

E' in arrivo la Dop (denominazione di origine protetta) per il pane toscano “sciocco”, cioè senza sale. Il conto alla rovescia è cominciato il 14 agosto quando sulla Gazzetta Ufficiale Europea è stato pubblicato il documento unico da cui dipende il riconoscimento. Passati tre mesi, se non ci sarà alcuna opposizione, il pane toscano avrà il suo marchio Dop e giungerà così a conclusione il lungo e complesso iter portato avanti dal Consorzio che riunisce gli operatori della filiera e che ha coinvolto la Regione Toscana, le Università di Pisa e Firenze, il Ministero per le politiche agricole e quindi l'Unione europea.

---

“Per conseguire la Dop – ha spiegato Gianpaolo Andrich professore Ordinario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa – era necessario dimostrare il legame con il territorio a partire dal grano, dal lievito madre e dal disciplinare di panificazione”.

I ricercatori delle Università di Pisa e di Firenze hanno quindi condotto indagini sui dati climatici, sulle varietà di frumento tipiche toscane e sul ruolo dei lieviti nella determinazione delle caratteristiche del pane.

“Noi dell'Università di Pisa – ha aggiunto Andrich – abbiamo selezionato il lievito madre, cioè abbiamo individuato le popolazioni microbiche che lo compongono e per questo ci siamo avvalsi anche dell'aiuto del gruppo di ricerca in microbiologia agraria dell'Ateneo guidato dalla professoressa Emanuela Giovannetti. Quindi indicato le condizioni standard di panificazione come la temperatura o il tempo di lievitazione”.

“Il nostro contributo - ha concluso Stefano Benedettelli, professore associato di Genetica Agraria presso l'Università di Firenze - è stato quello di definire le caratteristiche qualitative delle farine prodotte dai grani coltivati in Toscana, analizzando le serie storiche sia delle produzioni che degli andamenti meteo degli ultimi trent'anni. Quindi è stato possibile associare il territorio di produzione con le caratteristiche del prodotto ottenuto”.