

**VERA
PIZZA**



Napoletana

El Estatuto

*Estatuto Internacional
para la obtención de
la marca colectiva*

***Verace Pizza Napoletana**
(Vera Pizza Napoletana)*



Aspectos comerciales y legislativos del producto

El objetivo de este estatuto es establecer las características del producto típico "**Verace Pizza Napoletana**" (Vera Pizza Napoletana).

Cualquier operador del sector en cualquier país del mundo que sea capaz de ofrecer un producto con todas las características requeridas en este estatuto, podrá presentar una solicitud a la Asociación Verace Pizza Napoletana para la adjudicación y uso de la marca colectiva "**Verace Pizza Napoletana**" (Vera Pizza Napolitana).

La Asociación comprobará sistemáticamente que los operadores inscritos en el registro de usuarios de la marca sigan el estatuto para la elaboración de este "plato típico".

Art. 1

Descripción del producto

Se reconoce la denominación de producto típico "**Verace Pizza Napoletana**", cuyo uso se reserva a las pizzas obtenidas con el método de elaboración establecido en el siguiente estatuto. Esta descripción muestra las propiedades de las materias primas, así como los métodos de preparación, la relativa cocción y las características organolépticas y comerciales del producto terminado. Históricamente, las pizzas más elaboradas con este método eran: *marinara* (tomate, aceite, orégano y ajo), *margherita* (tomate, aceite, queso mozzarella o queso fior di latte, queso rallado y albahaca), *quattro stagioni*, *capricciosa* y *ripieno/calzone* cocidas al horno y *pizza frita* cocida en aceite caliente.

Después de ser cocida en el horno, la "**Verace Pizza Napoletana**" (Vera Pizza Napoletana) se presenta como un disco de masa redondeado y condimentado, de diámetro variable, con un borde elevado (*cornicione*) y con la parte central cubierta por el condimento.

Esta parte central tendrá un espesor aproximado de 0,25 cm con una tolerancia permitida del $\pm 10\%$ y el borde deberá ser de aproximadamente 1-2 cm, regular, bien alveolado, libre de burbujas y quemaduras y de color dorado.

La "**verdadera pizza napolitana**" (verdadera pizza napolitana) debe ser suave, fragante, fácilmente plegable en forma de librillo, con el sabor característico del pan bien fermentado y bien cocido resultante de el borde. En la variante frita, el disco de masa, extendido con las manos, debe tener un espesor de aproximadamente 2-3 mm y puede presentarse como un producto en forma de media luna cerrado sobre sí mismo (calzone frito) o como un disco redondo (redonda frita), de aspecto suave, fragante, seco de aceite y de sabor característico.

Se podrán aceptar variaciones a discreción exclusiva de la Asociación, que no entren en conflicto con la tradición y las normas de la gastronomía, según lo previsto en el primer reglamento de la Asociación Verace Pizza Napoletana redactado el 14 de junio de 1984.

Art. 2

Descripción del método de producción

2.1 Producción del disco de masa

2.1.1 Productos

(para más detalles ver las fichas técnicas adjuntas)

Harina de trigo tierno tipo 00 / tipo 0*: Se permite añadir **harina de trigo blando tipo 1** en pequeños porcentajes (desde 5 hasta 20% máximo).

Los valores óptimos de **Harina 00** para una fermentación larga encaminada a obtener una masa con una buena relación extensibilidad/elasticidad son:

W	250-320 (media fuerza)
P/L	0,50-0,70 (Ideale 0,6)
Absorció	55-62 %
Estabilidad	4-12
Value index - Caduta E10: max 60 Falling	250-400
Gluten seco	9,5-11,5 g %
Proteínas	11,5-13,5 g %
Cenizas	< 0,55

Estos valores son propios de harinas de media fuerza, equilibradas y con buena aptitud para la panificación.

**Se adjuntan hojas de correspondencia sobre harina extranjera.*

Además, el uso de **harinas tipo 0** es posible si se caracterizan por los siguientes valores:

W	250-320
P/L	0,55-0,70
Absorción	55-62 %
Estabilidad	8-14
Value index - Caduta E10 max 60 Falling	>250
Gluten seco	9,5-11,5 g %
Proteínas	11-13,5 g %
Cenizas	< 0,65

Agua alimentaria: Agua potable, sin gas, que no contenga microorganismos, parásitos y sustancias químicas en concentraciones que representen un peligro para la salud humana, utilizada para beber, para la preparación de alimentos, bebidas y otros usos domésticos e industriales.

Temperatura de utilización: 16°-22°C óptima STD.

Dureza: media: pH = 6-7.

Sal: Es preferible utilizar sal marina gruesa (sal de cocina). La sal juega un papel crucial en la dinámica de la masa. Es un excelente antibacteriano. Además, gracias a la presencia de calcio, la sal actúa sobre la malla glutínica, fortaleciéndola; por último, ayuda a dar al producto final su color característico.

Levadura: Se permite el uso de levadura natural en forma de:

- levadura de cerveza comprimida, producto orgánico de color amarillo gris-pajizo, de sabor suave y bajo nivel de acidez en envases de 25 a 500 gramos (*Saccharomices cerevisiae*) (D.M. 21/03/1973 y 18/06/ 1996) (ver fichas técnicas adjuntas).
- levadura seca de *Saccharomices cerevisiae* en proporción de 1/3 respecto a la fresca.
- "levadura madre" natural.

No se permite el uso de levaduras químicas secas con adición de mejorantes.

2.1.2 Dosis de la masa

Reglas esenciales a respetar:

- Masa de tipo directa;
- Comenzar desde el agua para la preparación;
- No introducir ningún tipo de grasa o azúcar en la masa.

Dosis de la masa (Se informa un valor de los distintos ingredientes recomendado por litro de agua):

Agua	1 L
Sal	de 40 a 60 g
Levadura (según temperatura, humedad y tiempo)	<ul style="list-style-type: none">• Levadura de cerveza fresca 0,1- 3 g• Proporción de levadura de cerveza seca de 1 a 3 en comparación con la fresca (por ejemplo, 1 g de seca corresponde a 3 g de fresca)• Levadura madre < 10% de la harina utilizada
Harina	1.600/1.800Kg (según grado de absorción)
Tiempo de amasado	Adición de harina (hasta alcanzar el punto de masa) según la técnica de amasado y la tecnología de la amasadora
Primera fermentación	Dejar reposar la masa para desencadenar la primera fermentación
Bollado a mano	El peso de los bollos debe ser proporcional al diámetro de la pizza que se va a hacer, por ejemplo un bollo de 200 g (diámetro de la pizza 22-24 cm) -280 g (diámetro de la pizza 28-35 cm)
Segunda fermentación y maduración	En cajas de alimentos
Almacenamiento	Temperatura ambiente o cámara de fermentación a temperatura y humedad controladas
Tiempos totales de fermentación	min 12 - max 24 horas (según el tipo de harina utilizada y teniendo en cuenta temperatura, humedad y tiempo de utilización)

Para garantizar la uniformidad del producto, dado que las condiciones estacionales y las temperaturas de procesamiento varían, se permite el uso de cámaras de fermentación con temperatura y humedad controlables (parámetros ideales 18/20 °C con 60/70% de humedad).

2.1.3 Técnica

La técnica de amasado utilizada esta relacionada al sistema directo. La elaboración de la **"Verace Pizza Napoletana"** (Vera Pizza Napoletana) incluye exclusivamente las siguientes fases de elaboración que se realizarán en ciclo continuo en el mismo establecimiento comercial o en un laboratorio propio.

Mezclar agua, harina, sal y levadura, comenzando por el agua y asegurándose de que no se produzca contacto directo entre la sal y la levadura durante más de 5 minutos, de lo contrario la sal dañaría las células de la levadura.

La masa se puede hacer a mano o trabajar en amasadora de horquilla, de espiral o de brazos tufantes (todas con bol con esquinas redondeadas y giratorio) hasta obtener una única masa compacta. Para obtener una consistencia óptima de la masa, es muy importante la cantidad de agua que una harina es capaz de absorber (hidratación).

Se coloca toda el agua necesaria en la amasadora y se añade sucesivamente la sal y la levadura (diluida directamente en la amasadora); Enciendes la máquina y agregas la harina poco a poco para evitar la formación de grumos (duración aproximada 10 minutos) hasta alcanzar la consistencia deseada (llamado punto de masa). A continuación la masa viene trabajada durante un máximo de 20 minutos más, dependiendo de la tecnología de la batidora (punto de cuerda).

Una excesiva elaboración (con el consiguiente calentamiento mecánico) conduce al "encordado" de la masa, es decir la organización de fibras de la malla glutinica con graves daños a las propiedades mecánicas y el inicio del principio de oxidación de la misma.

La masa final debe presentarse húmeda, no pegajosa, suave y plástica y fácilmente extraíble del bol de la amasadora para trabajarla.

2.1.4 Fermentación y Bollado a mano

Primera fermentación: La masa, una vez extraída de la amasadora, tiene un aspecto “graso” y un tacto “liso”; desde el punto de vista de las propiedades mecánicas es “poco extensible” y “muy elástica”. Se coloca sobre una mesa de trabajo donde se deja reposar tapada con un paño húmedo para que la superficie no se endurezca formando una especie de costra provocada por la evaporación del agua que desprende la propia masa. Una vez transcurrido el tiempo que se considera necesario para que la masa asiente y repose, se procede a formar bollos, tradicionalmente hechos a mano.

Bollado a mano: Con ayuda de una espátula se corta una porción de masa fermentada colocada en la mesa de trabajo y luego se le da forma de bollo. En la técnica napolitana, en el tradicional hecho a mano, la masa se moldea (stagliata) en forma de bollos con una técnica que recuerda la preparación de la mozzarella (mozzatura). Para la “Verace Pizza Napoletana” los bollos deben respetar una proporcionalidad entre el peso del bollo y el diámetro de la pizza (200 - 280 g, para obtener una pizza con un diámetro entre 22 y 35 cm).

Segunda fermentación y maduración: Una vez formados los bollos (staglio), se realiza una segunda fermentación (en cajas de alimentos) de duración variable, dependiendo de las características de temperatura y humedad del ambiente y de la absorción de la harina utilizada (falling number).

La maduración consiste en una serie de procesos bioquímicos y enzimáticos que descomponen estructuras más complejas, proteínas y almidones, en elementos más simples. Por tanto los tiempos de maduración de la masa varían en función de la cantidad de enzimas contenidas en la harina utilizada.

Una buena coordinación de fermentación y maduración garantiza el resultado perfecto del producto final, que tendrá un aspecto “plástico” (es decir, capaz de ser moldeado de la forma deseada), *extensible* y *poco elástico*. Por tanto, estos procesos hacen que la estructura de la masa sea menos tenaz, más extensible y más digerible. Nuestro organismo, de hecho, no es capaz de asimilar estas largas cadenas y necesita descomponerlas en azúcares simples. Una pizza elaborada con una masa bien fermentada y madura requerirá menos esfuerzo por parte de nuestro sistema digestivo, gracias a esta adelantada simplificación de los almidones.

2.2 Moldeado del disco de masa

Una vez pasadas las horas de fermentación, se saca el bollo de la caja con ayuda de una espátula, se repasa rápidamente en harina (para que no ne absorba en exceso) para evitar que se pegue a la superficie de trabajo, y se coloca sobre la misma.

En este punto se aplica presión con los dedos de ambas manos sobre la masa, de abajo hacia arriba, hasta alcanzar el tamaño de tu mano. El ensanchamiento se completa con ambas manos, proporcionando el movimiento coordinado de levantar y extender la extremidad y girar el disco de masa.

Esta manipulación de la masa determina el movimiento del aire contenido en los alvéolos de la masa hacia la periferia del disco, que durante la cocción, gracias a las temperaturas del horno, dará lugar al "cornicione", elemento típico de la "**Verace Pizza Napoletana**" y que debe tener un tamaño de unos 1-2 cm. El centro de la pizza, sin embargo, debe tener un espesor de aproximadamente 0,25-0,30 cm después de la cocción con una tolerancia permitida de $\pm 10\%$. Una variante tradicional, más fina, con un borde meno pronunciado que rebosa del plato, es la pizza de rueda de carro, "*rota 'e carretto*", así definida por sus generosas dimensiones.

Para esta pizza, nacida en los barrios de Nápoles, en el laberinto de las calles del Decumanus, entrelazándose con los acontecimientos de la ciudad y las historias de las familias, hay que extender mucho la masa, el borde debe salir de el plato.

2.2.1 Moldeado de la pizza al horno

El moldeado *manual* del disco de masa, dependiendo de la habilidad del pizzero, debe realizarse utilizando la menor cantidad de harina posible ya que los posibles residuos de la misma serían difíciles de digerir y desagradables a nivel organoléptico para el consumidor. Es posible utilizar sémola para ensanchar siempre que la cantidad residual en el disco de masa no comprometa el sabor final (hay que tener en cuenta que es la humedad de la masa la que influye en la capacidad de retención de la sémola). ; El exceso de harina o sémola retenida se verá en el fondo de la pizza que, una vez cocida, tendrá un color amarillo ocre y un sabor amargo.

Para la preparación de la “Verace Pizza Napoletana” (vera pizza napolitana) no están permitidos otros tipos de procesamiento, en particular el uso de un rodillo y/o una máquina de discos como por ejemplo una prensa mecánica.

2.2.2 Moldeado para pizza frita

El moldeado del disco de masa debe realizarse sin utilizar harina, ya que los restos de la misma serían difíciles de eliminar durante la cocción en aceite hirviendo. Antiguamente, de hecho, la aplicación se realizaba tradicionalmente sobre una lona o sobre un banco untado con aceite.

La técnica de ensanchamiento debe realizarse con la técnica napolitana, pero de forma que el aire se distribuya uniformemente para evitar la formación del borde, comenzando desde el exterior ejerciendo presión con las yemas de los dedos hasta formar un disco de espesor uniforme.

2.3 Cocción

La cocción debe realizarse directamente sobre el plano del horno y no en bandejas.

Tradicionalmente la cocción se hacía únicamente en hornos de leña; actualmente existe la posibilidad de utilizar energías alternativas como el uso de hornos a gas o hornos eléctricos. Los hornos antes mencionados deberán cumplir con parámetros de certificación aprobados por la Asociación.

El pizzero tradicionalmente transfiere la pizza condimentada a una pala de madera o aluminio, posiblemente con la ayuda de un poco de harina y con un movimiento giratorio, se hace deslizar desde la pala el plano del horno con un movimiento rápido de la muñeca para evitar que se salgan los condimentos o para no deformar el disco.

Durante la cocción, el pizzero debe revisar la pizza levantando un borde lateralmente, con ayuda de una pala metálica y girándola hacia el fuego en el caso de horno de leña, utilizando siempre la misma zona de la platea inicial. para evitar que se queme por dos temperaturas diferentes y procurar que se cocine uniformemente en toda su circunferencia. Siempre utilizando la pala de acero (palino), al final de la cocción, el pizzero sacará la pizza del horno, la dejará reposar en la boca del horno durante unos segundos antes de colocarla en el plato de servir. Los tiempos de cocción no deben exceder los 60-90 segundos.

- **Temperatura de cocción de la platea** 380 - 430 °C aproximadamente
- **Temperatura de la boveda** 485 °C aproximadamente
- **Temperatura de cocción** 60 - 90 segundos

(para el ripieno/calzone los tiempos de cocción serán mayores dada la diferente composición de la pizza que debe ser que "secada").

2.4 Cocción pizza frita

El calzone se debe cocinar en abundante aceite.

En la antigüedad se utilizaba para la freidura tanto manteca como aceite de oliva virgen extra.

La elección del aceite, preferentemente de semillas, es fundamental; la selección debe realizarse teniendo en cuenta el punto de humo (temperatura a la que una grasa alimentaria calentada a altas temperaturas se oxida y se degrada, liberando sustancias volátiles, muy nocivas).

En general, es mejor preferir aceites con predominio de ácidos grasos monoinsaturados y saturados en lugar de aceites de semillas poliinsaturados, como el aceite de semillas de girasol, el aceite de semillas de maíz y el aceite de pepitas de uva. La temperatura ideal para freír es de unos 175 °C, temperatura que provoca la rápida evaporación del agua de la superficie y conduce a la formación de la corteza.

El aceite debe sustituirse cada vez que adquiera una consistencia viscosa y cambie de color y se oscurezca.

La pizza se debe sumergir completamente en aceite caliente, antes de sumergirla se debe tomar por los bordes y "sumergir" por el lado cerrado para evitar que se salga el relleno. La pizza se hundirá hasta el fondo y volverá a la superficie cuando comience la cocción, manténla quieta con el spido (comúnmente llamado spillone) y riégala continuamente con la espumadera.

No se debe voltear la pizza, pero sí agregar aceite a la superficie, solo se puede voltear cuando esté dorada, de lo contrario quedará esponjosa y cocida de manera desigual. En el momento adecuado se levanta y se deja secar en colador para freidura, se sirve preferiblemente muy caliente.

2.5 Conservación y consumo

La "**Verace Pizza Napoletana**" (Vera Pizza Napoletana) se debe comer en el momento de la salida del horno; si no se consume en establecimiento de producción no se puede congelar ni ultracongelar ni envasar al vacío para su posterior venta. En particular, es preferible consumirlo en 10 minutos en el establecimiento de producción y en 20 minutos si es para llevar.

Art. 3

Herramientas para la producción

3.1 Amasadora

Las amasadoras profesionales para pizza utilizadas son del tipo "*horquilla*", "*espiral*" y "*brazos tufantes*" (todas con bol giratorias con esquinas redondeadas).

3.1.1 Espiral

Equipado con un brazo en forma de espiral que, gracias a un movimiento giratorio, determina muy rápidamente la formación y el fortalecimiento de la malla glutinica.

3.1.2 Horquilla

Equipada con una horquilla giratoria, este tipo de máquina se diferencia de las otras dos por su robustez. Su funcionamiento específico requiere tiempos de procesamiento más largos que la amasadora de espiral, con el resultado de que la masa queda más oxigenada y menos propensa a calentarse.

3.1.3 De Brazos Tufantes

Al reproducir el movimiento de los brazos, este tipo de amasadora permite trabajar la masa con mayor delicadeza, asegurando una buena oxigenación de la masa.

3.2 Cajas y espátulas

3.2.1 Cajas

Los bollos de pizza resultantes del moldeado se colocan en cajas de alimentos llamadas mattarelle en las que se dejan fermentar para estar listos para su uso en las siguientes fases de procesamiento como: bollado a mano, condimentación y coccción.

3.2.2 Espátulas

El pizzero utiliza, tanto en la fase de moldeado como de bollado, una espátula para dcortar porciones de masa o bollos. La espátula es una herramienta triangular con una hoja de sección variable hecha principalmente de metal, a menudo acero inoxidable, o plástico.

3.3 Horno y palas

3.3.1 El horno

La forma del horno de leña se ha mantenido prácticamente inalterada a lo largo de los siglos. Está compuesto por una doble cúpula que crea una cámara de aire útil para contener el calor y para la correcta gestión y extracción de humos. Las cúpulas están construidas con ladrillos refractarios y/o conglomerado de cemento refractario y deben garantizar la estabilidad mecánica. Existe una correspondencia entre la altura y la anchura de la boca y respectivamente la altura de la bóveda y la anchura de la platea, antiguamente medida en palmas (correspondiente a 26,45 cm).

La superficie y la boca del horno tienen unas medidas muy precisas: la boca mide 44/50 cm, con una altura máxima de 22/25 cm (correspondiente a aproximadamente el 50% de la boca); la altura de la bóveda varía entre 40 y 45 cm, mientras que la superficie de un horno tradicional napolitano mide entre 105 y 140 cm de diámetro. No se recomiendan hornos de mayor diámetro ya que no permiten la correcta gestión y coccción de varias pizzas al mismo tiempo. Preferiblemente el piso del horno se divide en 4 piezas en forma de cono y se coloca sobre una mezcla de arena y sal que actúa como difusor térmico, aislante y batería térmica.

Exención del horno de leña

Se prevé la posibilidad de utilizar un horno alimentado con energía alternativa a la leña.

El horno alimentado con energía alternativa debe corresponder a los parámetros y características técnicas relativas a los métodos de cocción indicados por la AVPN y el modelo de horno debe estar certificado y aprobado por la AVPN con el auxilio de técnicos certificadores

3.3.2 Palas y equipamiento para el horno

Normalmente hay tres palas:

Pala de madera o aleación de aluminio: se utiliza para meter la pizza al horno. El pizzero espolvorea las palas con un poco de harina para permitir que la pizza se deslice fácilmente desde la pala hacia el horno. Esto sucede con un rápido movimiento de muñeca, manteniendo la pala ligeramente inclinada con respecto al propio plano del horno.

Pala de acero (palino): se utiliza para introducir la pizza en el horno y sacarla del horno después de cocinarla.

Pala de acero o hierro: se utiliza para mover las brasas y manejar la madera.

Cepillo: se utiliza para limpiar el interior del horno.

3.3.3 Madera

Para cocinar la pizza napolitana se debe utilizar leña que no desprenda humo ni olores que puedan alterar el aroma de la propia pizza (generalmente roble, fresno, haya y arce).

En la tradición napolitana, en algunos casos el pizzero aumentaba la temperatura interna del horno añadiendo astillas de madera (en dialecto napolitano "*pampuglia*"), lo que permitía obtener una rápida llamarada y un aumento instantáneo de la temperatura. La madera utilizada debe estar certificada y ser de origen conocida. Se permite el uso de troncos de madera prensada (astillas seleccionadas) siempre que estén certificados.

3.4 Freidora y equipamiento

3.4.1 Freidora

Generalmente consta de un tanque metálico, que se llena con aceite comestible, calentado a temperaturas generalmente entre 175 °C y 190 °C mediante resistencias eléctricas.

3.4.2 Colador para freiduras

Bol metálico con forma de rejilla o perforada, en la que se colocan los alimentos recién fritos, y debajo un recipiente, en el que se escurre el aceite o grasa en el que se impregnan los fritos.

3.4.3 Espumadera

Utensilio de cocina, mayoritariamente de metal, compuesto por un mango largo y una paleta de forma redonda, ligeramente ahuecada y perforada, que se utiliza para espumar líquidos hirviendo o retirar alimentos de la olla, cuando se quiere escurrir el líquido o la salsa.

Art. 4

Tipos de pizzas napolitanas tradicionales

4.1 Referencias históricas

La verdadera pizza napolitana nació alrededor del año 1600 gracias al ingenio culinario napolitano. La primera pizza conocida fue la 'mastunicola', masa de pizza cocida en horno de leña y aderezada con manteca de cerdo, albahaca y queso. Luego el aceite de oliva virgen extra sustituyó a la manteca de cerdo y, sobre todo, el descubrimiento del tomate importado del Perú por los colonizadores españoles dio lugar a las primeras pizzas napolitanas rojas.

En 1700 se añadió el fiordilatte agerolese o mozzarella de búfala y se crearon las primeras pizzas de "tomate y mozzarella", más tarde llamada 'Margherita' en 1889, con motivo de la visita a Nápoles de los soberanos de Italia, el rey Umberto I y la reina Margarita. Desde entonces, además de la margarita y la marinara, se consideran tradicionales las pizzas preparadas con el añadir de algunos ingredientes sencillos.

Estas variaciones inspiradas en la tradición y la imaginación, que no están en conflicto con el buen gusto y las reglas de la gastronomía fueron encargadas a la experiencia del pizzero, teniendo presente el principio de equilibrio entre la cantidad de ingredientes y la prevalencia de los sabores.

A la hora de añadir otros alimentos locales de temporada, como verduras o hortalizas, debes tener en cuenta que de no ponerne demasiados, ¡de lo contrario la pizza no se cocinará a la perfección!

Un lugar destacado en la historia merece las 'quattro stagioni', una pizza napolitana dividida en cuatro segmentos, rematada con ingredientes diferentes para cada segmento, un único producto con una multiplicidad de sabores, que podrían satisfacer todos los gustos de las familias napolitanas.

Además de la pizza frita, que también se preparaba los sábados en los típicos bajos napolitanos y freida en las mismas calle; en las pizzerías, era una alternativa histórica al 'calzone' (ripieno) al horno, otra pizza napolitana histórica.

En referencia a las pizzas margarita y marinara, en el caso del condimento destacará el rojo del tomate con el que se ha amalgamado perfectamente el aceite y, dependiendo de los ingredientes utilizados, el verde del orégano y el blanco del el ajo, el blanco de las manchas de la mozzarella, el verde de las hojas de albahaca, más o menos oscuras por la cocción.

El tomate, al haber perdido sólo el exceso de agua, quedará denso y con un sabor ácido con un aroma consistente incorporado al de orégano y ajo, albahaca y sabor a mozzarella cocida. A continuación describimos las recetas y condimentos de algunas de las pizzas napolitanas clásicas más conocidas.

4.2 Dosis y recetas relativas a las pizzas tradicionales

Marinara

- Tomate pelado 70 - 100 g
- Aceite de oliva virgen extra 6 - 8 g (tolerancia 20%)
- Ajo 1 diente (unos 3 g)
- Orégano 0,5 g (una pizca)

Se puede agradecer en adición unas hojas de albahaca.

Margherita

- Tomate pelado 60 - 80 g
- Aceite de oliva virgen extra 6 - 7 g (tolerancia +20%)
- Mozzarella de búfala, mozzarella de leche de vaca o fiordilatte con características que cumplan con los parámetros del Registro de Proveedores de la Asociación 80 - 100 g
- Albahaca fresca unas cuantas hojas
- Queso duro rallado (opcional) 5-7 g

Cuatro Estaciones Tradicionales

- Tomates 20 g
- Tomate pelado 1 cucharada
- Aceite de oliva virgen extra 5 g
- Fiordilatte con características conformes a los parámetros del Registro de Proveedores de la Asociación 40 g
- Mozzarella de búfala 10 g
- Albahaca fresca (según la temporada) algunas hojas
- Salame Napoletano 15 g
- Champiñones salteados 20 g
- Alcachofas 2 gajos
- Aceitunas negras deshuesadas 4

Capricciosa

- Tomate pelado 80 g
- Aceite de oliva virgen extra 10 g
- Fiordilatte con características conformes a los parámetros del Registro de Proveedores de la Asociación 80 - 100 g
- Albahaca fresca unas cuantas hojas
- Queso duro rallado (opcional) 10 g
- Jamón cocido 2 lonchas
- Champiñone 50 g
- Alcachofas 2
- Diente de ajo 1

Relleno/Calzone

- Tomate pelado ½ cucharada
- Aceite de oliva virgen extra 6 - 7 g (tolerancia +20%)
- Ricota romana 120 g
- Salame Napoletano 40 g
- Fiordilatte con características conformes a los parámetros del Registro de Proveedores de la Asociación 70 g
- Albahaca fresca unas cuantas hojas
- Queso duro rallado 5 - 7 g
- Pimienta al gusto

Pizza frita

(para un bollo de 200 g aproximadamente)

- Ricotta de leche de vaca, oveja o búfala 80 - 90 g
- Fiordilatte o provola ahumada 30 - 50 g
- Salame napolitano o cicoli (chicharrones) 50 - 60 g
- Pimienta al gusto
- Tomate pelado discrecional

4.3 Condimento y relleno (ingredientes más utilizados)

4.3.1 Los Productos

(para más detalles ver las fichas técnicas adjuntas)

Tomate fresco

En las variantes S.Marzano del Agro Sarnese-nocerino, tomate largo italiano tipo Roma, Tomates cherry Corbara (Corbarino), "Pomodorino del piennolo del Vesuvio" D.O.P, tomate Datterino u otro tomate típico, preferentemente con un delicado equilibrio entre los componentes ácidos y azucarados.

Tomate pelado

Tomate S.Marzano pelado de Agro Sarnese-Nocerino.

D.O.P.

Se permite el uso de tomates frescos o industriales pelados "tomates largos tipo roma", preferentemente italianos.

El tomate bajo forma de "tomates pelados" se debe triturar preferentemente a mano, ya que esta técnica da una consistencia diferente al producto y evita romper las semillas lo que le daría el típico sabor amargo.

Quedan excluidos los tomates pelados obtenidos de organismos genéticamente modificados y que hayan sido sometidos a tratamientos de cultivo y/o conservación que actúan sobre el DNA y/o con radiaciones ionizantes.

Se permite el uso de tomates triturados mecánicamente si proceden de tomates largos italianos y se tratan industrialmente como tomates pelados, es decir, sin ningún tratamiento térmico adicional. El jugo o concentrado de tomate que se añade a los tomates triturados también debe proceder de tomates largos, preferiblemente italianos.

Mozzarella

Mozzarella de búfala de Campania D.O.P. y mozzarella tradicional.

Fior di latte

Queso fresco estirado elaborado con técnicas tradicionales y características que cumplen con los parámetros del Registro de Proveedores de la Asociación.

Aceite

Dada la temperatura de la cámara, la bóveda y platea del horno y el tiempo de cocción, la elección del aceite a utilizar recae en aquel que presenta mayor resistencia a la oxidación y estabilidad a altas temperaturas, es decir, el aceite de oliva virgen extra.

El aceite de oliva obtenido mediante prensado en frío de aceitunas y que no ha sufrido procesos de refinado, es decir, el aceite virgen extra, contiene antioxidantes naturales inalterados como los tocoferoles.

Se deben preferir los aceites con características delicadas, evitando aquellos con regusto agrio-picante. El aceite debe añadirse antes de la fase de cocción ya que forma una emulsión y contribuye a la cocción uniforme de los ingredientes. También se puede añadir crudo (después de cocinarlo) por motivos organolépticos.

Orégano

Origanum vulgare de la familia Labiatae.

Albahaca

Albahaca fresca o recién cortada recién envasada.

Queso

Queso duro rallado.

Sal

El procedimiento consiste en preparar el tomate salandolo y no añadiendo sal directamente al disco de pizza. En detalle, por 1 kg de tomate pelado la cantidad de sal a añadir es de 10-12 g aproximadamente, en el caso del tomate S. Marzano que ya es un producto más sabroso la cantidad a añadir es de 7-10 g por kg aproximadamente, utilice tomates frescos, La sal se debe poner directamente sobre la pizza.

Ricotta

Ricota de leche de vaca, oveja o búfala.

Salame

Chorizo estilo Nápolitano.

Ciccioli

(Chicharrones) Producto obtenido del procesamiento de la grasa presente en el tejido adiposo interno del cerdo.

Champiñones, Alcachofas, Jamon cocido, Jamón crudo

4.3.2 Técnica de preparación

Marinara

Con una cuchara, colocar el tomate pelado triturado en el centro del disco de masa (se permite además el uso de tomates frescos picados o en lugar del tomate pelado).

El diente de ajo, sin la corteza dura, se corta en láminas finas con un "raspador"; las rodajas se extienden sobre la superficie del tomate.

El orégano se distribuye sobre la superficie del tomate con un movimiento ordenado.

El aceite de oliva se coloca con un movimiento en espiral, partiendo del centro hacia la periferia, utilizando un recipiente inerte o la tradicional tinaja de cobre de pico fino.

Margherita

Con una cuchara, colocar el tomate pelado triturado en el centro del disco de masa (se permite además el uso de tomates frescos picados o en lugar del tomate pelado).

Si la mozzarella es de tamaño pequeño se debe cortar en rodajas o medias lunas, mientras que el fior di latte o mozzarella grande se debe cortar en tiras no muy gruesas, las tiras se repartirán uniformemente sobre la superficie del tomate.

El queso rallado (si se utiliza) se esparcirá sobre la superficie de la pizza con un movimiento de rotación uniforme.

Sobre los condimentos se colocarán unas hojas de albahaca fresca. Esta permitido agregar la albahaca antes que la mozzarella para evitar que se queme durante la cocción en el horno.

El aceite de oliva virgen extra se coloca con un movimiento en espiral, si acaso formando el número seis según la tradición.

Quattro stagioni

Una vez extendido el disco de masa se divide en 4 partes con tiras finas obtenidas de la masa misma. El condimento se encomenda a la imaginación del pizzero, al buen gusto y al respeto de las reglas de la gastronomía.

Históricamente, en la primera raja se distribuía mozzarella y tomates cherry, y en la segunda media cucharada de tomates pelados, jamón y salame cortados en tiras y fior di latte. La tercer raja se condimenta con los tomates pelados restantes, las alcachofas tiernas y el fior di latte. Sobre el última raja se colocan las setas, el fior di latte y un chorrito de aceite. El centro de la pizza se adorna con aceitunas negras y albahaca.

Capricciosa

Con una cuchara, colocar el tomate pelado triturado en el centro del disco de masa, añadir 2 lonchas enteras de jamón cocido, los champiñones y el fior di latte. A continuación añadir las alcachofas escurridas y partidas por la mitad, el queso rallado, el aceite y la albahaca.

Ripieno/Calzone

Una vez formado el disco, se debe distribuir el relleno de ricotta, previamente diluido con una cucharada de agua, sobre la mitad del disco. Luego añadir el salame cortado en tiras, un pellizco de pimienta, queso, un chorrito de aceite y la pizza se cierra sobre sí misma. Externamente poner un poco de tomate y un poco de queso.

Calzone fritto

Una vez formado el disco hay que repartir el relleno por la mitad del disco.

Tradicionalmente la ricota utilizada era la leche de oveja, pero con el paso de los años se ha ido extendiendo el uso de la leche de vaca, la fuscella y la ricota de búfala.

Primero hay que diluir la ricota con agua (se utiliza aproximadamente 1 cucharada y media de agua por 1/2 kg de ricota), pero esto no es necesario para la fuscella y la ricota de búfala.

Una variante es añadir pimienta y/o queso rallado a la ricota.

El salame se debe cortar en tiras de aproximadamente 2-3 mm de grosor. Los cicoli deben estar desmenuzados.

La fiordilatte o provola ahumada se debe cortar en tiras para que se distribuya más uniformemente, cuidando que no queden demasiado húmedas.

Una vez lleno el disco hasta la mitad, se debe cerrar el calzone superponiendo la otra mitad con ayuda del lateral de la palma de la mano, cuidando de sellar bien las extremidades superpuestas y aplicando una pequeña presión en el centro para mejorar la distribución del relleno.

Tonda frita

La versión redonda requiere la superposición de dos discos de masa cuyo peso total no supere los 200 g aproximadamente (aproximadamente 80 g para el disco superior y 120 g para el disco inferior), con el relleno anteriormente descrito. Un paso muy **importante** en la preparación de una pizza redonda es la distribución uniforme del relleno.

Además de la tradicional pizza frita, se han extendido otros tipos de uso habitual, como la:

Pizza frita con escarola
(cocida o cruda)

Montañara
Fiordilatte, tomate y albahaca.

4.3 Aspecto final y sabor

En el caso de las tradicionales pizzas margarita y marinara, mezcladas con el sabor ácido del tomate que, habiendo perdidos la sola agua en exceso, quedarán densas y acordes con el aroma, respectivamente del orégano, ajo o albahaca y el sabor de mozzarella cocida, además de los aromas del aceite que no sufren alteraciones en tiempos cortos de cocción.

Art. 5

Excepciones

La Asociación Verace Pizza Napoletana, no obstante lo dispuesto del proceso de producción de la "**Verace Pizza Napoletana**" (Vera Pizza Napoletana), se reserva el derecho de conceder exenciones tanto a los productos como a las herramientas en consideración de necesidades territoriales particulares de carácter técnico-normativo y en cualquier caso estas excepciones no deberán provocar variaciones sustanciales en el producto "**Verace Pizza Napoletana**" (Vera Pizza Napoletana).

Art. 6

Utilización de la marca: afiliación

La Asociación Verace Pizza Napoletana evaluará las solicitudes de concesión del uso de la marca **“Verace Pizza Napoletana”** (Verdadera Pizza Napoletana) de su propiedad exclusiva a empresas que desarrollan la actividad de Pizzería, las cuales harán una solicitud explícita en base a los formularios, siempre y tras los oportunos controles administrativos y técnicos y previa resolución del consejo de administración. Si se utiliza horno a gas o energía alternativa, se modificará la certificación y marca para resaltar las diferencias respecto al tradicional.

Los *controles previstos* para la **“Verace Pizza Napoletana”** (Vera Pizza Napoletana) se referirán a los siguientes aspectos: en las empresas, en la fase de amasado, fermentación y preparación, siguiendo la correcta ejecución y correcta sucesión de las fases descritas; monitorear cuidadosamente los puntos críticos de la empresa; verificar la correspondencia de las materias primas y herramientas con los previstos en las especificaciones de implementación; verificando la perfecta conservación y almacenamiento de las materias primas a utilizar y verificando que las características del producto final cumplen con lo establecido en este estatuto de producción.

El gerente de la pizzería deberá además acreditar conocimientos del producto objeto de este estatuto de producción, pudiendo, en su caso, la Asociación solicitar la actualización profesional del personal de la pizzería a través de cursos de formación, prácticas o cursos de actualización establecidos o reconocidos por ella.

La Asociación Verace Pizza Napoletana se reserva el derecho de establecer delegaciones extranjeras con protocolos de acuerdos sobre factores técnicos, de control y de gestión económica.

Art. 7

Uso de la marca: controles posteriores y exclusión

Con controles periódicos y aleatorios por parte de los delegados de la Asociación, se verificará el cumplimiento de las normas vigentes del estatuto en todas sus partes, hechas a parte de eventuales excepciones deliberadas por la Junta Directiva.

En caso de incumplimiento de las reglas individuales del estatuto de producción:

- se solicitará el adaptación tan pronto como se detecte la infracción;
- después de 30 días se verificará la implementación de las medidas correctivas;
- en caso de incumplimiento persistente, el socio será excluido mediante resolución del Consejo de Administración, se le retirarán la marca y los signos distintivos, computando los daños económicos y de imagen causados.