

Si è costituito a Roma, nell'ambito dell' Assopanificatori Confesercenti, il gruppo promotore del comitato di tutela e promozione della "pizza bianca romana alla pala"

L'iniziativa, nata in ambito sindacale, non è circoscritta ai soli fornai ma vuole mettere insieme i panificatori di Roma, che intendono valorizzare la pizza romana secondo l'antica ricetta, e i cittadini che desiderano preservare la tradizione della pizza romana.

L'obiettivo è di salvaguardare un prodotto dall'antica tradizione che trova a Roma il suo sviluppo, consolidato oggi dal dilagare delle mode dello street food, capace di generare nei 420 forni della città eterna un fatturato annuo che si aggira su circa 80 milioni di euro.

Il gruppo intende riaffermare le peculiarità della pizza romana originariamente nata come "strumento di rilevazione della temperatura" dei forni per la cottura del pane e presto diffusasi come tradizione gastronomica a cui abbinare alcuni cibi facilmente spalmabili o farcibili.

Al gruppo promotore, presieduto da Giancarlo Giambarresi, Presidente dei panificatori di Confesercenti Roma, sono stati invitati a partecipare storici dell'alimentazione e gastronomi, nutrizionisti, biologi, privati cittadini, rappresentanti dei consumatori, giornalisti e uomini di cultura che declineranno le caratteristiche proprie della pizza romana con un'attenta descrizione del prodotto ( pasta molto soffice e croccante, alveolata, bordo basso e friabile, fatta con farina di grano tenero, acqua, lievito, sale e olio extravergine d'oliva, a forma ovale allungata, schiacciata a mano, preparata con un processo a lunga lievitazione per conferire croccantezza), con la circoscrizione dell'area di produzione o la delimitazione geografica, il disciplinare di produzione, con la prova dell'origine del prodotto e del metodo di ottenimento, l'elaborazione degli elementi che comprovano il legame con il territorio e il suo ambiente, la denominazione con il logo e i relativi colori.

"Si tratta - ha detto Giancarlo Giambarresi - di un passaggio importante per la panificazione romana impegnata in una difficile fase di cambiamento dei consumi. Un momento molto particolare dato anche dal crescente afflusso di turisti nei nostri esercizi. La pizza romana costituisce un tratto distintivo della nostra produzione e può rappresentare un valore aggiunto per l'offerta al pubblico in grado di creare attrattività".

Roma, 30.03.2017