



COMUNE DI TRAPANI

*Libero Consorzio di Trapani
Medaglia al Valor Civile*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

“RianataTrapanese”

**Prodotto De.C.O. Trapani Western Sicily n. 2
del Comune di Trapani (TP)**



De.C.O.
Comune di Trapani
Western Sicily

PREMESSA

Il disciplinare di produzione intende definire i requisiti che debbono essere soddisfatti per poter utilizzare la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.).

Gli obiettivi della De.C.O. mirano:

- alla valorizzazione della "Rianata Trapanese";
- a rendere riconoscibile il prodotto al consumatore finale, garantendone la tracciabilità, la tipicità e qualità attraverso l'utilizzo del marchio De.C.O.;
- a garantire il mantenimento e la migliore diffusione in loco delle tecniche tradizionali di trasformazione della materia prima;
- a rendere possibile la costituzione di un circuito di qualità locale a cui partecipano oltre i trasformatori, anche produttori, i ristoratori ed i distributori a vario titolo.

Art.1

Denominazione del prodotto

La denominazione “Rianata Trapanese” è riservata alla storica pizza rispondente ai requisiti e alle prestazioni imposte dal presente *disciplinare* e dal Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali approvato con l'istituzione della Denominazione comunale di origine (De.C.O.) “**Trapani Western Sicily**”.

Art.2 Riferimenti storici

La pizza *Rianata* o *Origanata*, è una specialità tipica ed esclusiva di Trapani. Nasce nei quartieri poveri della città, nei forni delle viuzze del centro storico, ed era un alimento semplice, merenda di alcune fasce della popolazione locale.

Impastata con farina di grano duro proveniente dal territorio della Val di Mazara, acqua, lievito naturale e sale, si lasciava lievitare per un minimo di 12 ore e si aggiungevano ingredienti locali come: acciughe o sarde pescate nel mare di Trapani, pomodoro pizzutello, aglio rosso, origano locale, pecorino grattugiato siciliano e una manciata di prezzemolo.

Art. 3 Area geografica di produzione

La zona di produzione della “**Rianata Trapanese**” è il territorio del Comune di Trapani.

Art. 4 Le Materie Prime

ingredienti per impasto:

- farina di semola di grano duro rimacinato nella percentuale del 40% proveniente dal territorio della Val di Mazara e farina di grano tenero nella percentuale del 60%, preferibilmente da grano coltivato in Italia;
- lievito di birra;
- sale proveniente preferibilmente dalle saline del territorio di Trapani;
- olio extra vergine di oliva;
- Acqua

Ingredienti per il condimento:

- pomodoro fresco o di “pennula nubioto”;
- aglio rosso di Nubia;
- prezzemolo;
- sarde salate pescate nel mare locale;
- pecorino siciliano grattugiato;
- origano;
- olio extra vergine di oliva;
- sale marino di Trapani e pepe.

Ingredienti per l'impasto (dosi per 1 kg di miscela) :	Ingredienti per il condimento (dosi per 1 Kg di miscela):
200 g farina di grano duro; 300 g farina di grano tenero; 5 g lievito di birra ; 10 g sale proveniente preferibilmente dalle saline del territorio di Trapani ; 30 g olio extra vergine di oliva ; q.b. acqua	500 g pomodoro fresco o di “pennula nubioto; 4 spicchi aglio rosso di Nubia ; 2 sarde salate pescate nel mare locale ; 100 g di pecorino siciliano grattugiato; 10 g olio extra vergine di oliva; q.b. sale marino di Trapani e pepe, prezzemolo tritato, origano locale.

Le materie prime, come da Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agro alimentari tradizionali locali, sono in tutto o in parte originari del territorio comunale trapanese e/o provinciale e/o del Distretto del Cibo Born in Sicily Routes Val di Mazara. Inoltre, non sono ammessi coloranti, conservanti e materie prime provenienti da prodotti geneticamente modificati.

Tabella nutrizionale/valori bromatologici dosi per PIZZA MEDIA

Ingredienti	Quantità g	Kcal	Carboidrati g	Zuccheri g	Proteine g	Grassi g	Grassi Saturi g	Colesterolo mg	Fibra g	Sodio mg
Farina di grano duro	50	152	30.55	1.55	6.3	1.4	0.255	0.0	1.75	1
Farina di Grano Tenero Tipo 0	75	257.25	57.67	1.35	8.62	0.75	0.17	0.0	2.62	1.5
Lievito di Birra	0.62	0.35	0.0	0.0	0.07	0.0	0.0	0.0	0.04	0.1
Sale Marino Trapanese	2.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	982.5
Olio Evo	10	90	0.0	0.0	0.0	10	1.4	0.0	0.0	0.0
Sarde Salate	5	6.65	0.0	0.0	1.25	0.18	0.04	3	0.0	0.85
Pomodoro Pizzutello	125	23.75	4.37	4.37	1.25	0.25	0.04	0.0	1.12	7.5
Pecorino Siciliano	25	106.75	0.6	0.6	7.22	8.4	4.33	22.5	0.0	112.5
Prezzemolo	3	0.6	0.0	0.0	0.11	0.02	0.0	0.0	0.17	0.6
Aglione Rosso	2.12	0.87	0.18	0.18	0.02	0.01	0.0	0.0	0.05	0.06
Origano	3	1.98	0.29	0.29	0.25	0.06	0.01	0.0	0.25	0.09
Totale	301.24	640.2	93.66	8.34	25.09	21.07	6.88	25.5	6	1106.7

Art.5

Modalità di trasformazione

Le fasi e le modalità di produzione della “Rianata Trapanese” sono le seguenti:

- utilizzare un impasto lievitato e fermentato almeno 12 ore;
- seguire un ordine preciso nel mettere gli ingredienti sul panetto spianato; cominciare con l’acciuga/sarda a pezzettini (incavandola nella pasta), proseguire con il pomodoro tagliato a quarti, spolverare il pecorino grattugiato, aggiungere l’aglio tritato grossolanamente, cospargere con origano e prezzemolo e mettere sopra olio d’oliva EVO;
- infornare ad una temperatura di circa 300° per circa 4 / 5 minuti;
- aggiungere un filo di olio EVO sulla pizza appena sfornata.

Art.6

Descrizione del prodotto finito

La “Rianata Trapanese” all’atto dell’immissione al consumo deve essere morbida, con uno spessore alcuni centimetri, e un profilo olfattivo intenso, in cui risultino ben percepibili gli organi decisi e caratteristici degli ingredienti utilizzati.

Art.7

Commercializzazione

Il prodotto conforme al presente disciplinare ed alla normativa vigente viene commercializzato nelle pizzerie e nei panifici.

Art. 8

controlli

Devono essere osservate tutte le norme vigenti e ss.mm.ii. tra cui;

- I prodotti ortofrutticoli, utilizzati come ingredienti del prodotto finale De.C.O., devono osservare tutte le norme del settore agro-alimentare, come le disposizioni relative alla lotta antiparassitaria, le norme comunitarie, nazionali e regionali, relative alla qualità dei prodotti e quelle relative alla produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari;
- Reg. (UE) n. 1169/2011;
- Reg. (CE) 852 e 853 del 2004;
- Reg. (CE) 178/2002;
- D. Lgs 18/2023;
- Disciplinare e Regolamento Comunale per la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali, approvato con l'istituzione della Denominazione comunale di origine (De.C.O.) **“Trapani Western Sicily”**.

Art.9

Tutela

E' severamente vietato l'uso improprio di logo e denominazione.

Trapani, li 11/11/2025

Trapani, li 11/11/2025

F.to La Commissione

Presidente della Commissione	Ingegnere O. Amenta
Assessore al Ramo	Dott. G. Pellegrino
Esperto in Gastronomia Locale	Prof.ssa A. Cipolla
Esperto Settore Commercio	Rag. S. Campo
Esperto Asp di Trapani – U.O.C. SIAN	Dott. G. Garamella
Esperto Asp di Trapani – U.O.C. SIAN	Dott.ssa A.M. Piparo
Esperto Settore Agro-Alimentare	Dott. P. Vultaggio
Esperto Economia e Tecnica Pubblicitaria	Dott. P. Salerno
Professionista Panificatore/Pizzaiolo	Maestro Sig. G. Martinez
Professionista Ristorazione	Chef Sig. R. Di Marzo
Responsabile S.U.A.P.	Dott. A. A. Faraci
Operatore Esperto Servizi Commercio	Sig. S. Gallo