Via libera alla Dop per il pane Toscano

La Commissione Europea ha approvato l'inserimento del pane toscano nel registro delle Denominazioni di origine protetta. Il via libera, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Ue, consolida la leadership italiana nel settore con ben sei pani riconosciuti e tutelati dall'Unione.

Il pane Toscano è fatto usando esclusivamente lievito madre, acqua e farina di grano tenero, con varietà coltivate solo in Toscana, senza sale. La nuova Dop si aggiunge alla Coppia ferrarese, alla pagnotta del Dittaino, al pane casareccio di Genzano, al pane di Altamura e al pane di Matera che erano i prodotti già registrati e tutelati a livello comunitario.