



Il Pane Toscano DOP

I prodotti del territorio



Con la direttiva europea 2016/58/UE, pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Unione europea il 4 marzo dello stesso anno, il pane toscano ha ottenuto il riconoscimento DOP. Il disciplinare del Pane Toscano DOP prevede una pasta convenientemente lievitata preparata con farina di grano tenero tipo "0", contenente il germe di grano, acqua ed esclusivamente lievito naturale.

Altresì, il disciplinare definisce proporzioni e tempi, ma soprattutto stila l'identikit del pane toscano. La pezzatura denominata localmente filoncino ha forma romboidale e un peso che varia da 450 a 550 grammi. La pezzatura denominata filone è di forma rettangolare con angoli smussati; il peso varia da 0,9-1,1 Kg, oppure 1,8-2,2 Kg.

Per la preparazione è prevista la "tecnica della biga" o "primo impasto", utilizzato per la moltiplicazione del "lievito madre" opportunamente rinfrescato. Una volta preparata la "biga" questa viene lasciata riposare per almeno 8 ore. Al termine di questa fase l'impasto ottenuto è pronto per essere utilizzato quale agente lievitante per la produzione. È vietata l'aggiunta alla farina di qualsiasi tipo di additivo alimentare.

Ha crosta friabile e croccante che si riconosce per il colore nocciola scuro opaco. Al palato sapore sciapo e leggermente acidulo.

La tradizione vuole che la mancanza di sale sia dovuta a una disputa del XII secolo dovuta alla rivalità tra la Repubblica Marinara di Pisa e Firenze, quando la prima interruppe il commercio del sale con l'entroterra.

Già nel diciassettesimo canto del Paradiso della Divina commedia di Dante Alighieri, messer Cacciaguida profetizzò il futuro esilio del poeta toscano, descrivendo l'angoscia di chi dovrà mangiare il pane altrui, prodotto con il sale.