

Biscotti di Prato verso l'IGP

E' stata presentata domanda di riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta

Qualità, storia e territorio. Sono gli elementi che rendono unico nel panorama dolciario il Biscotto di Prato e che hanno spinto i produttori, riuniti nel Consorzio per la valorizzazione dei Biscotti di Prato – in collaborazione con la Camera di Commercio di Prato e il Consorzio pasticceri pratesi – a presentare domanda di riconoscimento dell'IGP.

La qualità è tutta nella semplicità e genuinità degli ingredienti. Il Biscotto di Prato nasce infatti da mandorle dolci (intere e con la buccia), zucchero semolato, uova fresche, pinoli e farina di grano tenero di tipo "0" o "00". Ingredienti che lo distinguono dagli altri "cantuccini", sia per composizione, sia per metodo di lavorazione e produzione.

Quanto alla storicità, il Biscotto di Prato vanta una tradizione documentata risalente ad almeno tre secoli fa. Infine lo stretto legame con il territorio. La produzione è infatti fortemente ancorata all'area della provincia di Prato e dei comuni limitrofi.

Da qui la presentazione della domanda per l'Indicazione Geografica Protetta. Entro 120 giorni dalla ricezione della domanda, la Regione valuterà la documentazione e invierà il proprio parere al Mipaf (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali). Le osservazioni e i rilievi del Ministero saranno comunicati alla Regione e quindi all'associazione dei produttori. Quest'ultima dovrà fornire entro 90 giorni adeguati elementi al Ministero. Fatte le ultime verifiche con esito positivo, il Ministero ne dà comunicazione alla Regione e ai produttori, trasmettendo il disciplinare di produzione nella stesura finale. Questa in estrema sintesi la strada che il disciplinare del "Biscotto di Prato" dovrà percorrere per ottenere l'IGP.

Ad oggi sono 114 le aziende che producono in forma stabile o stagionale il "Biscotti di Prato", di cui 11 a carattere semindustriale. Un computo in cui non sono inseriti piccoli forni e laboratori che lavorano saltuariamente. Oggi, la produzione totale del dolce si aggira intorno ai 5.000 q l'anno. Con il riconoscimento dell'IGP, alcune stime prevedono che la produzione potrebbe raddoppiare, passando ad almeno 10.000 q l'anno.

Un po' di storia

Nel suo scritto "Dall'Italia", è addirittura Herman Hesse a citare i Biscotti di Prato. Quando nel 1901 arriva a Prato, riporta nel suo diario "...andai per prima cosa a trovare un amico che abitava vicino al municipio. Sapete come sono famosi i biscotti di Prato! Il mio amico li fabbricava e ci faceva buoni affari". Un'annotazione che testimonia la fama raggiunta dal prodotto, ma anche il nome con cui viene identificato. La nascita dei Biscotti di Prato, tuttavia, va fatta risalire molto più indietro negli anni. Ferri, autore di una storia su questo dolce, racconta che le sue origini affondano in manoscritti e ricettari risalenti al '500. Ma è soprattutto a partire dal '700 che compaiono con regolarità dei riferimenti più precisi alla città di Prato. La differenza fra "cantuccio" e "Biscotto di Prato", si basa, come spiega Ferri, sul fatto che il secondo ha avuto fin dall'inizio una caratterizzazione di prodotto più ricercato e di lusso. A codificare questa differenza è stato il biscottificio Mattei di Prato, che fin dall'Ottocento ha proposto alla clientela tanto il "cantuccio" (fatto con farina, acqua, sale, olio d'oliva, zucchero e anice) quanto il "biscotto" (arricchito con le mandorle e le uova). Oggi i "Biscotti di Prato" non mancano di essere proposti nei migliori ristoranti di classe italiani, come l'Enoteca Pinchiorri di Firenze.

N° 51 del 06/07/2011