

CARTA DELLA PIZZA SLOW SICILIANA

Slow Food Sicilia, movimento del cibo buono, pulito, giusto e sano per tutti, identifica nella PIZZA SLOW SICILIANA, un prodotto che rispetta i principi della qualità della pizza, nel rispetto per l'ambiente, ad un prezzo equo e soprattutto con i giusti parametri salutistici.



Potranno aderire al progetto le pizzerie che avranno un menù dedicato alla Pizza slow con i requisiti previsti nella Carta della Pizza Slow da riportare nello stesso menù



La PIZZA SLOW SICILIANA si caratterizza per questi elementi:



- I grani utilizzati sono esclusivamente di cultivar di grani antichi di Sicilia coltivati esclusivamente in Sicilia;



- Il frumento è molito esclusivamente a pietra. Tutta la fase produttiva dalla coltivazione del grano, allo stoccaggio alla molitura è tracciata e disponibile per eventuali controlli; l'acquisto della farina deve avvenire preferibilmente da produttori aderenti alla Comunità, o eventualmente, da mulini anch'essi parte del progetto;



- Il lievito utilizzato è di pasta madre, licoli e/o di lievito di birra in misura lieve (max 4gr/kg di farina se fresco o 1,3gr/kg di farina se lievito di birra secco); anche il lievito madre o licoli deve essere ottenuto da grani antichi siciliani;



- La formatura dei panetti è artigianale e il tempo di lievitazione complessiva non è mai inferiore alle 4 ore così come il tempo di maturazione;
- la pizza slow può avere la forma di pizza tonda, in teglia, alla pala o formati diversi aventi la medesima destinazione d'uso a condizione che sia rispettato il presente disciplinare;
- Ingredienti dell'impasto: Sale marino, preferibilmente del presidio Slow Food sicilia, massimo 25 gr per kg. Acqua. Olio (eventuale);

Condimenti della pizza. Anche i condimenti devono essere in linea con la qualità voluta dall'associazione. Si dovranno preferire prodotti di Presidi o di Comunità Slow Food o prodotti dell'Arca del gusto. Sono ammessi anche prodotti del territorio purché ottenuti con tecniche colturali sostenibili per l'ambiente o Bio e seguendo il criterio della stagionalità.

Il pizzaioli sono tenuti ad arricchire, sul menu, le informazioni sui prodotti utilizzati nonché sulla loro provenienza indicando anche i nomi dei produttori.