



Slow Food[®]

Alleanza dei Cuochi



LINEE GUIDA

Pizzaioli dell'Alleanza

Giugno 2020

Coordinamento del progetto

Il progetto dell'Alleanza è gestito a livello regionale da un responsabile che si avvale della collaborazione di referenti locali.

Puoi trovare i contatti sul sito www.fondazioneSlowFood.com/it/cosa-facciamo/alleanza-slow-food-dei-cuochi/contatti/

Per avere maggiori informazioni sul progetto dell'Alleanza, puoi contattare la sede nazionale a questo indirizzo: **alleanzacuochi@slowfood.it**

Foto ©Maurizio Burdese

Pizzaioli dell'Alleanza

Il Manifesto

Il pizzaiolo dell'Alleanza si impegna ad osservare i punti indicati nei singoli capitoli.



FARINE

Un pizzaiolo che vuol fare qualità dovrebbe conoscere il mugnaio, non acquistare farine a catalogo. La certezza della tracciabilità e della qualità dei grani e degli altri cereali è garantita da conoscenza e frequentazione di colui che è il principale fornitore. Fornitore che deve essere in grado di garantire l'intera filiera di provenienza dei cereali.

- Utilizzare esclusivamente farine italiane, preferibilmente provenienti dalla propria regione o comunque da filie e brevi; con la certezza della tracciabilità e della qualità dei grani e degli altri cereali (meglio se da agricoltura biologica o biodinamica); questo per garantire i benefici effetti del "buono, pulito e giusto"
- Non utilizzare farine di tipo 00
- Utilizzare farine dal tipo 0 fino all'integrale, anche con miscele di cereali diversi ma da grani italiani
- Scegliere preferibilmente farine ottenute da molitura a pietra.



SALATURA

L'impiego limitato di sale, oltre ad avere benefici effetti sulla salute, favorisce una qualità generale superiore. Un eccesso di sale spinge in alto l'acidità della preparazione. Auspicabile l'utilizzo di sale dei Presidi SF o, comunque, sale non sbiancato artificialmente

- Contenere il sale entro valori attorno al 2,5% .



LIEVITAZIONE

Che si tratti di pasta madre, di riporto, auto/idrolisi ... per garantire la digeribilità dell'impasto è necessaria una lunga fermentazione. La qualità delle farine, specie quelle da grani antichi, garantisce un risultato migliore.

- Utilizzare pasta madre o pasta di riporto, per garantire la digeribilità dell'impasto;
- Far lievitare l'impasto per almeno 16 ore, ideale sarebbe arrivare alle 24 ore.



TIPOLOGIA FORNO

Per quanto auspicabile la cottura in forno a legna, vista la non sempre facile collocazione nel tessuto urbano di questa tipologia, è consentito l'uso di:

- Forno a legna
- Forno elettrico
- Forno a gas

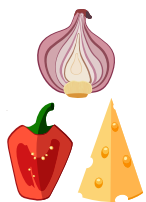


OLIO

Il neonato Presidio Nazionale dell'Olio d'Oliva intende preservare la produzione di olio italiano di qualità legata alla biodiversità e ricchezza delle varietà locali, alla conduzione sostenibile degli oliveti, alla conservazione degli impianti storici, alla valorizzazione dei singoli territori, alla possibilità di reddito adeguato per gli agricoltori.

Assume perciò valore distintivo:

- utilizzare sia per la preparazione degli impasti, sia in cottura, sia a crudo, olio Evo italiano, auspicabilmente del Presidio. Nelle regioni vocate è opportuno che almeno il 50% dell'olio provenga dal proprio territorio o da zone limitrofe.



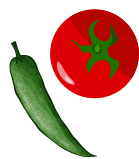
TOPPING O GUARNITURA

Un 'topping' coerente con la qualità di farina, molitura, fermentazione e cottura non può che riferirsi alla stagionalità degli alimenti che vengono utilizzati per guarnire l'impasto. Anche qui indispensabile conoscere direttamente almeno la parte principale dei produttori a cui ci si riferisce per la fornitura degli ingredienti. Pomodoro e mozzarella 'in primis'. Per quest'ultima, così come per altri formaggi, carni ed insaccati, la conoscenza diretta dei produttori consente di accertare che i trasformati provengano da aziende in cui sia rispettato il benessere animale.



MOZZARELLA & Co.

- Impiegare abitualmente prodotti come il fio dilatte o la mozzarella di bufala campana
- Utilizzare esclusivamente prodotti lattiero caseari ottenuti con processi naturali di cagliatura e acidificazione della pasta, senza l'utilizzo di starter tecnologici che non rispettino la naturale composizione della microflora locale del caseificio



POMODORI e ALTRI ORTAGGI

Considerato l'impiego massiccio di lavoratori stagionali nella conduzione delle aziende ortofrutticole, diviene indispensabile accertarsi che nella filiera di produzione siano rispettate le norme che garantiscano i lavoratori in riferimento a legalità ed eticità delle loro condizioni e dei loro contratti.

- Si consiglia di lavorare ortaggi coltivati o trasformati nella regione di provenienza.
- Utilizzare di norma prodotti di stagione, provenienti da filie e etiche.

NO
OGM

OGM

I prodotti OGM provengono da agricolture intensive, quasi sempre oltrefrontiera, irrispettose della Terra, della biodiversità e del principio di proprietà comunitaria e non brevettabilità dei semi

- Non impiegare prodotti geneticamente modificati



PIZZE CON I PRESIDÌ SLOW FOOD

La coerenza con il progetto dell'Alleanza non è esprimibile da un dato puramente numerico-quantitativo, ovvero quanti Presidi si usano, ma dall'assunzione e adozione del proprio territorio quale bacino privilegiato di riferimento per reperire materie prime da filie e di qualità che abbiano positive ricadute sulla sostenibilità ambientale e sulla redditività degli agricoltori e degli artigiani del cibo locali.

- È necessario utilizzare almeno 3 prodotti di Presidio, di cui almeno uno della Regione di appartenenza,
- È altrettanto necessario avere in menu la proposta di almeno 3 pizze diverse con i Presidi, che non siano esclusivamente quelli dei pomodori.

I pizzaioli che intendono aderire all'Alleanza Slow Food, oltre alle regole citate in precedenza, dovranno rispettare le linee guida generali dei cuochi dell'Alleanza, consultabili [qui](#)

Puoi cercare i nomi dei pizzaioli aderenti al progetto dell'Alleanza Slow Food e gli indirizzi dei loro locali [qui](#)

Partner del progetto



www.slowfood.it
www.fondazione Slow Food.it