# AssoCantuccini

ASSOCIAZIONE TRA PRODUTTORI
DI CANTUCCINI TOSCANI ALLE MANDORLE

## IL CANTUCCINO TOSCANO ALLE MANDORLE HA UN ANGELO CUSTODE

# 16 IMPRESE TOSCANE,
# UN BISCOTTO, UN MITO.

Assocantuccini, fondata l'11 aprile 2011, è un'associazione senza fine di lucro che riunisce 16 aziende di produzione artigiane e industriali di tutta la Toscana.

Con secoli di storia alle spalle, il cantuccino toscano alle mandorle, assoluta meraviglia dolciaria, è il terzo biscotto italiano più conosciuto al mondo.
Questa piccola guida vi aiuterà ad apprezzarne le caratteristiche che lo rendono unico ed originale.

## MEMORI DELLA STORIA

L'origine dei cantuccini risale almeno al XVI secolo e il nome sembra derivare da "canto", parte di un insieme, o da "cantellus", in latino "pezzo o fetta di pane", una galletta salata che già i soldati romani consumavano durante le campagne militari.
Il biscotto nella sua forma "dolce" si inserisce invece nel solco della nuova produzione e del consumo dolciario affermatosi, innanzitutto in Inghilterra e in Toscana e poi anche nel resto di Europa, a partire dal XIV secolo, come conseguenza di quello che gli storici hanno definito il "boom dello zucchero", seguito alla diffusione della coltivazione della canna da zucchero in Nord Africa ed Europa Meridionale.
A partire dalla seconda metà del '500, i cantucci fecero così la loro comparsa alla corte dei Medici e due secoli dopo ne circolavano in Toscana diverse versioni. I cantuccini toscani alle mandorle così come li conosciamo trovano la loro definitiva affermazione nel XX secolo, quando iniziano a essere prodotti su vasta scala. La sfida tra aziende dolciarie di tutta la regione per la realizzazione del biscotto perfetto continua ancora ai giorni nostri. Ciascun produttore associato ad Assocantuccini, pur nel rispetto del disciplinare comune, ha messo a punto una ricetta unica e originale e può vantarsi di un crescente numero di estimatori.

## ATTENTI ALL'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Nel contesto dell'industria alimentare italiana e di quella toscana, i cantuccini, pur occupando una posizione di nicchia, vantano risultati di indubbio rilievo.
Il fatturato imputabile a questo biscotto supera i 30 milioni di euro. Il 22% dei nostri cantuccini è consumato in Toscana, il 41% nel resto d'Italia, il 37% fuori dai confini nazionali. Unione Europea, Stati Uniti, Giappone e Russia sono i principali mercati di importazione.

## ABBIAMO CODIFICATO LA TIPICITÀ

La migliore descrizione dei "Cantuccini Toscani" o "Cantucci Toscani" alle mandorle (entrambe le dizioni sono in uso) è contenuta nel Disciplinare di Produzione pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il 5 luglio 2014: "prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina, mandorle naturali, ovvero non pelate, zucchero, uova, burro, miele, successivamente cotto in forno".
Il biscotto si contraddistingue per una forma semi - ovale, derivante dal taglio in diagonale del filone dopo la cottura e per un peso non superiore a 15 grammi al pezzo.
Dopo la cottura, il cantuccino toscano è caratterizzato da alveolatura lievemente irregolare dovuta alla lievitazione del prodotto, intarsiata da mandorle non pelate, distribuite casualmente, mentre la superficie esterna, derivante dalla cottura dei filoni, è dorata.
Al gusto, i cantuccini toscani si presentano leggermente croccanti, di consistenza inizialmente granulosa, ma in grado di sciogliersi in bocca grazie alla presenza di burro nell'impasto.

## PREMI E RICONOSCIMENTI

Con "NT 06: Qualità Garantita", il 28 ottobre 2014, Assocantuccini ha vinto il Premio della Regione Toscana quale migliore prassi in materia di **"Azioni di comunicazione verso i consumatori per la riconoscibilità delle caratteristiche sensoriali degli alimenti"**, nell'ambito del Concorso di Idee Verso Expo 2015.

*Il Presidente di Assocantuccini, Ubaldo Corsini, ritira il Premio Expo 2015*

## INNOVANDO CON LA NOSTRA QUALITÀ GARANTITA NT-06

Nell'attesa del riconoscimento comunitario (IGP), i produttori aderenti ad Assocantuccini hanno deciso sin dal 2014 di sottoporsi a una procedura di controllo volontaria con verifiche esterne che assicura al consumatore il rispetto di determinati requisiti di prodotto.

Sulle confezioni delle Aziende produttrici che hanno conseguito la **Certificazione Agricert** secondo la Norma Tecnica 06 appare il seguente marchio:

Nella tabella sottostante sono indicati i requisiti di prodotto garantiti

| Parametro | Requisiti di prodotto |
|---|---|
| Mandorle | Percentuale di mandorle dolci naturali su 1 kg di prodotto finito maggiore o uguale al 20% |
| Burro | Presenza di acido butirrico *(acido grasso tipico del burro)* nel grasso estratto dai biscotti |
| Dimensioni | • Lunghezza: non superiore a 10,0 cm<br>• Altezza: non superiore 3,0 cm<br>• Spessore: non superiore 2,8 cm |
| Peso | Max 15 gr al pezzo |
| Umidità | Compresa tra il 3% e il 7% |

Certificazione agricert
**Cantuccini Toscani alle Mandorle**
con proprietà chimico-fisiche definite dalla Norma Tecnica 06 conformi agli standard di qualità stabiliti da
AssoCantuccini
ASSOCIAZIONE TRA PRODUTTORI DI CANTUCCINI TOSCANI ALLE MANDORLE
www.assocantuccini.org

AssoCantuccini
LA QUALITÀ È IL NOSTRO VALORE

*www.assocantuccini.org*

# AssoCantuccini

LA QUALITÀ È IL NOSTRO VALORE

**AssoCantuccini**
Associazione tra Produttori di Cantuccini Toscani alle Mandorle
c/o Confindustria Toscana, Piazza della Repubblica 6
50123 Firenze
segreteria@assocantuccini.org

*www.assocantuccini.org*

LA TOSCANA VERSO EXPO 2015

*con il patrocinio di*

REGIONE TOSCANA