il vantaggio derivante dalla presenza di glutine nella farina consiste nell'azione legante che questa sostanza esercita quando la farina viene impastata con l'acqua. Il termine 'agglutinazione' esprime proprio questa azione!

I grani toscani utilizzati per la produzione di farine per il pane toscano DOP, hanno la specificità di un basso W, cioè di non essere **farine di forza**, pertanto durante la miscelazione con l'acqua la quantità di glutine che si manifesta è minore rispetto alle altre farine. Inoltre la lievitazione a pasta acida (lievito madre) e la presenza di fermenti lattici sono in grado di "digerire" il glutine, diminuendone la tossicità.

L'importanza del mantenimento del germe nelle farine per favorire la lievitazione a pasta acida.

Nella fase di molitura tradizionale si verifica, ad esempio nei processi industriali, l'eliminazione delle parti oleose (**germe di grano**) che indurrebbero nel tempo l'irrancidimento delle farine, (con il solo scopo della maggiore durata di immagazzinamento) a scapito della qualità delle farine, poiché il germe di grano è, per esempio, particolarmente ricco di sostanze nutritive, fondamentali per favorire la germinazione e sostenere le prime fasi di crescita.

I segreti della pasta acida

Per valutarle appieno andiamo a capire quali sono i processi innescati dalla lievitazione naturale. La lievitazione in pasta acida si ottiene dalla fermentazione di farina di cereali (usualmente grano) ed acqua, spesso agevolata dall'aggiunta di frutta o crusca o altri elementi, .Al di là di una giusta e piacevole salvaguardia delle tradizioni, accompagnata da profumi e sapori insostituibili, quali sono i motivi che inducono a preferire l'uso della pasta acida non solo ai lieviti chimici industriali ma anche a quello del pur naturale lievito di birra.

Nelle varie fasi di lavorazione del pane a lievitazione naturale, dal primo impasto alla lievitazione finale, entrano in azione microrganismi di specie diverse, soprattutto Saccaromiceti e batteri lattici che si riproducono alimentandosi degli zuccheri contenuti nell'amido delle farine. La digestione di questi zuccheri induce il processo di fermentazione attraverso la produzione di gas (anidride carbonica) e, in parte minore, di alcol (etanolo), acido acetico, acido lattico, diacetile e acetaldeide. L'aumento di volume dell'impasto è dovuto all'anidride carbonica, contrastata dalla struttura elastica del glutine che la racchiude negli alveoli: è attraverso questo processo che si ottiene quell'impasto poroso che durante la cottura termina la lievitazione, acquisendo quella soffice morbidezza che sarà in grado di mantenere a lungo, caratteristica questa tipica dei prodotti ottenuti con la pasta acida. La forma e il peso della "pagnotta" hanno un'importanza non secondaria: il peso medio (dopo la cottura) dovrebbe essere almeno non inferiore al chilo: in questo caso infatti, nel cuore della forma, detta anche pulcino, rimane viva una quantità di microrganismi che possono, una volta sfornato il pane, ricominciare a moltiplicarsi e a distribuirsi nuovamente, arricchendolo di vitamine e amminoacidi. Proprio per questo motivo sarebbe consigliabile consumare il pane almeno un giorno dopo la cottura, una volta rattivato, insaporito e aromatizzato dai lieviti.

Più nutriente e digeribile

Per ottenere un pane di qualità, non basta utilizzare un tipo di farina , è importante anche il tipo di lievito impiegato. Quando si utilizza per la lievitazione la cosiddetta "pasta acida" (lievito madre), grazie all'ambiente acido e alla gradualità del processo fermentativo, l'azione complessante dell'acido fitico viene neutralizzata da specifici enzimi (fitasi), con il risultato di ottenere un pane più nutriente e digeribile. Una ricerca dell'ELFID in collaborazione con l'università di Bari ha dimostrato che la fermentazione tradizionale con pasta acida, ovvero fermenti lattici in grado di "digerire" il glutine, diminuisce la tossicità del prodotto finito rispetto alla consueta fermentazione a base di lievito industriale.

La cottura

Una cottura effettuata al momento giusto (solo l'esperienza permette di individuarlo), prima che la lievitazione sia terminata, permette al calore di completare la destrutturazione degli amidi. Nel frattempo il volume del pane aumenta grazie alla formazione del vapore acqueo, di alcol etilico, di anidride carbonica, che espandendosi dilatano l'impasto fino a che il calore non denatura il glutine che perde l'elasticità. Da questo momento in poi gas e vapore escono attraverso i microscopici pori, aiutati dai tagli fatti sulla forma prima di infornarla. Se la cottura avviene in forno a legna, la fragranza ed i profumi del pane sono amplificate dalle particolari caratteristiche del calore, come quelle di tutti i cibi cotti in questo modo.



Il Consorzio di Promozione e Tutela della D.O.P. protegge il prodotto Pane Toscano e lo promuove in tutto il territorio Europeo



logo presente nelle confezioni



bollino applicato sul pane sfuso

Sede operativa Livorno 57128 via M.L.King, 15 tel. 0586267109 - fax 0586813416
p.iva 01789110515 - mail: info@panetoscano.net - Legalmail: panetoscano@legalmail.it