



Slow Food® Comunità

PER LA VALORIZZAZIONE DEI
GRANI ANTICHI DI SICILIA

RETE DEGLI ADERENTI AL PROGETTO “PANE SLOW”

È costituita una rete che identifica nel **PANE SLOW SICILIANO** un prodotto che rispetta i principi etici della qualità del pane, nel rispetto per l'ambiente, ad un prezzo equo e con i giusti parametri salutistici, come regolati da separati regolamenti.

Il progetto nasce dalla consapevolezza comune che la qualità del pane è andata negli anni via via scedendo sino a diventare un potenziale pericolo per la salute umana per via dell'impiego di materie prime sempre più raffinate e contenenti sostanze non benefiche per l'organismo. Non ultimo, il ciclo di produzione delle materie prime principalmente impiegate per la produzione del pane comune, non è sostenibile per l'ambiente e risponde prevalentemente a logiche di profitto e non di salute dei consumatori finali, inclusi i bambini.

Il **PANE SLOW SICILIANO**, regolato da separato disciplinare, si caratterizza per questi 6 elementi:

- I grani utilizzati sono esclusivamente di cultivar di grani antichi di Sicilia.
- Il grano è molito esclusivamente a pietra. Tutta la fase produttiva dalla coltivazione, allo stoccaggio alla molitura è tracciata e disponibile per eventuali controlli.
- Il lievito utilizzato è di pasta madre viva ottenuto esclusivamente da grani antichi siciliani. Non è consentito l'utilizzo di additivi o miglioratori di alcun genere o di lievito di birra; in casi eccezionali, o in particolari e limitati periodi, il lievito di birra può essere, tuttavia, impiegato nella misura massima dello 0,05% per ogni kg di farina.
- La formatura sarà esclusivamente manuale ed il tempo di lievitazione complessiva non potrà, comunque, essere inferiore alle 4 ore.
- Ingredienti: Sale marino, preferibilmente del presidio Slow Food sicilia, massimo 25 gr per kg, Acqua minimo il 50%

La rete è costituita da produttori e trasformatori artigianali delle materie prime che si impegnano a collaborare per fornire al consumatore un prodotto sano ad un prezzo equo, che racconti il valore del lavoro di recupero e conservazione delle popolazioni locali di frumenti siciliani. Tale prezzo è desumibile dal “ Codice Etico nella formazione del prezzo” parte integrante del presente documento.

Tra i propositi della rete, che si costituisce in forma libera attraverso la sottoscrizione di questo documento, vi sono quelli della promozione e informazione sul pane che sia vero, buono e giusto e che miri al recupero delle tradizioni locali avendo la sostenibilità come punto fermo.

La rete promuove economie di scala, contratti di filiera e quant'altro possa servire per ridurre i costi di produzione a vantaggio dei consumatori finali così da rendere i prodotti quanto più accessibili in termini di prezzo di vendita.

La rete è libera e vi possono aderire tutti i soggetti che ne condividono le finalità.

PRODUTTORI

.....
.....
.....
.....

PANIFICATORI

.....
.....
.....
.....

TRASFORMATORI DELLE MATERIE PRIME

.....
.....
.....
.....

ALTRI SOGGETTI

.....
.....
.....
.....