

**La Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio nell'elenco dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) 2019. Il riconoscimento promosso da Fiesa Assopanificatori di Roma**

## Il vero volto della Pizza bianca romana

**DIMENSIONI**

- forma ovale, lati compresi tra 25 e i 30 cm;
- 1 metro di lunghezza
- altezza tra 2 e 3 cm
- bordi bassi, tra 2 e 3 cm

**ASPETTO**

- superficie irregolare, con presenza di bolle, schiacciata a mano
- parte superiore: colore dorato con zone o striature di colore marroncino
- parte inferiore: colore giallo ambrato, non bianco
- farcitura: sale e olio extravergine di oliva con consistenza morbida
- consistenza tattile: friabile nella parte superiore e morbida all'interno



**ASSOPANIFICATORI CONFESERCENTI** presenta il Comitato per la tutela e la promozione della Pizza bianca Romana alla pala del Fornaio

**MERCOLEDÌ 18 APRILE 2018**  
**PIAZZA MADONNA DEI MONTI ORE 12.30**  
**PRESSO IL GAZEBO FIESA ASSOPANIFICATORI E CONFESERCENTI ROMA**



Con Decreto Ministeriale 1419 del 7/02/2019 è stato pubblicato l'aggiornamento dei PAT - Diciannovesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Con il Decreto ministeriale **entra nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali delle Regioni italiane anche la Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio** nella categoria Paste fresche o prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria. **La promozione della Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio è stata avviata da Fiesa Assopanificatori di Roma** che come si ricorderà ha promosso il prodotto con un apposito comitato di tutela e valorizzazione della "Pizza bianca romana alla pala del fornaio", uno dei

prodotti gastronomici storici più caratteristici della capitale.

“Questo riconoscimento giunge alla fine di un lungo lavoro. Si tratta di un’iniziativa che non è circoscritta ai soli fornai iscritti – spiega Fiesa Assopanificatori – ma che vuole mettere insieme i panificatori di Roma e i cittadini che desiderano preservare la tradizione della pizza romana, al fine di salvaguardare un prodotto dall’antica tradizione, capace di generare, nei circa 420 forni romani, un fatturato annuo che si aggira su circa 30 milioni di euro. Il riconoscimento ci mette in grado di sensibilizzare gli operatori a trattare questo prodotto con attenzione e riguardo, trattandosi di un prodotto storico che va preservato e tutelato”.

Come si ricorderà **l’iter di riconoscimento partì dall’iniziativa del gruppo dirigente di Fiesa Assopanificatori Roma guidata dal Presidente Giancarlo Giambarresi con l’ausilio di alcuni storici forni romani. Con essi si formò il Comitato di tutela e valorizzazione della “Pizza bianca romana alla pala del fornaio”** composto oltre che di operatori del settore da personalità dello spettacolo, della stampa, medici e scienziati.

L’impegno che il comitato promotore assunse fu quello di far rispettare l’antica ricetta attraverso la dettagliata descrizione del prodotto (pasta 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), 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, le caratteristiche organolettiche e l’elaborazione degli elementi che comprovano il legame con il territorio e il suo ambiente e la denominazione.

**“Il riconoscimento della pizza bianca romana alla pala del fornaio – commenta Giancarlo Giambarresi, Presidente provinciale Assopanificatori – rappresenta un plus importante per l’enogastronomia romana e per il turismo, sempre più in cerca della tipicità e costituisce, per i fornai, un importante prodotto che incide per circa il 25% medio sul fatturato; la pizza bianca romana alla pala del fornaio è molto apprezzata dai consumatori e rilanciata dalla moda dello street food.**

Dietro al riconoscimento c’è stato un lavoro certosino di ricostruzione storica del prodotto che Fiesa Assopanificatori di Roma ha compiuto e depositato in Regione, con documenti, bibliografia, ricerca storica.

**Un ringraziamento va alle personalità intervenute e alla struttura di Confesercenti Roma e all’Arsial del Lazio, che ha creduto e sostenuto al Ministero delle Politiche Agricole il nostro progetto.**

Ora si tratta di dare continuità nei nostri forni a quella bella iniziativa che lanciammo in Piazza

Madonna dei Monti il 18 aprile dell'anno scorso con la presentazione ufficiale dell'iniziativa di riconoscimento. Nel frattempo, abbiamo coniato il logo per gli operatori aderenti e ricevuto la sottoscrizione del disciplinare di produzione.”