

---

Troppe cattive «riproduzioni». Si va verso il marchio certificato

## La pizza bianca finisce sotto tutela

di Valentina Conti

**E** lo street food più diffuso nella città della Grande Bellezza. I romani lo sanno bene, i turisti pure. Batte persino il supplì al telefono. Presso gli antichi scrittori latini era chiamata con diversi nomi, ed Orazio è quello che ce la rimanda con quello più vicino all'attuale. Street food ma non solo, per la verità. Anche golo-

sissimo spuntino di prima mattina. Pensi a Roma e oltre al Colosseo e il Cupolone ti viene in mente lei, il pezzo di pizza bianca, il taglio, il trancio. Con l'angolo o senza. Semplice o farcita con la mortazza, alias la mortadella, popola (espopola) (nel)la Capitale quanto e più degli stranieri che un po' per risparmiare un po' per seguire alla lettera i consigli delle guide, si buttano sulla pizza de noantri

da mordicchiare strada facendo, all'ombra di una fontana, dai Fori a piazza Navona. Dunque, perché non tutelarla? La notizia è arrivata ieri: la pizza bianca made in Rome verso il marchio certificato. Si è costituito a Roma, nell'ambito dell'Assopanicificatori Confezionercenti, il gruppo promotore del Comitato di tutela e promozione della pizza bianca romana alla pala (...). segue → a pagina 13