

segue dalla prima pagina

«L'iniziativa, nata in ambito sindacale - spiega l'associazione - non è circoscritta ai soli forni, 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 sua tradizione». L'obiettivo «è quello di salvaguardare un prodotto dall'antica tradizione che trova nella Caput Mundi il suo sviluppo, consolidato oggi dal dilagare delle mode dello street food, capace di generare nel 420 forni dell'Urbe un fatturato annuo che si aggira su circa 80 milioni di euro». Il gruppo intende riaffermare, in som-

Origine

Veniva usata per misurare la temperatura dei forni.

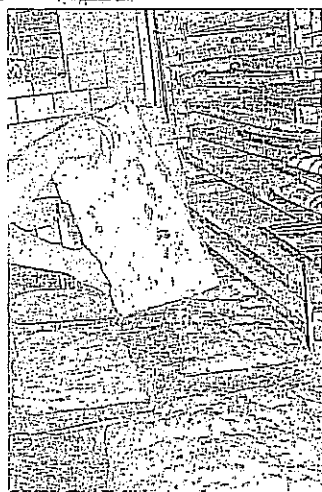
Qualità

Il segreto è mantenerla alta insieme alla professionalità

ma, 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 Giambaresi, Presidente dei panificatori di Confezercenti 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 molle 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 spiegato Giancarlo Giambaresi - 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 rappresen-

tare un valore aggiunto per offrire al pubblico in grado di creare attrattività».

«Al di là dei marchi e delle sigle, la carta vincente deve essere la qualità, la leva del produrre bene», evidenzia Dino Barocci, presidente dell'Associazione dei Panificatori di Roma e provincia. «Ci vuole la giusta fermentazione, ad esempio. È importante produrre in

un certo modo. E dietro tutto c'è anche il discorso un po' della gelosia professionale. La pizza bianca romana è tipo la maritima. La ricetta di base è unica, ma ognuno poi ha il suo segreto per farla a suo modo. L'essenziale, ripeto, è la qualità. Che si compone di diverse cose: soprattutto materie prime, professionalità e amore. Senza l'amore non si fa niente». Perplesso sull'iniziativa viene espressa in diversi forni capitolini. «Siamo quasi 500

forni e, dunque, esistono altrettante ricette per fare la pizza bianca, perché ognuno ha un suo sistema. Per quanto riguarda il prodotto di qualità, in linea di massima ci potrebbe stare il discorso. Ma il concetto di artigianalità deve prevalere. I requisiti, di certo, sono importanti: farina di prima fascia, un olio extravergine di oliva, lievito di birra (e non naturale), ad esempio. Ma dietro la pizza bianca c'è il fascino dell'artigianalità anche se si usano gli stessi ingredienti. Le sfaccettature sono diverse, come si fa a realizzare un "unico", si chiede Maurizio Agostini dell'omonimo Forno in zona piazza Bologna. Stessa linea di Maurizio Mosca. «Per la pizza romana non si può fare un protocollo stretto perché nasce come la coda dell'impasto delle rosette. E poi ognuno di noi panificatori, con gli impasti, ha modificato l'iter di produzione, tramite certe procedure, che sono personali, individuali», aggiunge Giovanni Rossello dell'omonimo Forno a Centocelle. «Quindi, creare un disciplinare non ha senso, perché la garanzia è la bravura dell'artigiano. E queste "etichette" fanno venire meno proprio il concetto stesso di artigianato».



Pizza bianca

Arriva il marchio che la tutela

Si va verso la certificazione del prodotto romano
Ma è già polemica: «La ricetta non è unica»