

RASSEGNA STAMPA
PRESENTAZIONE COMITATO TUTELA PIZZA BIANCA ROMANA
ROMA 18 APRILE 2018



TELEVISIONE

RAITRE - TGR LAZIO 19.30 - "A tutela della pizza romana" - (18-04-2018) *

In onda: 18.04.2018

Condotta da: ANTONIO SCOPPETTUOLO Ospiti:

Servizio di: DANIELA BRUNI

Durata del servizio: 00:01:28

Orario di rilevazione: 19:48:04

Intervento di: AGOSTINO MAGRÌ, GIANCARLO GIAMBARRESI (PRESIDENTE CONFESERCENTI PANIFICATORI ROMA)

Tag: CONFESERCENTI, FORNI ROMANI, PIZZA BIANCA ROMANA

TAG/SF

18-04-18 20.22 NNNN

18/04/2018 - 20:22

Formato iPhone e iPad

[Visualizza il Clip](#)

AGENZIE

Pizza Bianca Romana, nasce il Comitato per tutelarla ANSA

Assopanificatori-Confesercenti, tipicità vale 30 milioni l'anno
(ANSA) - ROMA, 18 APR - Parte oggi l'iter per la tutela e la valorizzazione della "Pizza bianca romana alla pala del fornaio", uno dei prodotti gastronomici storici più caratteristici della Capitale, a base di farina di grano tenero, acqua, lievito, sale e olio extravergine d'oliva. L'iniziativa è di Assopanificatori-Confesercenti, che ha presentato oggi a Roma il comitato incaricato di far rispettare l'antica ricetta in base ad un preciso disciplinare di produzione, a cui hanno aderito già una ventina di forni, composto da operatori del settore ma anche da personalità dello spettacolo, della stampa, medici e scienziati; dall'attore Remo Girone, ad Alfonso Pecoraro Scanio presidente fondazione UniVerde, ad Agostino Macrì già direttore dell'Istituto Superiore di Sanità. Presente all'iniziativa anche il deputato cinque stelle Filippo Gallinella, che ha plaudito questa iniziativa che permette di conoscere la qualità e la bontà dei prodotti alimentari.

"Vogliamo mettere insieme i panificatori di Roma e i cittadini che desiderano preservare la tradizione della pizza romana - spiega il direttore Fiesa Assopanificatori Gaetano Pergamo - per salvaguardare un prodotto che genera, nei circa 420 forni romani, un fatturato di circa 30 milioni di euro l'anno". Un prodotto che, tra l'altro, è anche un volano per il turismo sempre più in cerca della tipicità, visto che nei forni romani la Pizza bianca, rilanciata anche dalla moda dello street food, incide per circa il 25% sul fatturato. Quanto al disciplinare, in 8 articoli, indica la descrizione del prodotto,

l'area di produzione, le caratteristiche organolettiche e fisiche, la farcitura e tutti gli elementi che comprovano il legame con il territorio. La pasta deve essere soffice e croccante, alveolata, bordo basso e friabile, a forma ovale allungata, schiacciata a mano, preparata con un processo a lunga lievitazione. (ANSA).

FOOD: ASSOPANIFICATORI, AL VIA COMITATO "PIZZA BIANCA ROMANA PALA DEL FORNAIO" ADNKRONOS

Roma, 18 apr. (AdnKronos) - Al via il comitato di tutela e valorizzazione della "Pizza bianca romana alla pala del fornaio", uno dei prodotti gastronomici storici più caratteristici della capitale. A presentarlo è stato Assopanificatori-Confesercenti. "Un'iniziativa che non è circoscritta ai soli fornai iscritti - spiega 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 comitato, che ha già visto l'adesione di una ventina di forni, è composto, oltre che da operatori del settore, da personalità dello spettacolo, della stampa, medici e scienziati. Come comitato, spiega Assopanificatori, "ci impegniamo a 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".

La pizza bianca alla pala del fornaio, conclude 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".

ROMA: NASCE COMITATO PER TUTELARE PIZZA BIANCA ROMANA, DEGUSTAZIONE GRATIS A MONTI ADNKRONOS

Roma, 18 apr. (AdnKronos) - Tutelare e valorizzare la pizza bianca alla pala romana. E' l'obiettivo del comitato creato da Assopanificatori Confesercenti per valorizzare uno dei prodotti tipici della capitale. Per lanciare l'iniziativa dalle 12.30 di oggi nel centro di Roma, a piazza Madonna dei Monti, verrà offerta gratis la vera pizza bianca del fornaio, preparata dai fornai associati della zona e distribuita in bustine monoporzione.

Cittadini e turisti potranno così gustare la tradizionale pizza bianca romana che, sottolineano gli organizzatori, deve presentare caratteristiche doc: forma ovale, un metro circa di lunghezza, alta tra i 2 e 3 cm, bordi bassi, superficie irregolare, con presenza di bolle, schiacciata a mano, aspetto dorato con zone di colore marroncino, friabile nella parte superiore e morbida all'interno. E condita, naturalmente, con sale e olio extra vergine di oliva. L'iniziativa si terrà fino alle 17.

(Del/AdnKronos)

GIORNALI

CORRIERE DELLA SERA ROMA

Edizione del **19/04/2018**

Estratto da pag. **5**

CONFESERCENTI

Pizza bianca romana, parte l'iter di tutela

CONFESERCENTI Pizza bianca romana, parte l'iter di tutela E partito ieri l'iter per la tutela e la valorizzazione della «pizza bianca romana alla pala del fornaio», uno dei prodotti gastronomici più caratteristici della città. Lo rivela Assopanificatori Confesercenti che ha presentato il comitato al quale hanno aderito l'attore Remo Girone, il politico Alfonso Pecoraro Scanio e Agostino Macri. -

18 Apr 2018

SEGNALIBRO
FACEBOOK
TWITTER
STAMPA

FILIERE

Un comitato per tutelare la produzione della pizza bianca «alla pala»

Silvia Marzaletti

Il disciplinare della pizza bianca romana alla pala

Istituito a Roma, il comitato vigilerà che l'emblema storico della gastronomia capitolina, sia prodotto a regola d'arte. Un business annuale da 30 milioni di euro

Soffice e croccante, con bordo basso, friabile e di forma allungata. L'aspetto dovrà essere dorato, con striature color marroncino nella parte superiore, **mentre la parte inferiore, quella che sfugge all'occhio e al contatto diretto col palato, dovrà essere rigorosamente ambrata, non bianca.**

Viene l'acquolina in bocca a scorrere il **disciplinare di produzione della pizza bianca romana alla pala**, emblema storico della gastronomia capitolina e business annuale da 30 milioni di euro per i 420 forni romani e dell'hinterland. **Disciplinare che Assopanificatori ha deciso di salvaguardare, istituendo un comitato di tutela e valorizzazione ad hoc**, che sarà presentato in commissione Agricoltura alla Camera, per il riconoscimento ufficiale.

«L'obiettivo – spiegano dall'associazione nazionale dei panificatori pasticceri aderente a Confesercenti Assopanificatori – è far rispettare l'antica ricetta attraverso la dettagliata descrizione del prodotto, **la circoscrizione dell'area di produzione o la delimitazione geografica**, il disciplinare di produzione, con la prova d'origine e il metodo di ottenimento, le caratteristiche organolettiche e l'elaborazione degli elementi che comprovano il legame con il territorio, il suo ambiente e la denominazione».

Del comitato fanno parte **operatori di settore (oltre ad Assopanificatori, Confesercenti e Cciaa), medici, nutrizionisti, giornalisti e attori, come Remo Girone**, il presidente. Quello con il cinema, d'altronde, è un rapporto che va avanti da tempo, immortalato nella sacra liturgia di Alberto Sordi, che vedeva l'attore romano alle prese con fragranti "rettangolini" nei rari momenti di pausa dal set.

Nato alla fine della Seconda Guerra mondiale per verificare il corretto grado di panificazione dei forni, il piccolo impasto bianco ottenuto dalla semplice preparazione a mano, rappresenta oggi il 25% del fatturato dei forni che lo producono.

Più in generale in Italia la pizza rappresenta un vero patrimonio, con un giro d'affari complessivo vicino ai dodici miliardi annui tra pizzerie, pizza a taglio, panetterie e pizze surgelate.

Sono 12 mila le pizzerie al taglio e con servizio a domicilio sul territorio nazionale, 14 mila le pizzerie tradizionali con servizio al tavolo, 12,5 mila i ristoranti/pizzeria e 13 mila le panetterie, rosticcerie e gastronomie, per un totale di 51.500 esercizi. A questi operatori vanno aggiunti **quelli della catena del freddo che producono pizze surgelate**, per un totale di quasi 200 mila addetti. Un cibo cult che ha ottenuto, da Bruxelles, il riconoscimento come "Specialità tradizionale garantita" (Stg).



<http://www.agrisole.ilsole24ore.com/art/filiere/2018-04-18/debutta-roma-comitato-la-tutela--pizza-bianca-pala-115516.php?uuid=AEuz8XaE>

iltempo.it

Dir. Resp.

Edizione del **18/04/2018**

Estratto da pag. **1**

Un comitato per difendere la pizza bianca romana

"Voi mette 'n pezzo de pizza bianca co' la mortazza!", che a Roma sta permortadella. "La morte sua!", risponderebbe un romano "doc", davanti all'offertadi uno spuntino a base di pizza bianca romana, quella che trovi solo "ai mejo forni" della Capitale, quella con qualche granello di sale grosso sulla crosta ben cotta, non troppo alta ma nemmeno troppo bassa, friabile al morso, morbida in bocca, che te ne mangeresti una tonnellata prima di fermarti dando la colpa alla "mortazza", chissà poi perché. Forse per il solo fatto che la mortadella "de romano c'ha poco". Eppure quello tra la mortadella e la pizza bianca romana è uno dei matrimoni più felici che l'Italia gastronomica possa vantare. Ma anche con il prosciutto crudo e la mozzarella, con il tonno e il pomodoro. La "pizza bianca alla pala del fornaio" sta bene con tutto. Sarà per questo che va difesa. Così, l'Assopanificatori (Confesercenti) ha deciso di fondare un Comitato per tutelarla. Il primo passo di questo progetto è stato fatto nello storico rione Monti, nel cuore della Capitale. Il comitato, che si rivolge a panificatori e cittadini romani può contare, tra le sue fila, Remo Girone, in qualità di presidente, Rosario Trefiletti dell'Isscon, Giancarlo Giambarresi di Assopanificatori Roma, Valter Giammaria, a capo di Confesercenti Roma e vicepresidente della CCIAA di Roma, Davide Trombini presidente nazionale Assopanificatori, Emilio Viafora presidente nazionale Federconsumatori, Alfonso Pecoraro Scanio presidente fondazione UniVerde, Gaetano Pergamo direttore nazionale Fiesa Confesercenti, Giacomo Graziosi giornalista TG1 e i membri del comitato scientifico Agostino Macri già direttore dell'Istituto Superiore di Sanità, Eugenio Del Toma primario ospedaliero, nutrizionista, Tonino Pignatelli nutrizionista.



Dal 19 Aprile all' 1Maggio

Todis
BUONGIORNO CONVENIENZA

SENSÌ
CHIANTI DOCG RUFINA
2015

€ **2,69**
3,69
MENO 1€

CHIANTI DOCG RUFINA
75 cl - 3,59 al L

SEI IN » [CANALE NEWS](#) » [GUSTO](#)

PATRIMONIO GASTRONOMICO

Un comitato per difendere la pizza bianca romana

Il progetto presentato al rione Monti

di Sig. Val.

18 Aprile 2018



aaa

"Voi mette 'n pezzo de **pizza bianca co' la mortazza!**", che a Roma sta per mortadella. "La morte sua!", risponderebbe un romano "doc", davanti all'offerta di uno spuntino a base di pizza bianca romana, quella che trovi solo "ai mejo forni" della Capitale, quella con qualche granello di sale grosso sulla crosta ben cotta, non troppo alta ma nemmeno troppo bassa, friabile al morso, morbida in bocca, che te ne mangeresti una tonnellata prima di fermarti dando la colpa alla "mortazza", chissà poi perché.

Forse per il solo fatto che la mortadella "de romano c'ha poco". Eppure quello tra la mortadella e la pizza bianca romana è uno dei matrimoni più felici che l'**Italia gastronomica** possa vantare. Ma anche con il prosciutto crudo e la mozzarella, con il tonno e il pomodoro.

La "**pizza bianca alla pala del fornaio**" sta bene con tutto. Sarà per questo che va difesa. Così, l'**Assopanificatori (Confesercenti)** ha deciso di fondare un **Comitato** per tutelarla. Il primo passo di questo progetto è stato fatto nello storico rione Monti, nel cuore della Capitale. Il comitato, che si rivolge a panificatori e cittadini romani può contare, tra le sue fila, **Remo Girone**, in qualità di presidente, **Rosario Trefiletti** dell'Isscon, **Giancarlo Giambarresi** di Assopanificatori Roma, **Valter Giammaria**, a capo di Confesercenti Roma e vicepresidente della CCIAA di Roma, **Davide Trombini** presidente nazionale Assopanificatori, **Emilio Viafora** presidente nazionale Federconsumatori, **Alfonso Pecoraro Scanio** presidente fondazione UniVerde, **Gaetano Pergamo** direttore nazionale Fiesca Confesercenti, **Giacomo Graziosi** giornalista TG1 e i membri del comitato scientifico **Agostino Macri** già direttore dell'Istituto Superiore di Sanità, **Eugenio Del Toma** primario ospedaliero, nutrizionista, **Tonino Pignatelli** nutrizionista.



UDILIFE

Abbiamo la tecnologia più avanzata sul mercato: **la nostra dottoressa.**

Dott.ssa Felicità Andreottola

ENTRA E SCOPRI LE NOSTRE PROMOZIONI

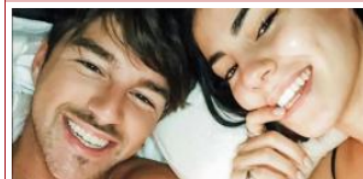
IL TEMPO RUBRICHE

SPORT



Una rovesciata ferma la Juve, il Napoli si avvicina: -4

GOSSIP



Salta il matrimonio, Giulia De Lellis annuncia la rottura con Andrea Damante



PIÙ LETTI

PIÙ CONDIVISI

NEWS

FOTO

VIDEO

il programma per i tour operator



il programma i tour oper



3, superando un autobus - SPORT: Fiorentina 3-4 Lazio, i viola si piegano alla Lazio che non molla mai - SPORT: Roma 2-1 Genoa: Under toglie le castagne dal fuoco a Eusebio FOTO - POLITICA: Roma, Lazienda Ama torna ad assu

CRONACA POLITICA OPINIONI SPORT SPETTACOLI CULTURA AMBIENTE SALUTE E BENESSERE IN VIA LE TUE NOTIZIE cerca nel sito

VIAGGI RUBRICHE INTERVISTE DONNE ECONOMIA CUCINA COSTUME GOSSIP APPUNTAMENTI Zone: Campidoglio Vaticano Roma Centro [vedi tutte]
 Giovedì 19 Aprile 2018 ore 10:19

COMMENTA CONDIVIDI

PATRIMONIO GASTRONOMICO
Roma, E' nato il Comitato per la tutela della Pizza bianca romana

L'iniziativa nasce per preservare uno dei prodotti gastronomici e storici più caratteristici della Capitale



Ncc Roma
 Tariffe Vantaggiose e Qualità Prenota Auto con Conducente a Roma
 consorzioicni.it

Rome Car Rental



Car Rental with driver for Business Holiday Search and Book a Transfer.

Ulteriori informazioni

Il 18 aprile alle 12.30, a **piazza Madonna dei Monti**, presso il Gazebo Fiera Assopanicificatori e Confesercenti di Roma, si terrà un comitato per tutelare e valorizzare la **'pizza bianca romana alla pala'**. L'organizzazione si rivolge sia ai panificatori della Capitale, sia ai cittadini, che desiderano preservare uno dei prodotti gastronomici e storici più caratteristici.



Ponti di Aprile: visitare l'Olanda per la festività del Giorno del Re
 Visitare l'Olanda durante i festeggiamenti per il Giorno del Re, il 27 Aprile, è un evento imperdibile per trovare il fascino festaiolo tipico della Festa del Re. Ecco cosa visitare.
<http://www.onemag.it/ponti-di-aprile-visitare-olanda-per-la-festivita-del-giorno-del-re/>

Saranno presenti **Remo Girone**, presidente del Comitato, Rosario Trefletti, presidente Isscon, Giancarlo Giambarresi, presidente provinciale panificatori, Valter Giammaria presidente Confesercenti Roma e vicepresidente Cciaa di Roma, Davide Trombini, presidente nazionale Assopanicificatori, Emilio Viafora presidente nazionale Federconsumatori, **Alfonso Pecoraro Scano**, presidente fondazione UniVerde, Gaetano Pergamo direttore nazionale Fiesa Confesercenti, Giacomo Graziosi, giornalista TG1 ed i membri del comitato scientifico **Agostino Macri**, già direttore dell'Istituto Superiore di Sanità, Eugenio Del Toma, primario ospedaliero, nutrizionista, Tonino Pignatelli, nutrizionista. Fino alle 17 sarà possibile degustare pizza romana e prodotti da forno, offerti dai panificatori aderenti. (Ag. Dire)

Redazione
 14-04-2018 21:33

Mi piace 18

Clicca MI PIACE sulla nostra pagina Facebook Mi piace 8868



Iscriviti alla nostra Newsletter

LA TUA PUBBLICITÀ SU ROMA IT

Meteo Roma

Giovedì 19 Aprile Venerdì 20 >>

AGENZIE ON LINE

dire.it

Dir. Resp.

Edizione del **18/04/2018**

Estratto da pag. **1**

Pizza bianca patrimonio da tutelare, Assopanificatori in piazza - DIRE.it

La pizza bianca romana diventa patrimonio da tutelare. Oggi in piazza Madonna dei Monti, a Roma, il comitato creato da Assopanificatori Confesercenti ha riunito i produttori offrendo a turisti e passanti la pizza bianca della capitale. Molti i turisti e i romani che non si sono lasciati la ghiotta opportunità di assaggiare la tradizionale prelibatezza. L' iniziativa si rivolge ai panificatori di Roma e ai cittadini che desiderano preservare la tradizione della pizza romana. "Queste iniziative fanno bene al turismo- spiega Alfonso Pecoraro Scanio, presidente della fondazione UniVerde- perché l'attrattiva dell'Italia è anche la qualità dei prodotti enogastronomici e fa bene all'agricoltura, perché usano prodotti tipici del territorio a km 0". il presidente del Comitato Remo Girone, il presidente Isscon Rosario Trefiletti, il presidente Assopanificatori Roma, Giancarlo Giambarresi, il presidente Confesercenti Roma, Walter Giammaria, il presidente nazionale Assopanificatori Davide Trombini, il presidente nazionale Federconsumatori Emilio Viafora, il presidente fondazione UniVerde Alfonso Pecoraro Scanio, il direttore nazionale Fiesca Confesercenti Gaetano Pergamo.



Pizza bianca patrimonio da tutelare, Assopanificatori in piazza

ROMA – La pizza bianca romana diventa patrimonio da tutelare. **Oggi in piazza Madonna dei Monti, a Roma, il comitato creato da Assopanificatori Confesercenti ha riunito i produttori offrendo a turisti e passanti la pizza bianca della capitale.** Molti i turisti e i romani che non si sono lasciati la ghiotta opportunità di assaggiare la tradizionale prelibatezza. L'iniziativa si rivolge ai panificatori di Roma e ai cittadini che desiderano preservare la tradizione della pizza romana. "Queste iniziative fanno bene al turismo- spiega Alfonso Pecoraro Scanio, presidente della fondazione UniVerde- perche' l'attrattiva dell'Italia e' anche la qualita' dei prodotti enogastronomici e fa bene all'agricoltura, perche' usano prodotti tipici del territorio a km 0". Tra i presenti, il presidente del Comitato Remo Girone, il presidente Isscon Rosario Trefletti, il presidente Assopanificatori Roma, Giancarlo Giambarresi, il presidente Confesercenti Roma, Walter Giammaria, il presidente nazionale Assopanificatori Davide Trombini, il presidente nazionale Federconsumatori Emilio Viafora, il presidente fondazione UniVerde Alfonso Pecoraro Scanio, il direttore nazionale Fiesca Confesercenti Gaetano Pergamo.



adnkronos.com

Dir. Resp.

Edizione del 18/04/2018

Roma, nasce comitato per tutelare pizza bianca

Tutelare e valorizzare la pizza bianca alla pala romana. È l'obiettivo del comitato creato da Assopanificatori Confesercenti per valorizzare uno dei prodotti tipici della capitale. Per lanciare l'iniziativa dalle 12.30 di oggi nel centro di Roma, a piazza Madonna dei Monti, verrà offerta gratis la vera pizza bianca del fornaio, preparata dai fornai associati della zona e distribuita in bustine mono porzione. Cittadini e turisti potranno così gustare la tradizionale pizza bianca romana che, sottolineano gli organizzatori, deve presentare caratteristiche doc: forma ovale, un metro circa di lunghezza, alta tra i 2 e 3 cm, bordi bassi, superficie irregolare, con presenza di bolle, schiacciata a mano, aspetto dorato con zone di colore marroncino, friabile nella parte superiore e morbida all'interno. E condita, naturalmente, con sale e olio extra vergine di oliva. L'iniziativa si terrà fino alle 17.

The screenshot shows the adnkronos.com website interface. At the top, there is a navigation bar with the adnkronos logo and various menu items like 'Fatti', 'Soldi', 'Lavoro', 'Salute', 'Sport', 'Cultura', 'Intrattenimento', 'Magazine', 'Sostenibilità', 'Immediapress', 'Multimedia', and 'AKI'. Below the navigation bar, there is a search bar and a list of categories including 'Cronaca', 'Politica', 'Esteri', 'Regioni e Province', 'Video News', and 'Tg AdnKronos'. The main content area features a news article titled 'Roma, nasce comitato per tutelare pizza bianca' under the 'CRONACA' section. The article includes a sub-headline 'Pubblicato il: 18/04/2018 12:18' and a main text block describing the initiative. To the right of the article, there is a video player titled 'Il pipistrello robot' and a search bar. Below the search bar, there is a promotional banner for 'GEARBEST' shoes with a 'UP TO 30% OFF' discount. The article text is as follows:

CRONACA

Mi piace 1 | Condividi | Tweet | Condividi

Preparativi del gazebo a Monti (foto Adnkronos)

Pubblicato il: 18/04/2018 12:18

Tutelare e valorizzare la pizza bianca alla pala romana. E' l'obiettivo del comitato creato da Assopanificatori Confesercenti per valorizzare uno dei prodotti tipici della capitale. Per lanciare l'iniziativa dalle 12.30 di oggi nel centro di Roma, a piazza Madonna dei Monti, verrà offerta gratis la vera pizza bianca del fornaio, preparata dai fornai associati della zona e distribuita in bustine monoporzionamento.

Cittadini e turisti potranno così gustare la tradizionale pizza bianca romana che, sottolineano gli organizzatori, deve presentare caratteristiche doc: forma ovale, un metro circa di lunghezza, alta tra i 2 e 3 cm, bordi bassi, superficie irregolare, con presenza di bolle, schiacciata a mano, aspetto dorato con zone di colore marroncino, friabile nella parte superiore e morbida all'interno. E condita, naturalmente, con sale e olio extra vergine di oliva. L'iniziativa si

Il pipistrello robot

Cerca nel sito

GEARBEST UP TO 30% OFF

SITI ON LINE

Con la presente segnaliamo la pubblicazione di questo articolo sul nostro sito

Pizza bianca romana alla pala del fornaio Nasce un comitato di tutela

È stato presentato oggi a Roma da Assopanificatori-Confesercenti il comitato di tutela e valorizzazione della “Pizza bianca romana alla pala del fornaio”, uno dei prodotti gastronomici più caratteristici della capitale

[VAI ALLA HOME PAGE DI ITALIA A TAVOLA](#)

Comitato tutela pizza bianca romana

Assopanificatori: "valorizzare il prodotto tipico della capitale"

Roma, 18/04/2018 19:24



Tutelare la "pizza bianca romana alla pala del fornaio", uno dei prodotti gastronomici storici più caratteristici della capitale. Nasce oggi a Roma il comitato creato da Assopanificatori Confesercenti per valorizzare uno dei prodotti tipici della capitale. Per lanciare l'iniziativa oggi a piazza Madonna dei Monti, in centro, verrà offerta gratis la vera pizza bianca, preparata dai fornai associati della zona e distribuita in bustine monoporzione.

Cittadini e turisti potranno così gustare la tradizionale pizza bianca romana che, sottolineano gli organizzatori, deve presentare caratteristiche doc: forma ovale, un metro circa di lunghezza, alta tra i 2 e 3 cm, bordi bassi, superficie irregolare, con presenza di bolle, schiacciata a mano, aspetto dorato con zone di colore marroncino, friabile nella parte superiore e morbida all'interno. E condita, naturalmente, con sale e olio extra vergine di oliva.

ruo - 2913
© World Food Press Agency Srl

SCOPRI I VANTAGGI
DI ABBONARSI A



Pasta e prodotti da forno

Simili



Congresso Jre Italia: chef riuniti a Roma



A Vinality il punto sulla viticoltura eroica



Da Vinality gli obiettivi per il nuovo Governo



Vittoria in Germania per l'Aceto Balsamico di Modena"

[Home](#) » [Agronews](#) » Nasce il comitato di tutela della pizza bianca romana alla pala del fornaio

cerca nel sito

AGRONEWS

A A  

Nasce il comitato di tutela della pizza bianca romana alla pala del fornaio



Al via il comitato di tutela e valorizzazione della **'Pizza bianca romana alla pala del fornaio'**, uno dei prodotti gastronomici storici più caratteristici della capitale. A presentarlo è stato Assopanificatori-Confesercenti. "Un'iniziativa che non è circoscritta ai soli fornai iscritti - spiega 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 comitato, che ha già visto l'adesione di una ventina di forni, è composto, oltre che da operatori del settore, da personalità dello

spettacolo, della stampa, medici e scienziati.

Come comitato, **spiega Assopanificatori**, "ci impegniamo a 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".

Multimedia



VIDEO

Il Maestro Pupi Avati evoca la sacralità della tavola e ricorda la centralità del cibo



FOTO

Davide Del Duca di Osteria Fernanda: Amatriciana, guanciale croccante



VIDEO

Spreco alimentare, il consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp invita al riuso creativo



Elon Musk ne è certo: "Questa nuova startup è il futuro, chiunque puo' guadagnare milioni"



Un comitato per tutelare e valorizzare la "pizza bianca romana alla pala del fornaio", uno ...



Nasce il primo progetto in Italia per la valorizzazione della ricerca interuniversitaria.



Milano, 11 apr. (AdnKronos) - Nasce il primo progetto in Italia per la valorizzazione

Sponsorizzato da

Pizza bianca romana alla pala del fornaio, nasce comitato per tutelare e promuovere uno dei prodotti storici più caratteristici della Capitale

A cura di **Peppe Caridi** 11 aprile 2018 - 17:20

Mi piace 523.717



Un comitato per tutelare e valorizzare la "pizza bianca romana alla pala del fornaio", uno dei prodotti gastronomici storici più caratteristici della capitale. A costituirlo è Assopanificatori Confesercenti. Il comitato, che si rivolge sia ai panificatori di Roma, sia ai cittadini che desiderano preservare la tradizione della pizza romana, sarà presentato:

Tecnoservizi Rent
Noleggio a lungo termine di auto, moto e veicoli commerciali

La soluzione che stavi cercando, Anche in pronta consegna.

Scopri di più

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

Saranno presenti **Remo Giron** presidente del Comitato, **Rosario Trefiletti** presidente Isscon, **Giancarlo Giambarresi** presidente Assopanificatori Roma, **Valter Giammaria** presidente Confesercenti Roma e vicepresidente CCIAA di Roma, **Davide Trombini** presidente nazionale Assopanificatori, **Emilio Viafora** presidente nazionale Federconsumatori, **Alfonso Pecoraro Scanio** presidente fondazione UniVerde, **Gaetano Pergamo** direttore nazionale Fiesa Confesercenti, **Giacomo Graziosi** giornalista TG1 ed i membri del comitato scientifico **Agostino Macri** già direttore dell'Istituto Superiore di Sanità, **Eugenio Del Toma** primario ospedaliero, nutrizionista, **Tonino Pignatelli** nutrizionista. Fino alle 17.00 sarà possibile degustare presso il gazebo pizza romana e prodotti da forno, offerti dai panificatori aderenti.

A cura di **Peppe Caridi**

17:20 11.04.18

Mi piace 0 Tweet 0 0 0 2

CON SKY Q VEDI SKY IN OGNI STANZA

Advertisement: 0:05

Esplode motore di aereo Southwest Airlines: paura tra i passeggeri

Vai alla **HOME** e scopri tutte le notizie