

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Panforte di Siena

Art. 1

Denominazione del prodotto

L'Indicazione Geografica Protetta "*Panforte di Siena*" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

Il "*Panforte di Siena*" è il prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione e successiva cottura in forno di un impasto a base di farina, frutta candita, frutta secca, miscela di zuccheri, miele e spezie.

Al momento dell'immissione al consumo, il prodotto può presentarsi in una duplice versione:

versione bianca, se la copertura è a base di zucchero a velo;

versione nera, se la copertura è a base di spezie.

2.1 Caratteristiche fisiche:

forma: tonda o rettangolare se commercializzato intero; a spicchi o quadrelli se commercializzato al taglio;

dimensioni: altezza da 14 a 45 mm; per la forma tonda: diametro da 10 a 38 cm; per la forma rettangolare: da 10 a 20 cm (lato minore) e da 20 a 40 cm (lato maggiore); peso variabile a seconda delle dimensioni, compreso tra 33 gr e 6 Kg;

consistenza: pastosa, moderatamente resistente al taglio.

aspetto esterno: la superficie è mossa e irregolare;

versione bianca: il colore è bianco per il velo di zucchero che lo ricopre; lo zucchero a velo può essere contenuto in una bustina ed essere cosparso sul prodotto al momento del consumo;

versione nera: il colore è marrone scuro per la copertura della miscela di spezie.

2.2 Caratteristiche chimiche:

umidità massima:15% sul prodotto finito;

2.3. Caratteristiche organolettiche:

sapore: dolce, con retrogusto di frutta candita e mandorle ed un sentore di spezie, leggero nella versione bianca e molto intenso nella versione nera.

Art. 3

Delimitazione dell'area di produzione

La zona di produzione e di confezionamento del "*Panforte di Siena*" comprende l'intero territorio amministrativo della Provincia di Siena.

Art. 4

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata, documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritti nei relativi elenchi saranno assoggettati al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione, e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

Le condizioni di produzione del "*Panforte di Siena*", atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche, devono essere le seguenti:

5.1 Ingredienti obbligatori

5.1.1 versione bianca:

farina di frumento tipo '0': in quantità compresa tra 14 e 18% dell'impasto;

frutta secca: mandorle dolci intere e non pelate in quantità non inferiore al 18% dell'impasto;

frutta candita: cedro candito tagliato a cubetti e scorze di arancia candite in quantità compresa tra 35 e 45% dell'impasto; il cedro candito deve costituire almeno il 25% della frutta candita impiegata;

zuccheri: a scelta tra saccarosio, sciroppo di glucosio, zucchero invertito, impiegati singolarmente o in miscela tra loro, in quantità comprese tra 18 e 23% dell'impasto;

miele: millefiori in quantità compresa tra 2 e 5% dell'impasto;

spezie: noce moscata e cannella in dosi comprese tra 0,3 e 1,5%;

altri ingredienti: zucchero a velo impiegato per la spolverizzazione del dolce, ostie di amido impiegate come base del prodotto.

5.1.2 versione nera:

farina di frumento tipo '0': in quantità compresa tra 8 e 18% dell'impasto;

frutta secca: mandorle dolci intere e non pelate in quantità non inferiore al 18% dell'impasto;

frutta candita: melone candito tagliato a cubetti e scorze di arancia candite in quantità compresa tra 35 e 45% dell'impasto; il melone candito deve costituire almeno il 40% della frutta candita impiegata;

zuccheri: a scelta tra saccarosio, sciroppo di glucosio, zucchero invertito, impiegati singolarmente o in miscela tra loro, in quantità comprese tra 18 e 23% dell'impasto;

spezie: noce moscata, cannella e pepe dolce in dosi comprese tra 0,6 e 5%;

altri ingredienti: miscela delle spezie precedenti per la spolverizzazione del dolce, ostie di amido impiegate come base del prodotto.

5.2 Ingredienti facoltativi

5.2.1 versione bianca:

frutta secca: nocciole granulate in percentuale non superiore al 1,5% sul totale dell'impasto;

frutta candita: melone candito tagliato a cubetti in percentuale fino al 25% della frutta candita impiegata;

spezie: un mix di macis, pepe, pimento, coriandoli, chiodi di garofano;

aromi: vaniglia.

Non sono ammessi altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti.

5.2.2 versione nera:

frutta candita: cedro candito tagliato a cubetti in percentuale fino al 25% della frutta candita impiegata;

spezie: un mix di noci moscate, coriandolo, anice stellato, chiodi di garofano, zenzero, pepe garofanato, peperoncino;

aromi: vaniglia;

caramello: in quantità non superiore al 2% dell'impasto;

noci: in quantità non superiore al 5% dell'impasto;

miele: in quantità non superiore al 5% dell'impasto;

cacao per la spolveratura.

Non sono ammessi altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti.

5.3 Lavorazione della materia prima e ingredienti

5.3.1 Impastatura.

Gli zuccheri sono disciolti in acqua e portati a cottura, miscelati con la frutta candita tagliata a cubetti, fino ad ottenere un composto omogeneo. Terminata l'operazione, l'impasto viene travasato nell'impastatrice dove vengono aggiunte la frutta secca, la farina e le spezie. Si procede quindi alla mescola fino al completo amalgama degli ingredienti.

5.3.2 Porzionatura e modellatura

L'impasto viene prelevato dall'impastatrice e porzionato.

Ogni singola porzione viene pesata su bilance, adagiata su ostie di amido e circondata da una fascetta di contenimento in carta alimentare.

Si procede quindi alla spianatura del prodotto e alla successiva immissione nel forno di cottura, avendo cura di effettuare preventivamente una spolveratura con un velo di farina.

5.4 Cottura

La cottura del "Panforte di Siena" avviene in forno preriscaldato alla temperatura di 200-230°C per una durata di tempo variabile da 13 a 45 minuti in base alla pezzatura del prodotto.

Terminata la cottura, il prodotto viene lasciato raffreddare a temperatura ambiente o in cella di condizionamento. Si eliminano poi la farina nonché gli sfridi dell'ostia e della fascetta di contenimento. Il prodotto viene quindi spolverizzato con un leggero strato di zucchero a velo nella versione bianca, oppure con la miscela di spezie nella versione nera. Lo spolvero con lo zucchero a velo può avvenire anche al momento del consumo.

Art. 6

Legame con l'ambiente

Simbolo della gastronomia senese, il Panforte ha una lunga storia che risale all'epoca medioevale.

I primi esempi di panforte sono, ad avviso degli storici, quei pani ricchi di pepe e miele che una cronaca del 7 febbraio 1205 cita come doni che servi e coloni erano obbligati a portare alle monache dell'Abbazia di Montecelso, località in provincia di Siena. L'abbondante presenza nell'impasto di ingredienti costosi come le spezie era tale da conferire all'atto di omaggio un alto valore simbolico. Bisogna però giungere alla fine del '400 per constatarne la fama. A ciò contribuì in modo determinante la via Francigena che, aveva consentito ai prodotti tradizionali della gastronomia senese di giungere a Roma e presso le principali corti europee. Il dolce si andava così

affermando anche al di fuori del territorio senese quale prodotto raffinato, offerto sulle tavole dei ricchi e nelle occasioni importanti

Il nome “Panforte” comincia ad essere attestato agli inizi dell’800. Una importante testimonianza al riguardo è quella di uno dei più grandi poeti italiani, Ugo Foscolo, che nel 1813 dichiara di ricevere in dono da Siena dei “panforti” dalla nobildonna Quirina Magiotti Mocenni. E’ in questo secolo che il dolce esce dall’ambito delle spezierie e che dello stesso si avvia la produzione su scala molto più vasta, ciò che ne consente anche la commercializzazione in maniera significativa al di fuori del territorio senese, in particolare nelle botteghe fiorentine. La prima fabbrica di produzione del “Panforte di Siena”, ad opera di Natale Pepi, vede la luce nel 1810 a seguito della soppressione napoleonica della farmacia dell’Ospedale di Santa Maria della Scala. Il nome “pan forte” è segnalato anche dal Tommaseo nel suo Vocabolario della Lingua Italiana (edito negli anni 1865-1874). Sempre nell’800 il “panforte” viene ricompreso dall’Artusi, nel testo suo fondamentale "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" (1891), fra i dolci tipici di Siena (1891). Da allora non c’è guida, italiana o di qualsiasi parte del mondo, che non lo citi come espressione tipica della gastronomia senese. Una menzione particolare al riguardo merita la guida del Touring Club Italiano del 1931, che ne conferma la grandissima reputazione: “La dolceria senese si gloria di una specialità di rinomanza universale, il celeberrimo *panforte di Siena*”.

La versione bianca ha una precisa data di nascita, il 1879, quando, in onore della Regina Margherita in visita a Siena per il Palio d'agosto, il dolce venne realizzato per la prima volta con un minor impiego di spezie e la copertura a base di zucchero a velo e venne ribattezzato “panforte Margherita”. Il suo immediato successo ne decretò fama indiscussa anche sotto il nome di “panforte bianco”.

La preparazione del “Panforte di Siena” aveva inizio a settembre, quando era più facile recuperare alcuni ingredienti, come ad esempio la frutta secca, e proseguiva fino alla fine dell'anno. Il dolce era poi consumato durante le

festività natalizie. Il legame del “Panforte di Siena” con il Natale si è oggi trasferito ovunque. Tradizionalmente esso risale però ad una antica leggenda locale, raccontata da Giovanni Righi Parenti nel suo “I dolci di Siena e della Toscana” (1991) e incentrata sul miracolo di un tozzo di pane trasformato in panforte proprio nella notte della nascita di Gesù Bambino. Oggi il “Panforte di Siena” viene realizzato anche al di fuori delle tradizionali festività natalizie da diversi laboratori industriali di media dimensione e da svariati forni e pasticcerie sparsi su tutto il territorio, che insieme realizzano circa la metà del fatturato complessivo dei dolci tipici senesi.

Un altro aspetto del legame del prodotto con il territorio senese è dato dall’esistenza in città di un singolare indotto, proveniente dalla tradizione degli speciali e rappresentato dalla decorazione delle confezioni del prodotto secondo forme che si richiamano al neogotico ed al liberty floreale. Su questa attività si è sviluppata fin dalla fine dell’800 ad opera degli artisti senesi una vera e propria scuola e si è consolidato uno speciale stile definito “stile panforte”.

Art. 7

Organismo di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 e 11 del Reg. CE 510/06. Tale struttura è un’Autorità pubblica designata : Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Siena, Piazza Matteotti n.30, 53100 Siena Tel. 0577 202511 – Fax 0577 270981 - 288020

Art. 8

Confezionamento ed etichettatura

Il prodotto viene confezionato avvolto in confezioni di carta o cartoncino. Può essere presente un preincarto in materiale per uso alimentare. Nel caso in cui il prodotto venga commercializzato al taglio, ciascun spicchio o quadrello dovrà comprendere una parte della fascetta di contenimento. Per

salvaguardare la qualità, assicurare la rintracciabilità ed il controllo del prodotto le operazioni di confezionamento devono avvenire all'intero del territorio indicato all'art. 3 del presente disciplinare.

Sulla confezione e sulla fascetta di contenimento dovranno essere riportate le diciture "*Panforte di Siena*" e "*Indicazione Geografica Protetta*" per esteso o in acronimo (IGP), nonché le seguenti ulteriori informazioni:

- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il simbolo grafico del prodotto di cui al successivo art. 9, relativo all'immagine da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta.

E' facoltativamente ammessa l'aggiunta delle seguenti indicazioni, rispettose della tradizione locale:

“bianco” o “Margherita”, per la versione bianca;

“nero” per la versione nera.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione "*Panforte di Siena*" deve essere riportata in italiano.

Art. 9

Logo

Il logotipo del prodotto consiste, come da riproduzione sotto riportata, in una balzana (lo scudo di colore bianco, nella parte superiore, e nero nella parte inferiore) circondata da un cartiglio giallo Pantone 1205 (5%M/30%Y) che si ripiega su se stesso in alto. Il cartiglio reca la scritta “Panforte di Siena” in carattere tipografico Gill Extra Bold Condensed di colore nero e segue l'andamento dello stesso; nell'angolo in basso a dividere la parola “Panforte”

da “di Siena”, un fiore stilizzato nero con 5 petali. Nel fregio giallo oro Pantone 117 (30C/40%M/70%Y) in alto la scritta “IGP” in carattere tipografico Gill Extra Bold Condensed di colore nero, contornata di bianco sfondato con margine nero. Subito sotto la scritta “Indicazione Geografica Protetta” su tre righe in carattere tipografico Gill Extra Bold di colore nero.



Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

Il limite massimo di riduzione è di cm 1,4 in altezza.