

Scheda di Prodotto



Cantucci



Caratteristiche

I Cantucci sono un prodotto dolciario tipico della tradizione toscana. Sono **biscotti secchi dalla caratteristica forma semi-ovale** ottenuta dal taglio in diagonale dei filoni. Il biscotto è **caratterizzato dall'intarsio delle mandorle intere** che vengono aggiunte ed unite all'impasto a base di farina, zucchero, uova, burro e miele. La pasta interna, di colore beige, ha un'alveolatura irregolare dovuta alla lievitazione. La consistenza del Cantuccio è **croccante e granulosa, ma successivamente si scioglie in bocca** grazie alla presenza del burro. La doppia cottura conferisce al Cantuccio un bordo dorato. I Cantucci sono un **prodotto a lunga conservazione** particolarmente adatto alla distribuzione e all'esportazione. Questa caratteristica lo ha reso uno tra i **biscotti secchi italiani più conosciuti al mondo**, pur mantenendo una forte identità di biscotti regionali.

In gastronomia, **Cantucci e Vin Santo**, anch'esso prodotto tipico del territorio, è un abbinamento classico della tradizione toscana che spesso viene servito, come dessert, a fine pasto.

Preparazione dei Cantucci
Su un piano si dispone la farina "a fontana", con lo zucchero, le uova, il burro e il miele e si lavora a lungo. All'impasto morbido ed elastico, si aggiungono le mandorle intere (non pelate). La massa ottenuta va divisa in filoni e cotti al forno. Al termine della cottura i filoni vengono tagliati obliquamente con un coltello affilato dando un taglio netto e deciso anche alle mandorle e ottenendo la tipica forma del Cantuccio. Una seconda cottura dà al biscotto la consistenza croccante.



Indicazione Geografica Protetta (IGP)

Il 26 gennaio 2016 i "Cantuccini Toscani" o "Cantucci Toscani" (entrambe le dizioni sono consentite) hanno ricevuto il riconoscimento comunitario di Indicazione Geografica Protetta (IGP). Vedi il [disciplinare](#) dei Cantucci IGP.



Le mandorle dolci intere devono essere in quantità non inferiore al **20%**

Le dimensioni del cantuccio non devono essere superiori a: **15g**



Storia

Il nome "Cantuccio" sembra derivare da "canto", parte di un insieme, o da "cantellus", in latino "pezzo o fetta di pane". Il biscotto nella sua forma "dolce" si afferma a partire dal XIV secolo con la diffusione della coltivazione della canna da zucchero in Nord Africa ed Europa Meridionale. **A partire dalla seconda metà del '500, i Cantucci fecero la loro comparsa alla corte dei Medici**, anche se non contenevano ancora le mandorle e si ispiravano ai già conosciuti "biscotto di Pisa" e al parente "biscotto genovese". Una consacrazione ufficiale dei Cantucci si trova nel dizionario dell'Accademia della Crusca che nel 1691 lo definì: "biscotto a fette, di fior di farina, con zucchero e chiara d'uovo". **La prima ricetta documentata di questo dolce è un manoscritto**, conservato nell'archivio di Stato di Prato, **di Amadio Baldanzi**, un erudito pratese **del XVIII secolo**. **Nel XIX secolo Antonio Mattei**, pasticcere di Prato, **ne mise a punto una ricetta divenuta poi classica, con la quale ricevette numerosi premi** a fiere campionarie in Italia e all'estero, **tra cui una menzione speciale all'esposizione universale di Parigi del 1867**. È solamente a partire dal '900 che i cantucci alle mandorle iniziarono ad essere prodotti in tutta la Toscana sempre più su larga scala.

Giuseppe Maria Mitelli,
Gioco della Cucagna
Incisione, 1691

Mitelli disegnò e realizzò trentatré giochi da tavola tra cui il Gioco della Cucagna. Nell'illustrazione le caselle corrispondono ognuna ad una specialità di diverse città italiane, testimoniando la ricchezza e la varietà dei prodotti tipici dell'epoca. I "cantuchij pisani" sono il premio per chi, coi tre dadi, realizza un nove.



Ingredienti e Trasformazione

Tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione dei cantucci sono certificati biologici. I cantucci di Cuoco a Domicilio sono preparati artigianalmente seguendo la ricetta tradizionale Toscana. I filoncini sono cotti in forno a 175°C per circa 35 minuti. I Cantucci sono confezionati manualmente in buste contenenti 250g di prodotto e commercializzati presso la Bottega di Stigliano.

Ingredienti

- farina (grano tenero) **37%** prodotto dalla "Comune di Bagnaiola Ancaiano - Sovicille (SI)
- mandorle **22%**
- zucchero **19%**
- uova **14%**
- burro **7%**
- altri ingredienti **1%** (vinsanto, lievito e sale)

Trasformazione c/o: **cuoco a domicilio**

stabilimento di via Cassia Nord 145 Monteroni d'Arbia (SI)

Vendita c/o: **Bottega di Stigliano**

Località Stigliano Sovicille (SI)



SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di una confezione da 250g di Cantucci?

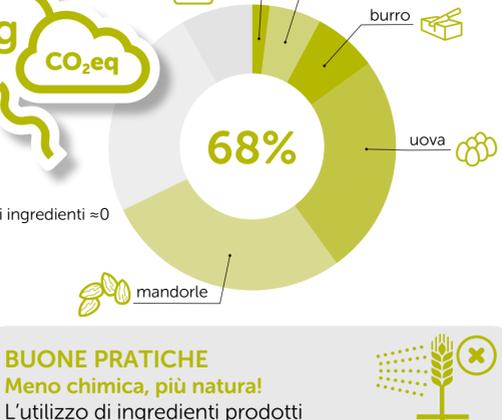
380 g CO₂eq

EMMISSIONI EVITATE -25%

Risparmio di emissioni rispetto ad una **produzione industriale** con ingredienti da **agricoltura convenzionale**

Fase 1/ Produzione ingredienti

Tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione dei Cantucci sono certificati biologici.



Fase 2/ Trasformazione

La preparazione dell'impasto è artigianale e le uniche emissioni sono dovute all'utilizzo di elettricità per la cottura dei cantucci in forno. In questa fase di elettricità contabilizzate le emissioni per il trasporto degli ingredienti nel laboratorio di trasformazione di Cuoco a Domicilio.



Fase 3/ Confezionamento

Il confezionamento avviene manualmente e la distribuzione prevede il solo trasporto da laboratorio di Cuoco a Domicilio alla Bottega di Stigliano.



BUONE PRATICHE
Una lavorazione artigianale
La lavorazione artigianale utilizza **meno energia elettrica** rispetto ad una di tipo industriale.

QUALITÀ

Con l'**analisi multiresiduale** è possibile rilevare la presenza della maggior parte dei **principi attivi potenzialmente tossici per la salute umana immessi nel ciclo produttivo mediante pesticidi**. La normativa europea per la sicurezza alimentare prevede dei livelli massimi di residuo (LMR) per ogni sostanza. Le **micotossine** sono **sostanze tossiche prodotte da funghi e lieviti**, che colonizzano le coltivazioni sia in campo che nelle successive fasi di raccolta, trasporto e stoccaggio. Sono potenzialmente tossiche per l'uomo e sono considerate pericolose quanto quelle dei pesticidi.

Nella farina utilizzata per la produzione di cantucci non si rilevano residui di pesticidi e tenori di micotossine quantificabili (valori inferiori ai limiti di rilevanza strumentale)

Residuo pesticidi
<0,01 mg/kg
(LMR per i prodotti biologici 0,01 mg/kg dovuti a contaminazione accidentale e tecnicamente inevitabile)

Micotossine
1,0 µg/kg
(valori inferiori ai tenori max)