

Progetto “Pane + Days”

Le metodologie agronomiche e tecnologiche atte ad incrementare la “shelf life” del Pane Toscano DOP

Il progetto “PANE + DAYS” si inserisce in un contesto di ampio respiro abbracciando gli obiettivi del Partenariato Europeo per l’Innovazione “Produttività e sostenibilità dell’agricoltura” (PEI -AGRI), lanciato nel 2012 per contribuire alla strategia dell’Unione “Europa 2020” per una crescita intelligente, sostenibile e inclusiva.

Il PEI-AGRI riunisce agricoltori, consulenti, ricercatori, aziende agroalimentari, ONG e altri attori che divengono partner per l’innovazione agricola e forestale ovvero una Rete PEI all’interno dell’UE.

Il Gruppo Operativo (GO), è un team di progetto composto da partner con diverse competenze (agricoltori, consulenti, imprese agro-alimentari ecc.), necessarie per implementare un determinato progetto, che collaborano fattivamente per produrre risultati utili e utilizzabili e che traggono beneficio dall’interazione tra esperienza e dalla reciproca condivisione di know how.

Il Gruppo Operativo è disciplinato da un Regolamento interno che ne stabilisce il funzionamento e i rapporti tra i partner definendo le attività da intraprendere e stabilendo ruoli specifici per ciascuno in maniera da evitare sovrapposizioni di attività e funzioni. All’interno del GO l’approccio all’innovazione è interattivo e non lineare, il trasferimento non avviene dall’alto (ricercatore, divulgatore/consulente, imprenditore), ma tutti partecipano mettendo a disposizione la propria esperienza e conoscenza per accelerare il processo di trasferimento - COOPERAZIONE. Obiettivo del GO è anche quello di instaurare rapporti con altri GO (networking), ma soprattutto è quello di adottare le innovazioni e moltiplicarne il trasferimento raggiungendo altre comunità di imprenditori.

Il progetto “PANE+DAYS” si propone di creare valore aggiunto per i prodotti agricoli e di adottare nuove modalità di trasformazione e commercializzazione; il ridotto periodo di conservabilità del pane ne pregiudica di fatto la distribuzione in mercati che non siano prossimi al luogo di produzione, limitandone la shelf-life (vita da banco), e quindi la commercializzazione e il possibile ritorno economico. Il Pane Toscano a lievitazione naturale DOP, utilizzando la pasta acida come agente lievitante gode di un periodo di conservabilità in cui mantiene pressoché inalterate le sue elevate caratteristiche qualitative (shelf-life), significativamente superiore a quello che caratterizza mediamente il pane reperibile usualmente in commercio. Il progetto “Pane +Days” persegue la finalità di incrementare la shelf-life del Pane Toscano a lievitazione naturale DOP modificando opportunamente la quantità e la qualità dei soluti presenti nel grano impiegato nella sua produzione e utilizzando delle condizioni e modalità di conservazione più idonee.

Gli attuali partner di progetto sono il Consorzio di Promozione e Tutela Pane Toscano a Lievitazione Naturale Soc. Coop. (CAPOFILA), l’Azienda Agricola Baccoleno di Congiu Tonino, la Fondazione per il Clima e la Sostenibilità e l’Università di Pisa - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali.

Gli obiettivi del Piano Strategico legato al progetto “Pane +Days” possono essere così riassunti:

PSR Toscana 2014-2020 - Bando attuativo della sottomisura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura” – Annualità 2016

1. Incremento della quantità di soluti e in particolare dei componenti minerali accumulati all'interno delle cariossidi di grano tenero delle varietà previste dal disciplinare di produzione del Pane Toscano DOP;
2. Incremento delle concentrazioni con cui i composti ad attività antimicrobica sono presenti nel grano e quindi nelle farine utilizzate nella produzione del Pane Toscano DOP;
3. Definizione di un protocollo agronomico di produzione capace di indirizzare l'azienda nella produzione di grani con migliori caratteristiche composizionali;
4. Individuazione dei film polimerici più efficaci nel rallentare il processo di disidratazione e quindi la comparsa del sentore di rafferma nelle diverse forme di pane ammesse dal disciplinare di produzione di questo prodotto DOP;
5. Individuazione del formato di packaging più efficace a promuovere la conservazione del Pane Toscano DOP assicurando il mantenimento del suo elevato livello qualitativo;
6. Individuazione dei valori di temperatura e delle composizioni gassose più idonee a prolungare il periodo di conservazione di questo prodotto così da prolungarne la “shelf-life”;
7. Definizione di un protocollo di produzione di pane con migliori caratteristiche di conservabilità

Si auspicano interessanti ricadute economiche dalla realizzazione del Piano Strategico; incrementare la “shelf-life” del Pane Toscano DOP significa innanzitutto dilatarne il possibile mercato consentendo di proporre il prodotto anche sui banchi vendita nazionali ed europei attualmente irraggiungibili.

La possibilità di trovare un'adeguata commercializzazione nel centro e nord Europa dove i prodotti tipici italiani di elevata qualità trovano una vasta clientela attenta e disponibile, permetterà di conseguire dei significativi ritorni economici.

Ad usufruire del possibile incremento esponenziale del ritorno economico legato alla più elevata area di commercializzazione del Pane Toscano DOP, sarebbero tutti gli operatori coinvolti in questa filiera produttiva: Agricoltori toscani produttori delle varietà di grano tenero previste dal disciplinare di produzione del Pane Tosano DOP; Molini (prima trasformazione); Panificatori (seconda trasformazione).

L'accordo stilato tra i diversi protagonisti della filiera produttiva, oltre ad assicurare agli agricoltori l'assorbimento di una quota della loro produzione di grano tenero ad un prezzo minimo concordato così da costituire un reddito garantito, riconosce agli stessi anche un incremento di guadagno crescente all'aumentare della quantità di pane venduto.

L'espansione delle vendite del prodotto finito permetterebbe di incrementare significativamente l'aliquota riservata ai produttori primari che rappresentano spesso l'anello debole dell'intera filiera produttiva.



Regione Toscana

