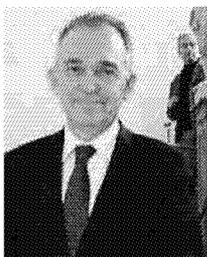


I prodotti tipici Cantuccini e pane dall'Europa arriva il marchio di qualità

Igp per i biscotti con le mandorle e Dop per il filone sciocco
Via al protocollo contro le frodi nel settore agroalimentare



IL GOVERNATORE
Soddisfatto Rossi:
le denominazioni
toscane protette
salgono così a 29

SIMONA POLI

CANTUCCINI e pane toscano si guadagnano quel marchio di qualità europeo, rispettivamente Igp e Dop, che sta diventando uno strumento prezioso per mettere al riparo i prodotti d'eccellenza dalle "brutte copie" che circolano sul mercato alimentare. I famosi cantuccini da inzuppare nel vin santo a fine pasto, però, non sono solo quelli pratesi incartati nel pacco blu. A vincere il premio a Bruxelles è stato il consorzio Asso Cantuccini, che riunisce oggi 16 produttori toscani, fra aziende artigiane e industriali, per cui il presidente Ubaldo Corsini aveva presentato domanda nel 2011. L'indicazione geografica protetta è accordata sia ai "Cantucci Toscani" sia ai "Cantuccini Toscani" che rispettino la quantità di mandorle, zucchero, uova, burro, miele previste dal disciplinare, la cottura al forno e perfino la lunghezza e il peso dei singoli cantuccini. Diverso il discorso per i biscotti di Prato, che spesso vengono confusi col cantuccino, e che devono essere consumati in 15 giorni, mentre il cantuccino scade dopo 18 mesi. «Questo riconoscimento aiuterà for-

nai, pasticceri, ristoratori, piccole e medie imprese dolciarie a meritarsi l'attenzione delle tavole di tutto il mondo e contrastare la contraffazione alimentare. Soprattutto nei mercati emergenti dove la qualità Toscana spicca sempre», dice Rossi. Contento di portare a casa un altro risultato per cui racconta di aver lavorato molto a Bruxelles. Ieri il Comitato qualità degli Stati mem-

Rossi: «Questo riconoscimento aiuterà fornai, pasticceri e ristoratori a meritarsi attenzione e contrasterà la contraffazione»

bri della Ue ha assegnato la Denominazione di origine protetta al pane toscano, un titolo che diventerà ufficiale solo tra un mese quando sarà pubblicato sulla Gazzetta ufficiale, in assenza di ricorsi. La ricetta del pane sciocco è composta da farina di grano tenero, acqua e lievito madre, senza aggiunta di sale. Anche in questo caso Rossi è convinto che ci saranno riflessi economici





I BISCOTTI
I cantuccini
toscani hanno
ottenuto il
marchio Igp
dalla Ue

positivi: «La Dop consentirà di pagare il grano con un minimo di 250 euro per tonnellata, anziché i 160 fissati dalla Borsa Merci di Bologna per il grano tenero. Panificando tutto il frumento tenero prodotto in Toscana si otterrebbero oltre 700.000 quintali di pane, ovvero quasi il cento per cento del totale di quello messo ora in commercio con lo stesso nome. E gli agricoltori toscani saranno spinti a produrre grano tenero per quantitativi intorno alle 75.000 tonnellate, con un incremento di tremila posti di lavoro. Senza contare che avere un pane di qualità sulle nostre tavole migliorerà anche il livello dell'alimentazione e della salute».

E proprio contro le frodi alimentari la Regione sta per firmare un'intesa con le pro-

cure di Firenze, Arezzo, Grosseto e Siena che prevede un trasferimento di dipendenti dell'amministrazione negli uffici giudiziari per formare dei pool specializzati in questo tipo di controlli. Sarà anche fatto un bando ad hoc per reclutare ragazzi volontari del servizio civile. «Replicheremo il modello che ha funzionato a Prato con il progetto lavoro sicuro», annuncia Rossi. «Il "taroccamento" dei prodotti toscani ci danneggia enormemente, pensiamo solo a Brunello e olio extravergine. Questo accordo ci permetterà di procedere in maniera più spedita ai controlli prima e alla repressione quando necessario». L'intesa vale fino a alla fine della legislatura, 2020.

© RIPRODUZIONE RISERVATA