

**CRITERI DI ADESIONE DELLE PIZZERIE  
ALL'ALLEANZA TRA I CUOCHI ITALIANI E I PRESIDI SLOW FOOD**

*Le pizzerie selezionate dovranno rispettare il seguente regolamento per la produzione delle loro pizze:*

1. Utilizzo di farina di grano tenero (tipo 0 o 00) o miscele che non contengano farina di manitoba o altre analoghe farine di forza. Viene invece consentito nella miscela l'utilizzo di farina di grano duro secondo le tradizioni locali.
2. Il tempo di lievitazione dell'impasto non deve essere inferiore a 10 ore. Si consiglia di utilizzare, se è possibile, lievito madre.
3. Non si possono utilizzare prodotti geneticamente modificati.
4. Per il condimento utilizzare solo olio di oliva italiano. Per il condimento a crudo, se praticato, deve essere usato solo olio extravergine di oliva italiano, e almeno uno degli oli utilizzati nel locale deve essere acquistato da un piccolo produttore che coltiva e frange le proprie olive. I produttori dovranno essere scelti sulla base del criterio di prossimità territoriale e delle indicazioni, aggiornate annualmente, contenute nella guida degli extravergini Slow Food editore.
5. Si deve impiegare solo mozzarella fior di latte ad acidificazione naturale, senza l'utilizzo di acido citrico. La mozzarella di bufala deve essere Dop e, per le regioni dove è possibile, di provenienza il più possibile locale.
6. I pomodori e tutti gli altri ortaggi devono essere coltivati e trasformati in Italia.
7. La cottura deve avvenire nel forno a legna e la pizza non dovrà essere cotta in teglie, ma la pasta dovrà essere a contatto con la pietra del forno. Nel caso esista sul territorio una provata tradizione di pizza al taglio o cotta in recipienti particolari, è concesso appunto l'utilizzo di teglie. E' possibile una deroga al forno a legna nel caso in cui la modalità di cottura in forno elettrico sia usuale sul territorio.

Viene richiesto l'utilizzo quotidiano di almeno tre prodotti di Presidio. La pizzeria potrà scegliere due diverse modalità di introduzione dei Presidi nel menù:

1. Una sola pizza dei Presidi, preparata utilizzando i tre Presidi insieme, tra cui pomodoro, formaggio e un terzo prodotto di Presidio a scelta.
2. Più tipologie di pizza, preparate ognuna con un diverso prodotto di Presidio, considerando che, tra i tre Presidi scelti dalla pizzeria, due saranno un pomodoro e un formaggio.

Si richiede infine alle pizzerie dell'Alleanza un'attenzione speciale ai piccoli birrifici artigianali locali, con l'impegno a proporre ai propri clienti almeno due birre artigianali del territorio.

17 novembre 2011