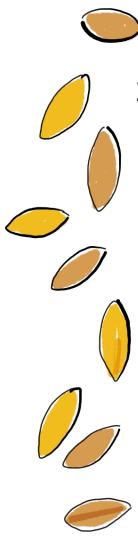


REGOLAMENTO PANE SLOW

- 
1. Al progetto aderiscono produttori di grani antichi siciliani, mulini e panificatori
 2. Sono ammesse esclusivamente farine poco raffinate di tipo integrale o abburattato.
 3. Per il Pane Slow Siciliano i panificatori faranno uso esclusivo di farine acquistate in modo preferenziale direttamente dai produttori
o da mulini aderenti al progetto
 4. Il costo del Pane Slow Siciliano dovrà essere “giusto ed equo”.
 5. Per il Pane Slow siciliano sarà utilizzato preferibilmente il lievito madre vivo.
 6. Nel progetto si utilizzeranno solo farine di grani antichi siciliani, coltivati esclusivamente in Sicilia
- Con l'adesione al progetto sia i produttori che i panificatori che i mulini aderiscono ai principi Slow Food del buono, pulito, giusto e sano per tutti. L'adesione al progetto è su base volontaria e si può recedere dall'iniziativa in qualsiasi momento previa comunicazione.

Per l'adesione al progetto bisogna compilare la scheda dedicata ai tre soggetti partecipanti con la quale si entra nella Comunità Slow Food Grani antichi di Sicilia. Tutti gli aderenti al progetto dovranno anche essere soci di Slow Food nelle varie condotte di appartenenza.

I mulini si impegnano ad acquistare solo partite di grano prodotto in Sicilia, e a fornire ai panificatori farine di tipo integrale o abburattata.

I panificatori per la realizzazione del Pane Slow Siciliano, si impegnano ad acquistare la farina di tipo integrale o abburattata solo dai mulini o meglio, direttamente dai produttori aderenti al progetto e a panificare secondo le regole della carta del Pane Slow Siciliano.

I mulini e i panificatori si rendono disponibili ad eventuali controlli sulla tipologia di grano e/o farina utilizzati.

E' obbligatorio per i panificatori aderenti al progetto esporre in un settore dedicato la "Carta del Pane Slow Siciliano" consegnata dalla comunità Slow Food dei Grani Antichi di Sicilia, insieme ad una vetrofania, al momento della conferma dell'adesione questa prevede una verifica adeguata che comprende anche la degustazione del pane.

Ogni tipologia di pane inserito nel settore del Pane Slow Siciliano, dovrà comunque essere vagliato da un incaricato di Slow Food.

E' obbligo per gli aderenti all'iniziativa rispettare il prezzo del pane deciso dalla comunità che comunque dovrà essere equo secondo i principi di Slow Food. Altro obbligo è quello di esporre per

ogni tipologia di Pane Slow Siciliano sia la “Carta del Pane Slow Siciliano, che una “**Etichetta narrante**” che riporti i seguenti elementi:

- Cultivar grani e percentuale di ognuno;
- tipo di lievito utilizzato;
- ingredienti;
- nome del produttore o del Mulino che ha molito il grano e in questo caso, il nome del produttore che glielo ha fornito.