



**ELENCO DEI PRODOTTI  
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI  
REGIONE TOSCANA**

D.Lgs. n° 173/98 – Art. 8  
Decreto Mi.P.A.F. n° 350/99



Scheda identificativa del prodotto

Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria,  
della pasticceria e della confetteria

1. Denominazione del Prodotto: PANE DI MONTEGEMOLI

2. Sinonimi: /

3. Descrizione sintetica del prodotto:

E' un pane di forma tondeggiante, dal colore giallo ocra e dal profumo fragrante. È morbido e ha un peso di 1,7-2 kg.

4. Territorio interessato alla produzione:

Si produce nella frazione di Montegemoli. Provincia (PI).

5. Produzione in atto:

Attivo

6. Descrizione delle metodiche di lavorazione:

Farina, acqua, sale e lievito vengono impastati tramite un'impastatrice meccanica, quindi appositamente formati. I pani vengono poi lasciati lievitare per 4-5 ore su dei piani di legno ricoperti da teli di lino e infine cotti in forno a legna per 30-40 min. Dopo la cottura il pane viene lasciato in ceste e venduto ai dettaglianti nel giorno successivo.

7. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

- impastatrice meccanica con cestello;
- formatrice meccanica;
- ripiani in legno coperti da teli di lino;
- forno a legna;
- locale per la lavorazione.

8. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive:

Il pane di Montegemoli ha il caratteristico sapore del pane casalingo grazie alla cottura in forno a legna, per questo viene consumato soprattutto con zuppe di legumi e di verdure, impiegato per la preparazione di antipasti e bruschette e si accompagna con salumi tipici toscani. Si abbina molto bene anche con secondi piatti e vini rossi e bianchi della zona.