



ACCORDO PER LA FILIERA CORTA DEL PANE

PAN DEI PARCHI

Nella primavera 2014, in occasione della pubblicazione dei Bandi Cariplo “Comunità resilienti” si è costituito un partenariato tra vari enti e vari soggetti, con Fondazione Idra nel ruolo di Capofila, i Plis del Rio Vallone, del Molgora e della Cavallera e la Cooperativa Demetra di Besana Brianza come partner per promuovere un progetto che, a partire dalla visibilità e realtà dei prodotti più consolidati (quale l'asparago rosa, il *Pane Parcomolgora* e le patate di Oreno), potesse sostenere un percorso di creazione di una rete di produttori locali, in grado di proporre una qualificazione del sistema agricolo anche nell'ottica di sostenibilità sociale e ambientale.

Fin da subito è apparso chiaro che l'esperienza del *Pane Parcomolgora* poteva trovare una sua nuova collocazione di slancio e riorganizzazione proprio negli obiettivi di questo progetto. Dalle prime azioni riorganizzative della filiera nasce anche un nuovo nome, Pan dei Parchi.

Di seguito sono riportati gli articoli che costituiscono il disciplinare di panificazione, sottoscritto tra le aziende panificatrici e i Parchi, che insieme a quelli del disciplinare di produzione e conservazione del grano e della farina, sottoscritto tra le aziende produttrici e i Parchi, delineano i principi che regolamentano la filiera del pane.

SCHEMA DI DISCIPLINARE PER LA PRODUZIONE DEL PAN DEI PARCHI

Art. 1 Denominazione del prodotto

La denominazione “Pan dei Parchi” è riservata al pane rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione del grano tenero

La zona di coltivazione del grano da destinare alla produzione del “Pan dei Parchi” comprende il territorio dei comuni consorziati o convenzionati ai Parco Agricolo Nord Est (nato dalla fusione del Parco del Molgora con il Parco del Rio Vallone) e della Cavallera. Le aziende agricole aderenti al progetto si assumono a proprio carico le fasi di stoccaggio e molitura, fissando il prezzo della vendita della farina a 0,80 centesimi di euro al Kg, come sottoscritto nel disciplinare di produzione.

Art. 3 Le aziende panificatrici

Le aziende panificatrici sono selezionate dal Parco Agricolo Nord Est e Cavallera.

Le aziende panificatrici aderenti si impegnano:

- ad acquistare la farina dalle Aziende produttrici selezionate dai Parchi;
- a rispettare le modalità di produzione (Ingredienti, ricette, tipologie, formati) elencati nel presente disciplinare;



Art. 4 I Parchi

I parchi si impegnano a:

- verificare il rispetto delle regole contenute in questo disciplinare da tutti i panificatori e punti vendita firmatari. Qualora si verificasse il ripetersi di mancato rispetto delle regole da parte di un'Azienda panificatrice/punto vendita, questa sarà estromessa dalle aziende aderenti il progetto e non potrà più produrre e vendere il Pan dei Parchi.
- a promuovere il prodotto Pan dei Parchi con i mezzi propri di comunicazione e tramite l'organizzazione di eventi.

Art. 5 Elenco degli Ingredienti

Gli ingredienti per la produzione del “Pan dei Parchi”, nella proporzione indicata, sono:

PAN DEI PARCHI BIANCO

- 10 kg Farina di grano tenero tipo 0-1;
- 6,5 Litri di acqua;
- 0,3 kg di lievito;
- 0,1 kg di farina cerali maltata;
- 0,25 kg di Sale;

PAN DEI PARCHI INTEGRALE

- 10 kg Farina integrale di grano tenero tipo 1-2;
- 5,5 Litri di acqua;
- 0,4 kg di lievito;
- 0,1 kg di farina cerali maltata;
- 0,25 kg di Sale;

PAN DEI PARCHI PIETRA (con farina macinata a Pietra)

- 10 kg Farina di grano tenero tipo 1 macinata a pietra;
- 6 Litri di acqua;
- 0,35 kg di lievito;
- 0,1 kg di farina cerali maltata;
- 0,25 kg di Sale;

Nelle suddette ricette è possibile utilizzare coadiuvanti naturali per la panificazione.

Art. 6 Tipologie

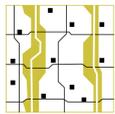
La denominazione “Pan dei Parchi” si riferisce al Pane (nelle diverse forme successivamente descritte).

Art. 7 Modalità di produzione

Le fasi e le modalità di produzione del “Pan dei Parchi” sono le seguenti:

Preparazione dell'impasto:

Porre la farina nella madia, aggiungere il lievito, il sale ed acqua quanto basta a rendere l'impasto modellabile.



Lavorare la pasta, finchè non assume un aspetto liscio e non si stacca dalle pareti del recipiente.

L'impasto, viene lasciato riposare per 30/60 minuti, in seguito il pane viene modellato nelle seguenti forme:

- Pagnotta integrale 400 g
- Pugliese bianca 500 g
- Ciabatta bianca 300 g
- Ciabatta 100 g
- Bocconcino 35 g (formato per le scuole)

Art.8 Preparazione del forno e cottura

Il pane potrà essere infornato, previa pulizia del piano di cottura, quando il forno avrà raggiunto una temperatura di 230°C; in media, la cottura dura circa 90 min a temperatura calante.

Art.9 Descrizione del prodotto

Il “Pan dei Parchi” all’atto della immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Il Pane deve avere una crosta spessa e croccante, di colore ambrato e mollica di colore chiaro, morbida ed omogeneamente alveolata;

Art. 10 Commercializzazione

Il “Pan dei Parchi” può essere commercializzato conformemente alle norme igienico-sanitarie vigenti sul territorio nazionale al prezzo concordato uniforme di 4 euro al kg, fino a modifica del presente disciplinare.

Per il riconoscimento al consumatore finale può essere applicata un’ostia raffigurante il Logo “Pan dei Parchi”, ad esclusione dei formati piccoli.