



L'ASSOCIAZIONE DEGLI ARTIGIANI  
E DELLE IMPRESE ITALIANE.

*Imperia*

## **CITTA' DI IMPERIA**

Disciplinare per la produzione e la commercializzazione del prodotto a

Denominazione Comunale denominato **“Pizza all'Andrea”**

(Pissalandrea, Piscialandrea)

### **Art. 6 – Ingredienti**

Per la produzione della “Pizza all'Andrea” (Pissalandrea, Piscialandrea) si utilizzano i

seguenti ingredienti che non contengono tracce di O.G.M. e di additivi chimici:

ricetta per un impasto da almeno 4 persone:

- ◆ 400 gr. di farina
- ◆ 100 gr. di semola di grano duro macinata grossa
- ◆ non più di 15 grammi di lievito di birra
- ◆ una miscela di olio extravergine di oliva taggiasca e acqua pari a gr. 300 di acqua e 50 gr. di olio
- ◆ 10 grammi di sale fino.

Ricetta per il sugo e la guarnizione:

- ◆ un chilo di pomodori maturi privati della pelle e dei semi o polpa di pomodoro
- ◆ due cipolle bianche medie tagliate a fette sottili
- ◆ 60 gr. di filetti di acciughe salate tagliate a pezzi di cui 30 gr. nel sugo e 30 gr. a guarnizione
- ◆ olive taggiasche con nocciolo in salamoia
- ◆ una testa d'aglio possibilmente di Vessalico
- ◆ sale e olio extravergine di oliva taggiasca q.b.
- ◆ origano a piacere

---

**Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa  
Associazione Provinciale di Imperia**

SANREMO – Via B. Asquasciati 12

COD.FISC. 80006420089

tel. 0184 – 500.309 - fax 0184 – 530.758

www.im.cna.it - segreteria@im.cna.it



**L'ASSOCIAZIONE DEGLI ARTIGIANI  
E DELLE IMPRESE ITALIANE.**

*Imperia*

### **Art. 7 - Procedure di produzione**

L'impasto va lavorato e poi disposto nella teglia di diametro 28 cm, lasciandolo riposare per un'ora a temperatura ambiente. Durante quest'attesa si procede alla cottura del sugo, che per essere pronto avrà bisogno di una ventina di minuti sui fornelli. Si fanno soffriggere leggermente le cipolle, poi si aggiungono le acciughe, i pomodori e a fine cottura si sala il tutto; una volta pronto il sugo si lascia raffreddare e si dispone sull'impasto che nel frattempo avrà riposato quanto dovuto. Quando il sugo è steso si possono aggiungere, disponendoli con cura e omogeneità, i filetti di acciughe rimanenti tagliati a pezzi, le olive e diversi spicchi d'aglio ancora con la "camicia", cioè ancora con la loro pellicina al proprio posto.

Tradizionalmente l'impasto della "pissalandrea, piscialandrea" è molto spesso, normalmente sui 2/3 centimetri.

Infornare a forno caldo e cuocere a 230° per venti minuti controllando la doratura.

---

**Confederazione Nazionale *dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa*  
Associazione Provinciale di Imperia**

SANREMO – Via B. Asquasciati 12

COD.FISC. 80006420089

tel. 0184 – 500.309 - fax 0184 – 530.758

[www.im.cna.it](http://www.im.cna.it) - [segreteria@im.cna.it](mailto:segreteria@im.cna.it)