

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA “PIZZA BIANCA ROMANA ALLA PALA DEL FORNAIO”

Art. 1

Nome del prodotto

la denominazione “*Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio*” è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2

Descrizione del prodotto

La “*Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio*” è un prodotto da forno soffice e croccante, con bordo basso e friabile, ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina di grano tenero, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, malto di frumento, sale.

Al momento dell'immissione al consumo la “*Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio*” presenta le seguenti caratteristiche:

2.1 Caratteristiche fisiche

Forma: ovale allungata.

Dimensioni:

- forma ovale: lati compresi tra 25 e i 30 cm;
- lunghezza: 1 mt
- altezza: tra i 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.

2.2 Caratteristiche organolettiche

Al palato si presenta fragrante e croccante, l'impasto è leggermente salato con sentore di pane appena cotto e profumi riconducibili ai prodotti da forno appena sfornati, con una gradevole nota tipica del prodotto della farina.

Art. 3

Area di produzione

La zona di produzione della “*Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio*” è rappresentata dall'intero territorio del comune di Roma e dell'agro romano.

Art. 4

Origine del prodotto

Tutte le fasi del processo produttivo sono monitorate e documentate attraverso l'iscrizione degli operatori della filiera aderenti all'iniziativa in apposito elenco gestito dall'organismo promotore che garantisce la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto stesso.

Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, sono assoggettati al controllo da parte dell'organismo promotore, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo

Art. 5

Descrizione del metodo di produzione

5.1 Il metodo di preparazione della “Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio” prevede l'utilizzo di:

- Farina di grano tenero tipo “00”, con le seguenti caratteristiche: (es. W:>300; P/L: non inferiore a 0,50);
- Acqua naturale;
- Olio extravergine di oliva;
- Sale;
- Lievito di birra
- Malto di frumento

5.2 Metodo di produzione

5.2.1 Preparazione dell’impasto

Si lavorano assieme, meccanicamente o manualmente, farina di grano tenero tipo “00”, acqua, lievito, olio extravergine di oliva, malto di frumento e sale sino ad ottenere un impasto morbido, elastico e liscio. Terminata l’operazione, si lascia riposare l’impasto da 180 a 240 minuti circa a temperatura ambiente, coperto da un telo di tessuto naturale oppure in appositi contenitori alimentari a norma di legge in ambiente a umidità protetta. Si suddivide poi l’impasto in porzioni corrispondenti alle esigenze di impiego mantenendolo in condizioni igieniche ottimali.

5.2.2 Preparazione del prodotto

Si preleva l’impasto, si divide in più parti e lo si lascia riposare per 30 minuti per 2° riposo. Quindi si procede manualmente allargando la pasta con un movimento delle mani in allungamento semi rotatorio, posizionando le mani sopra la sfoglia in modo da ottenere l’effetto schiacciamento, fino a renderne lo spessore pari a cm 1, assicurandosi di non provocare perforazioni della superficie e senza toccare i bordi. Si adagia, quindi, la sfoglia ottenuta sulla superficie della pala per avviarla alla cottura.

5.2.3 Farcitura e Preparazione dell’impasto

Si innaffia la sfoglia con olio extra vergine di oliva con una operazione di spennellamento, si procede poi con lo spargimento omogeneo e leggero di sale a pioggia, che sarà ulteriormente lavorata e rifinita fino a renderla omogeneamente schiacciata con evidenza delle impronte manuali.

5.2.4 Rifinitura e Cottura

Si lasciano intatti nell’impasto i bordi che restano bassi e ovali alle estremità.

Con le dita si pizzica in più punti la sfoglia per l’ultima rifinitura.

La cottura deve avvenire in forni alla temperatura compresa (tra 260° e 280°C) per circa 15 minuti, non in teglia, fino a quando la superficie del prodotto non avrà assunto un colore dorato, con bolle o striature marroni nella parte superiore che rendono ben visibili le schiacciate a mano.

Il forno deve essere regolato in modo che la parte inferiore sia più calda della superiore.

È escluso ogni trattamento di pre-cottura, surgelazione, congelazione o altra tecnica di conservazione.

Art. 6

Legame con il territorio

6.1 Legame storico

Secondo gli storici dell’alimentazione, le origini della “Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio” risalgono alla fine della seconda guerra mondiale quando il prodotto impalato serviva a verificare la temperatura del forno e accertarne la sua preparazione alla cottura.

Il piccolo impasto bianco, semplice, ottenuto dalla veloce preparazione a mano, schiacciato con le dita delle mani, di un lembo di impasto serviva a verificare se il forno era pronto per la panificazione. Il prodotto ottenuto con un po’ d’olio e sale veniva offerto agli avventori dei forni in attesa del pane. Il prodotto così ottenuto conobbe un gradevole accoglimento nel pubblico che un po’ alla volta cominciò a richiederlo. Da qui cominciò la produzione di quella che sarebbe diventata la pizza bianca romana alla pala del fornaio.

Da allora fino ai giorni nostri la “Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio” ha conosciuto un radicamento nel gusto e nella tradizione della gastronomia romana, declinata secondo le varie esigenze che si sono evolute nel corso degli anni. Dalle prime farciture con fichi freschi dei primi anni del dopoguerra a quelle attuali a base di salumi e formaggi.

Secondo diverse tradizioni, il vero cittadino della Capitale ha conosciuto la pizza bianca alla romana sin da bambino con la cosiddetta “mortazza” o mortadella, il salume che più spesso si accompagna alla pizza bianca romana. Si narra che l’attore e regista Alberto Sordi, durante le sue pause sul set, amava farsene portare un “rettangolino” dal suo fotografo di scena Enrico Appetito per consumare quella che appare una vera e propria “sacra liturgia”. Molte sono le sue apparizioni/citazioni in libri e film. Ultimo, in ordine di importanza, “Se Dio Vuole” con Alessandro Gassman e Marco Giannini. La “*Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio*” è stata citata su libri di gastronomia regionale o locale, sulle guide enogastronomiche e su numerose riviste del settore, come un’autentica specialità locale

Il prodotto ha ottenuto nel corso degli anni un successo crescente ed oggi nella sola città di Roma si producono milioni di porzioni di pizza all’anno, per un fatturato di 80 milioni di euro.

I Comuni compresi nella zona di produzione della “*Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio*” fanno parte di quella che gli storici geografi chiamano agro romano.

In tale area sono migrati artigiani panettieri di Roma che sin dagli anni ’60 e ’70 iniziarono a proporre ai consumatori la “*Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio*”.

6.2 Legame culturale

Il legame culturale è dimostrato dalla presenza del prodotto in momenti culturali della vita romana narrata al cinema, dalla letteratura.

La reputazione della “*Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio*” è cresciuta esponenzialmente grazie alla gradevolezza riscontrata tra i romani e in tantissima parte dei milioni di turisti che ogni anno visitano la città di Roma, cosicché la sua fama ha oltrepassato i confini nazionali

La “*Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio*” si differenzia da tutte le altre pizze per numerosi motivi:

- nell’impasto non vengono aggiunti altri ingredienti;
- la pizza è preparata utilizzando in modo caratterizzante la schiacciata a mano;
- ricopre grande importanza la manualità dell’operatore che deve essere in grado di dare l’impronta alla sfoglia, sino a renderla riconoscibile al cliente abituale.
- appare sottile, alveolata, elastica e omogeneamente piena di impronte, senza rotture
- alla vista si presenta in forma ovaloide allungata, ha colore dorato con striature marroncine, e, in corrispondenza delle impronte, si nota la presenza di rilievi dai colori più accentuati, di consistenza croccante
- è farcibile a richiesta e a seconda dei gusti.

Art. 7

Organismo di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto è svolto da un organismo eletto dall’Assopanificatori di Roma, rappresentativo dei panificatori della città, di tecnici ed esperti della materia scelti tra medici, nutrizionisti, giornalisti specializzati, biologi con sede in via Messina 30, Roma.

Art. 8

Etichettatura

La “*Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio*” può essere commercializzata intera o porzionata. L’identificazione del prodotto avviene tramite l’apposizione di un’etichetta sul comparto in cui è posta in vendita. L’etichetta riporta la denominazione del prodotto “*Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio*” da utilizzare in abbinamento inscindibile con la dicitura “comitato promotore di tutela e valorizzazione” per esteso e in acronimo.

Le caratteristiche della dicitura sono le seguenti: “PIZZA BIANCA ROMANA ALLA PALA DEL FORNAIO” in lettere maiuscolo, in forma semi circolare.

È vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia ammesso l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La denominazione “*Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio*” non può essere tradotta.