

ARRIVA IL CENTRO DI FORMAZIONE

Ad Altopascio si imparerà a fare il pane Dop toscano

▶ ALTOPASCIO

Prestigiosa assegnazione per la città del Tau: sarà infatti Altopascio a ospitare il centro di formazione, ricerca e sviluppo del pane Dop toscano, dopo il riconoscimento della denominazione di origine protetta, assegnato lo scorso 25 marzo da Bruxelles.

Ad annunciare la notizia nel corso di una conferenza stampa al Loggiato Mediceo di Altopascio sono stati il sindaco Maurizio Marchetti, il direttore del Consorzio pane

Dop toscano Roberto Pardini, Giampaolo Andric ordinario di biotecnologie agroalimentari all'Università di Pisa, Ugo Giambastiani del Mulino Giambastiani di Ponte a Moriano e Nicola Fantozzi, assessore alle attività produttive del Comune di Altopascio.

A pesare nella scelta di Altopascio come centro di formazione e ricerca, in pratica come scuola di panificazione regionale, è stata la tradizione panificatoria del paese e la notevole attività di pro-

mozione di questo prezioso alimento (Maurizio Marchetti del resto è anche presidente nazionale delle Città del Pane).

I relatori hanno spiegato che la formazione per i panificatori è un obbligo di legge introdotto di recente dalla normativa regionale, che il pane toscano ha ottenuto la Dop (ce ne sono solo 4 in Europa, ma questa è l'unica regionale) grazie a un grande lavoro e a una grande attenzione alla qualità e ai benefici, anche sanitari, che sono



La presentazione del progetto

stati riscontrati ad esempio dalla Scuola Superiore Sant'Anna, mentre l'università di Firenze ha studiato i grani. E proprio i grani selezionati, e la recente necessità di verifica del Dna della "madre" del pane, che ne garantisce provenienza e qualità, hanno fatto crescere ulteriormente la qualità del prodotto toscano, e altopascese in particolare, tracciabile in ogni sua forma.

