RISTORAZIONE ITALIANA RIVISTA DI ENGGASTRONOMIA PIZZA E CILITIRA MEDITERRANEA MAGAZINE





L'ASSOCIAZIONE CHE CONTROLLA E TUTELA IL RISPETTO DELL'ORIGINALE PINSA ROMANA





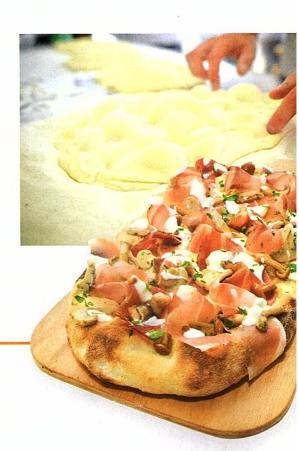
TENERE SOTTO CONTROLLO LA QUALITÀ DEL PRODOTTO PINSA OFFERTO IN TUTTO IL MONDO È IL COMPITO PRIMARIO DELL'ASSOCIAZIONE

hi non conosce la Pinsa Romana? Ormai migliaia di Pinserie in tutto il mondo servono questo prodotto nato a Roma nel 2001 dall'invenzione di Corrado Di Marco, tecnico pizzaiolo esperto e con grande tradizione familiare nella panificazione.

Grazie all'amore che l'azienda Di Marco ha per questo prodotto, alcuni mesi fa ha deciso di fondare insieme ad altri componenti, l'Associazione Originale Pinsa Romana che ha il compito di controllare e tutelare la qualità del prodotto Pinsa realizzato nelle attività.

Proprio nel giusto periodo storico ed evolutivo della Pinsa Romana che aumenta in larga scala è nata la necessità di mettere in risalto le Pinserie che realizzano questo prodotto seguendo il giusto protocollo di lavorazione.

Il protocollo ufficiale (consultabile anche sul sito web dell'associazione) è stato stilato dal consiglio direttivo e racchiude tutte le caratteristiche tecniche e le fasi di lavorazione che devono essere rispettate per poter essere certificati come Pinseria Originale.



MEMBRI DEL CONSIGLIO DIRETTIVO





Tutti i membri del consiglio fanno parte da anni del mondo Pinsa e sono i principali **precursori e divulgatori** di questa eccellenza sia a livello d'immagine che formativo.









LA CERTIFICAZIONE



"La qualità non è mai casuale; è sempre il risultato di uno sforzo intelligente." cit. J.R.

Questa è una delle citazioni che più rappresenta questo progetto di tutela. Impegnarsi nella realizzazione del prodotto e lavorare alla continua ricerca della perfezione sono qualità che non tutti possono vantare, proprio per questo motivo l'Associazione Originale Pinsa Romana si impegna a mettere in risalto, dare i giusti riconoscimenti e visibilità a chiuque lavori il prodotto su dei regimi qualitativi alti

La procedura di certificazione per le attività avviene in due sostanziali step: richiesta di certificazione (tramite sito web) e invio del video.

Nel video viene richiesto di "catturare" tutte le fasi di lavorazione e di peso nel minimo dettaglio, partendo dall'impasto fino alla cottura finale.

Il consiglio direttivo successivamente avrà il compito di giudicare l'operato e decretare l'eventuale idoneità o non idoneità del lavoro svolto.

In caso positivo la Pinseria riceve la certificazione e viene inserita nella mappa ufficiale delle Pinserie Originali presente sul sito web dell'associazione. Inoltre ottiene i segni distintivi da apporre presso il proprio locale.

Oltre a questo importante riconoscimento, le Pinserie potranno contare su una vera e propria guida a disposizione di utenti e clienti che potranno essere indirizzati a gustarla in locali certificati e segnalati come distributori di qualità.





RICONOSCIMENTO PER LA CORRETTA LAVORAZIONE **DEL PRODOTTO**



ALBO PINSAIOLI

Oltre alle Pinserie anche i Pinsaioli possono essere certificati ed entrare a far parte dello specifico ed ufficiale albo dedicato.

In questo caso oltre alla prova video dovrà essere superato un test scritto sostenibile online. I Pinsaioli non sostengono nessuna spesa per entrare a far parte di questa speciale cerchia ed avranno un proprio profilo consultabile online oltre alla grande visibilità nel panorama Pinsa.

"Qualità significa fare le cose bene quando nessuno ti sta guardando." cit. H.F.

Sito web associazione: PINSAROMANA.ORG

Seguila anche su: facebook