

**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**

Evento finale

Progetto "Pane + Days"

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



INVITO

**Giovedì 22 febbraio 2018 ore 10.30
Agriturismo Baccoleno
Loc. Baccoleno – 53041 Asciano (SI)**

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.

Ma è possibile incrementarne la shelf-life agendo opportunamente sulle caratteristiche chimico-composizionali del frumento impiegato nella sua produzione e utilizzando delle condizioni e modalità di conservazione più idonee. Ciò permetterebbe di raggiungere mercati al momento preclusi incrementando il possibile ritorno economico per tutta la filiera.

Il progetto "Pane+Days", finanziato nell'ambito del PSR Toscana 2014-2020 Sottomisura 16.1 "Sostegno per la creazione dei GO del PEI per la produttività e sostenibilità in agricoltura", ha avuto come finalità l'impostazione di un Gruppo Operativo e la predisposizione di un Piano Strategico, avente ad oggetto la realizzazione di un Progetto Pilota finalizzato al collaudo di un Protocollo Innovativo che permetta di allungare i tempi di conservazione Pane Toscano a lievitazione naturale DOP mantenendone il più possibile inalterato l'elevato livello qualitativo e nutrizionale.

Nel corso dell'iniziativa verranno illustrati i risultati relativi alla prima fase di attuazione del futuro Gruppo Operativo, finalizzata allo sviluppo dell'idea innovativa, alla ricerca dei partner, all'informazione sul territorio, alla valutazione e impostazione del progetto; verrà poi presentato il Piano Strategico a cura dei soggetti proponenti.

Interverranno:

Roberto Pardini - Consorzio di Tutela Pane Toscano DOP

Prof. Gianpaolo Andrich - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa

Prof. Stefano Benedetti - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente, Università degli Studi di Firenze

Dott. Marco Mancini - Fondazione Clima e Sostenibilità

Tonino Congiu - Az. Agricola Baccoleno

Laura Simoncini - Confartigianato Imprese Toscana

Moderatore: Roberto Cantagalli - Advance Consulting S.r.l.

*Al termine è prevista una degustazione di
PRODOTTI TOSCANI DI QUALITÀ'*

**P.S. è gradito, vogliate segnalare la
vostra presenza
Tel. 338615010 - 3351474184**

