



ACCORDO PER LA FILIERA CORTA DEL PANE

PAN DEL PARCO

SCHEMA DI DISCIPLINARE PER LA PANIFICAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

PREMESSA

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 e realizzare il progetto Tre Parchi in Filiera.

Una delle prime azioni organizzative è stata individuata nella filiera del pane, con la nascita anche di un nuovo nome, Pan del Parco, per dare più visibilità al precedente esperienza del *Pane Parcomolgora*.

Con la costituzione del Parco agricolo Nord Est e la riorganizzazione territoriale dei precedenti parchi locali sovracomunali rende ora necessario un nuovo aggiornamento della filiera cerealicola, con la proposta di unificare in un logo più incisivo e rispondente alle caratteristiche attuali sia del Marchio 3 Parchi in Filiera che del collegato logo Pan del Parco.

Il disciplinare seguente è pertanto aggiornato alla nuova denominazione proposta: Pan del Parco.



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

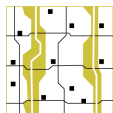
SCHEMA DI DISCIPLINARE PER LA PRODUZIONE DEL PAN DEL PARCO

Art. 1 - Denominazione del prodotto

La denominazione “Pan del Parco” 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 del Parco” comprende il territorio dei comuni consorziati o convenzionati al Parco Agricolo Nord Est. 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.

Le aziende panificatrici aderenti si impegnano:

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

Art. 4 - Il Parco

Il parco si impegna 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 del Parco.
- a promuovere il prodotto Pan del Parco con i mezzi propri di comunicazione e tramite l'organizzazione di eventi.

Art. 5 Elenco degli Ingredienti

Gli ingredienti per la produzione del "Pan del Parco", nella proporzioni indicate per Kg di farina, sono:

PAN DEL PARCO BIANCO

- 1 kg Farina di grano tenero tipo 0-1;
- 0,65 Litri di acqua;
- 30 g di lievito;
- 10 g di farina cereali maltata;
- 25 g di Sale;

PAN DEL PARCO INTEGRALE

- 1 kg Farina integrale di grano tenero tipo 1-2;
- 0,55 Litri di acqua;
- 40 g di lievito;
- 10 g di farina cereali maltata;
- 25 g di Sale;

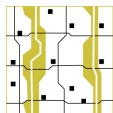
PAN DEL PARCO PIETRA (con farina macinata a Pietra)

- 1 kg Farina di grano tenero tipo 1 macinata a pietra;
- 0,66 Litri di acqua;
- 35 g di lievito;
- 10 g di farina cereali maltata;
- 25 g di Sale;

PAN DEL PARCO A LIEVITAZIONE NATURALE (con farina macinata a Pietra)

- 1 kg Farina di grano tenero macinata a pietra;
- 0,5-0,65 Litri di acqua;
- 450 g di lievito madre solido (500 gr. se liquido);
- 5-25 g di Sale;

E' ammessa altresì la produzione del "Pan del Parco" con metodi e ingredienti differenti da



quelli indicati, per specifiche finalità od occasioni, previa consenso del Parco Agricolo Nord Est e nel rispetto delle norme vigenti per la panificazione (compreso l'utilizzo di coadiuvanti naturali di cui al D.M. 27/02/1996 n° 209).

In alternativa al lievito di birra è possibile utilizzare il lievito madre, in pasta solida o liquido (Li.co.li); in questo caso il Pan del Parco può essere commercializzato con l'aggiunta della denominazione "a "lievitazione naturale".

Art. 6 - Tipologie

La denominazione "Pan del Parco" si riferisce al Pane (nelle diverse forme successivamente descritte).

Art. 7 - Modalità di produzione

Le fasi e le modalità di produzione del "Pan del Parco" 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 del Parco" 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 del Parco" può essere commercializzato conformemente alle norme igienico-sanitarie vigenti sul territorio nazionale.

Per il riconoscimento al consumatore finale può essere applicata un'ostia raffigurante il Logo "Pan del Parco", ad esclusione dei formati piccoli.