

COMUNICATO STAMPA

26 gennaio 2016

E' ufficiale: i Cantuccini Toscani ottengono l'IGP

Publicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea la registrazione dell'Indicazione Geografica Protetta per il famoso biscotto toscano

E' ufficiale. Con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea di oggi, i "Cantuccini Toscani" / "Cantucci Toscani" (entrambe le denominazioni sono tutelate) sono riconosciuti come Indicazione Geografica Protetta (o IGP). "E' un percorso intrapreso formalmente l'11 aprile 2011, tuttavia tra noi produttori la assoluta necessit  di questa forma di tutela   oggetto di discussione da anni. La vera spinta propulsiva   arrivata comunque con la costituzione di un'Associazione: Assocantuccini   oggi una realt  che conta 16 aziende produttrici, artigiane e industriali, di tutto il territorio regionale", ricorda il Presidente, Ubaldo Corsini.

"La nostra soddisfazione per questo risultato   immensa – prosegue Ubaldo Corsini – non soltanto per le garanzie che l'IGP fornisce nei confronti di fuorvianti indicazioni basate sull'*Italian sounding* che tanto danneggiano le produzioni alimentari italiane. Ma anche perch  il consumatore avr  finalmente una chiara indicazione sull'origine e la tipicit  del prodotto, codificata nel Disciplinare di produzione elaborato e condiviso da tutti i produttori". Per Corsini, "la qualit  di un prodotto che ha acquisito la fama dei Cantuccini Toscani alle mandorle dipende da un mix di fattori: l'impiego di ingredienti nobili quali ad esempio il burro in luogo della margarina, la percentuale di mandorle utilizzata sul prodotto finito (almeno il 20%), l'abilit  delle maestranze e il saper fare degli imprenditori, sviluppatisi in Toscana nel corso di secoli".

Le origini dei cantuccini risalgono alla Toscana dei Medici. L'origine e la diffusione toscana non hanno impedito a questo biscotto di diventare in tempi pi  recenti un campione del Made in Italy, il terzo biscotto italiano pi  conosciuto al mondo. Oggi il fatturato complessivo   stimato in 35 milioni di euro e l'export   il 37%.

Le potenzialit  in termini di vendite all'estero e in Italia sono enormi. Consumato originariamente a fine pasto e spesso in abbinamento a vini liquorosi, il cantuccino   oggi protagonista anche delle nuove tendenze del gusto. In Svezia o in Giappone ad esempio amano abbinarlo al the o al caff , in qualsiasi momento della giornata.

Per il Presidente di Assocantuccini, l'IGP al Cantuccino Toscano pu  essere il volano della crescita dell'intera produzione dolciaria regionale, che conta tante specialit  da far conoscere e apprezzare ancora di pi  in Italia e all'estero. "Grazie a tutti coloro che ci hanno sostenuti in questo percorso verso l'Indicazione Geografica Protetta per i Cantuccini Toscani: i cittadini, le imprese, le associazioni, le istituzioni. Senza un gioco di squadra non ce l'avremmo fatta. La sfida oggi   far conoscere l'IGP e la sua enorme importanza ai consumatori e alla distribuzione, dentro e fuori dai confini nazionali. E poi promuovere le adesioni ad Assocantuccini: anche il pi  piccolo produttore della Regione   benvenuto".

Info: M. Ginanneschi,
segreteria@assocantuccini.org, tel. 348 77 13 759



ASSO CANTUCCINI

Associazione tra Produttori di Cantuccini Toscani alle Mandorle
c/o Confindustria Toscana, Piazza della Repubblica 6, 50123 Firenze – Tel. 055 277361/Fax 055 2773622
C.F. 94197620480 www.assocantuccini.org – e-mail: segreteria@assocantuccini.org