



www.panetoscano.net

<https://www.facebook.com/panene.toscano>

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 (ANTICHI) 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 (lievito naturale) ottenga i risultati di qualità gastronomica e nutritiva che la contraddistinguono. Pertanto per la produzione del **PANE TOSCANO** si utilizza grano seminato in toscana di specifiche qualità caratterizzanti la cerealicoltura toscana, le cui caratteristiche si riscontrano **nei giusti quantitativi di glutine** (con particolare attenzione alla quantità di gliadina) e l'integrale presenza del **germe di grano**, attraverso una corretta molitura di un mix di grani a varietà a cariosside rossa e varietà a cariosside bianca.

Il Pane Toscano che sta' terminando il complesso iter per l'ottenimento della **DOP (Denominazione Origine Protetta) da parte della Comunità Europea**, viene oggi provvisoriamente commercializzato, contrassegnato dal bollino di garanzia, seguendo uno specifico disciplinare di produzione (certificato), partendo da:

IL GRANO esclusivamente seminato e raccolto in toscana, (le cui caratteristiche si riconoscono nel basso contenuto di **glutine**),

LA MOLITURA anch'essa effettuata in toscana, mantiene le caratteristiche organolettiche delle farine toscane, mantenendo inoltre integralmente il GERME (vitamine del gruppo B minerali e vitamina E) ormai scomparsa dalle farine tradizionali dedicate alla panificazione industriale.

LA PANIFICAZIONE, che avviene seguendo le antiche ricette della lievitazione naturale a pasta acida (madre), senza nessuna aggiunta di lievito di birra.

Il pane così ottenuto è caratterizzato da un gradevole aroma, apportato da particolari composti risultanti dalla fermentazioni secondarie tipiche ed esclusive del lievito a pasta acida (madre).

Il pane che si ottiene con l'uso di impasto acido si conserva di più rispetto a quello prodotto con lieviti industriali o lievito di birra; questo infatti già dopo un giorno tende a diventare rafferma, mentre la maggiore acidità conferita all'impasto dalla presenza di acido lattico contribuisce a rallentare la retrogradazione dell'amido.

Il pane così prodotto mantiene più a lungo le caratteristiche di morbidezza ed elasticità, peculiarità molto utili quando il pane veniva preparato nelle case dei contadini, una volta la settimana.

Inoltre la maggiore acidificazione induce anche una maggiore stabilità microbiologica, impedendo lo sviluppo di muffe e di batteri sporigeni.

Il Pane Toscano a lievitazione naturale può vantare le seguenti caratteristiche “certificate” uniche rispetto agli altri tipi di pane in commercio:

- **elevata qualità nutrizionale**
- **elevata qualità organolettica**
- **più facile e prolungata conservabilità**
- **facile identificazione delle caratteristiche di tipicità di cui vanta**

Dalla eucaristia, sacramento centrale della religione cristiana, si serve di pane e vino ma tra pane e sacro esiste una relazione precedente al cristianesimo, per arrivare alle merende dei bambini nelle case coloniche che mangiavano pane con zucchero e vino.

Fino ai giorni nostri, il binomio PANE e VINO, è imprescindibile, non può mancare sulla tavola mediterranea un buon pane così come è sempre presente un buon vino.