

# Dop e Igp, ora la famiglia si allarga Entrano cantuccini e pane 'sciocco'

*Dall'Europa il doppio riconoscimento: consumatori più tutelati*

**Paola Fichera**  
■ FIRENZE

**TOSCANA**, terra di campanili sì, ma anche di dolci cantuccini. Proprio sul terzo biscotto più conosciuto e apprezzato al mondo – vanta un fatturato complessivo stimato in 35 milioni di euro e un export del 37% della produzione – l'Europa ha rischiato di far scoppiare una piccola guerra. All'origine della contesa il riconoscimento dell'Igp (Indicazione geografica protetta). La richiesta è stata inoltrata alla Comunità Europea nel 2011 sia dai produttori del cantuccino toscano, attestati fra il senese e il grossetano, che da quelli del cantuccio di Prato. Due prodotti simili, ma – come gli estimatori sanno – tutt'altro che uguali. Due anni fa i pratesi (che vantano un biscotto dalle caratteristiche più 'fresche') hanno deciso di 'congelare' la loro richiesta e ieri da Bruxelles è arrivato il riconoscimento Igp per il cantuccino toscano. La svolta è nata con la creazione di Assocantuccini la 'casa' che ha accolto tutti e 16 i produttori del famoso biscotto, pratesi compresi.

## **NUOVE TUTELE** **Ratificato in Regione** **il protocollo d'intesa** **contro le frodi alimentari**

D'ora in poi un marchio garantirà ai consumatori la presenza della giusta quantità di mandorle e l'uso del burro invece che della margarina. Un modo per proteggere tradizione e lavoro delle nostre aziende. «Questo – ha commentato il presidente della Regione Enrico Rossi – aiuterà fornai, 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».

**SE IL CANTUCCINO** esulta, è pronto a guadagnarsi il riconoscimento della Dop, la denominazione di origine protetta, anche il pane toscano, si proprio il pane 'sciocco' perché i toscani hanno imparato a prepararlo senza sale dal XII secolo quando la Repubblica Marinara di Pisa decise di interrompere il commercio di sale con l'entroterra. La Dop europea è ormai cosa fatta: il Comitato qualità della Ue ha dato il via libera ieri al riconoscimento. Manca solo l'ultimo sigillo formale della Commissione e la pubblicazione ufficiale sulla Gazzetta Ue. Ma il governatore Rossi ha anche annunciato ieri un protocollo tra Regione e Procure della Repubblica contro le frodi alimentari nelle province di Arezzo, Firenze, Grosseto e Siena. Replicando il modello già attivo a Prato. «Il 'taroccamento' dei prodotti toscani – ha concluso – ci danneggia enormemente questa intesa ci consentirà di velocizzare i controlli e la repressione dei 'falsi' alimentari».



## **Il «taroccamento»** **dei prodotti toscani ci** **danneggia enormemente**



## ARRIVANO I 'NOSTRI' (PRODOTTI DOP E IGP ESCLUSIVAMENTE TOSCANI)

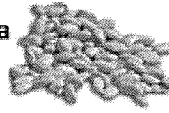


**Pane toscano DOP\***  
*\*in attesa di ufficialità*

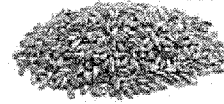


**Cantuccini toscani IGP**

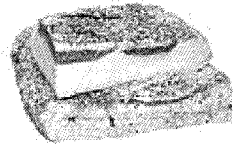
**Fagiolo di Sorana IGP**



**Farro della Garfagnana IGP**



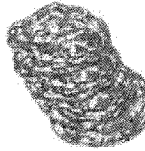
**Miele della Lunigiana DOP**



**Lardo di Colonnata IGP**



**Prosciutto Toscano DOP**



**Finocchiona IGP**

**Panforte e Ricciarelli di Siena IGP**



**Zafferano di San Gimignano DOP**



**Pecorino delle Balze Volterrane DOP**



**Castagna del Monte Amiata IGP**

**Olio extravergine di oliva Chianti Classico DOP**

**Olio extravergine di oliva Lucca DOP**

**Olio extravergine di oliva Seggiano DOP**



**Marrone di Caprese Michelangelo**



**Olio extravergine di oliva Terre di Siena DOP**

**Olio extravergine di oliva Toscano IGP**



**Cinta Senese DOP**

**Farina di castagne della Lunigiana DOP**

**Farina di Neccio della Garfagnana DOP**



ZNT