



**Slow Food®**  
**Comunità**

PER LA VALORIZZAZIONE DEI  
GRANI ANTICHI DI SICILIA

**MODULO ADESIONE PIZZAIOLI**

Azienda \_\_\_\_\_

di \_\_\_\_\_

sita in territorio di \_\_\_\_\_

X PIZZERIA X PANIFICIO PIZZERIA X ALTRO.....

Condotta di appartenenza \_\_\_\_\_

Il pizzaiolo dichiara di volere aderire al progetto; a tale scopo una parte / o tutta la pizza prodotta nella sua azienda viene / verrà fatta con farine di grani antichi siciliani .Le farine sono state/saranno acquistate dal produttore.....o dal Mulino .... segnalato dalla Comunità .

Attualmente in bancone si può trovare PIZZA a con farina di .....molito a pietra ..... integrale / abburattata, di semola di \_\_\_\_\_ di farine miste \_\_\_\_\_.

Aderisce anche alle indicazioni date da Slow Food Sicilia sui prezzi ritenuti giusti per i vari attori della filiera. \_\_\_\_\_

Dopo parere favorevole del Fiduciario della Condotta di appartenenza, il suo nome sarà inserito nella pagina facebook dedicata e/o successivamente nel sito di Slow Food Sicilia.

\_\_\_\_\_