

**VERA
PIZZA**



Napoletana

La réglementation

*Réglementation internationale
pour l'obtention de la
marque collective*

“Verace Pizza Napoletana”
(Vraie Pizza Napolitaine)



Aspects commerciaux et législatifs du produit

L'objectif de la présente réglementation est d'établir les caractéristiques du produit typique "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine).

Tout opérateur, de tout pays du monde, capable de présenter un produit ayant toutes les caractéristiques demandées par la présente réglementation pourra postuler à l'Associazione Verace Pizza Napoletana pour l'attribution et l'utilisation de la marque collective "**Verace Pizza Napoletana**" (Vraie Pizza Napolitaine).

L'Association contrôlera systématiquement que les opérateurs inscrits dans le registre des utilisateurs de la marque suivent la réglementation pour créer ce "plat typique".

Art. 1

Description du produit

L'utilisation de l'appellation reconnue de produit typique "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine) est réservée aux pizzas obtenues avec la méthode de travail indiquée par le présent cahier des charges. Y sont reportées les propriétés des matières premières ainsi que les méthodes de préparation, la relative cuisson et les caractéristiques organoleptiques et commerciales du produit fini. Historiquement, les pizzas produites le plus communément étaient: *marinara* (tomate, huile, origan et ail), *margherita* (tomate, huile, mozzarella ou fior di latte, fromage râpé et basilic), *quattro stagioni*, *capricciosa et ripieno/calzone* cuit au four, ainsi que la pizza frite cuite dans l'huile bouillante.

Après la cuisson, la "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine) se présente comme un disque de pâte assaisonné, de forme arrondie, au diamètre variable, au bord surélevé (cornicione) et dont la partie centrale est garnie.

L'épaisseur de cette partie centrale doit être d'environ 0.25 cm avec une tolérance permise de $\pm 10 \%$ et le bord surélevé (cornicione) doit être de 1-2 cm, régulier, bien alvéolé, sans boules et brûlures et de couleur dorée.

La "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine) doit être molle, fragrante, facilement pliable en quatre (à portefeuille), au goût caractéristique du pain bien levé et bien cuit, donné par le cornicione.

Pour la variante frite, le disque de pâte étalé à la main doit avoir une épaisseur d'environ 2-3 mm et peut être présenté ou comme un produit en forme de demi-lune repliée sur elle-même (*calzone* frit) ou en forme arrondie (*tonda* frite), à l'aspect moelleux, parfumé, sec et au goût caractéristique.

Des variations non contraires à la tradition et aux règles de la gastronomie napolitaine, telle que prévue dans la première réglementation de l'Associazione Verace Pizza Napoletana rédigée le 14 juin 1984, peuvent être acceptées à la seule discrétion de l'Association.

Art. 2

Description de la méthode de production

2.1 Production du disque de pâte

2.1.1 Produits

(pour plus de détails voir les fiches techniques annexes)

Farine de blé tendre 00 / 0 *: L'ajout de farine de blé tendre type 1 en petits pourcentages (de 5 à 20% max) est permis.

Les valeurs optimales de la Farine 00 pour un long levage afin d'obtenir une pâte avec un bon rapport extensibilité/élasticité sont:

W	250-320 (moyenne force)
P/L	0,50-0,70 (Idéal 0,6)
Absorption	55-62%
Stabilité	4-12
Value index - Chute E10: max 60 Falling	250-400
Gluten sec	9,5-11,5 g%
Protéines	11,5-13,5 g%
Cendres	< 0,55

Ces valeurs sont typiques des farines de moyenne force, équilibrées et avec des bonnes aptitudes à la panification.

* fiche de correspondance farines étrangères en annexe.

En plus il est possible d'utiliser des **farines 0** si elles ont les valeurs ci-dessous :

W	250-320
P/L	0,55-0,70
Absorption	55-62%
Stabilité	8-14
Value index - Chute E10: max 60 Falling	>250
Gluten sec	9,5-11,5 g%
Protéines	11-13,5 g%
Cendres	< 0,65

Eau alimentaire : Eau potable, non pétillante, qui ne contienne pas de microorganismes, de parasites et de substances chimique qui pourraient représenter un danger pour la santé humaine, utilisée à usage potable, pour les préparations de nourritures et de boissons, et d'autres usages domestiques et industriels.

Température de service : 16-22 °C optimum STD

Dureté : moyenne; pH = 6-7

Sel : l'utilisation du gros sel marin (sel de cuisine) est préférable. Le sel joue un rôle fondamental dans la dynamique de la pâte. C'est un excellent antibactérien. En plus, grâce à la présence de calcium, le sel intervient sur la maille de gluten en la renforçant; enfin, il contribue à donner au produit final sa coloration caractéristique.

Levure : est admise l'utilisation de levures naturelles sous forme de :

- Levure de bière comprimée, produit biologique de couleur jaune grise-pâle, sans saveur et d'un bas degré d'acidité en confections de 25-500 grammes (*Saccharomyces cerevisiae*) (D.M. 21/03/1973 et 18/06/1996). (Cf. fiches techniques en annexe)
- Levure sèche de *Saccharomyces cerevisiae* dans la proportion de 1/3 par rapport à celle fraîche.
- Levain naturel.

L'utilisation de levures chimiques sèches additionnées d'améliorants n'est pas consentie.

2.1.2 Doses de la pâte

Règles essentielles à respecter

- Empattement de type direct.
- Partir de l'eau pour la préparation.
- N'ajouter aucun type de matière grasse ou de sucres dans la pâte.

Dosages pour la pâte

(Nous reportons une valeur optimale des différents ingrédients)

Eau	1 L
Sel	de 40 a 60 g
Levure (en fonction de température, humidité et temps)	<ul style="list-style-type: none">• Levure de bière fraîche 0.1-3 g• Levure de bière sèche proportion 1 à 3 par rapport à celle fraîche (ex. 1 gr de sèche correspond à 3 g de fraîche)• Levain < 10% de la farine utilisée
Farine	1.600/1.800 Kg (selon le degré d'absorption)
Temps de pétrissage	Ajout de farine (jusqu'à obtenir le point de pâte) selon la technique de pétrissage et la technologie du pétrin
Première fermentation	Laisser reposer la pâte pour déclencher la première fermentation
Découpage ("Staglio")	Le poids du pâton doit être proportionné au diamètre de la pizza, par exemple des pâtons de 200 g (diamètre pizza 22-24 cm) - 280 g (diamètre pizza 28-35 cm)
Deuxième fermentation et maturation	Dans des caisses pour aliments
Conservation	(température ambiante ou chambre de levage à température et humidité contrôlées)
Temps total de fermentation	min 12 - max 24 heures (selon la typologie de farine utilisée et en fonction de température, humidité et temps)

Pour garantir l'uniformité du produit, avec le changement des conditions saisonnières et des températures de travail, l'utilisation de chambres de fermentation à température et humidité contrôlées est permise (paramètre idéaux : 18/20°C et 60/70% d'humidité).

2.1.3 Technique

La technique de pétrissage est un système direct.

La préparation de la "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine) comprend exclusivement les phases de travail suivantes à réaliser en cycle continu dans le même établissement commercial ou laboratoire dédié.

On mélange de la farine, de l'eau, du sel et de la levure, à partir de l'eau en s'assurant de ne pas mettre en contact directement le sel et la levure plus de 5 minutes, puisque autrement le sel pourrait endommager les cellules de la levure.

La pâte peut être travaillée à la main ou au pétrin à fourche, à spirale, à bras plongeant (toutes avec la cuve aux coins arrondis et rotative) jusqu'à l'obtention d'une seule masse compacte. Pour une consistance optimale de la pâte, la quantité d'eau qu'une farine est en mesure d'absorber (l'hydratation) est fondamentale.

On commence en mettant l'eau nécessaire dans le pétrin, puis en ajoutant en succession le sel et la levure (dissoute directement dans le pétrin); on allume la machine et on ajoute la farine peu à peu pour éviter de former des grumeaux (durée : environ 10 minutes) jusqu'à obtention de la consistance désirée (appelé aussi point de pâte). La pâte est ensuite travaillée pendant un maximum de 20 minutes, selon le type de pétrin (point de corde).

Un travail excessif (et le réchauffement mécanique qui en résulte) implique un "cordage" de la pâte, c'est-à-dire l'organisation sous forme de fibre de la maille de gluten avec grave préjudice aux propriétés mécaniques et le début du processus d'oxydation de ce dernier.

Au toucher, la pâte finale doit se présenter humide, pas collante, moelleuse, plastique et facile à retirer du bac pour être travaillée.

2.1.4 Fermentation et découpage

Première fermentation : Une fois sortie du pétrin, la pâte sera "*grasse*" à l'aspect et "*lisse*" au toucher ; du point de vue des propriétés mécaniques elle sera "*peu extensible*" et "*très élastique*". Elle est placée sur un plan de travail de la pizzeria où on la laisse reposer couverte à l'aide d'un torchon humide pour éviter que la surface puisse s'endurcir en formant une sorte de croûte à cause de l'évaporation de l'humidité relâchée par la pâte même. Après avoir fait passer le temps nécessaire pour le tassement et le repos de la pâte, on passe au moulage du pâton, fait à la main selon la tradition.

Découpage : À l'aide d'une spatule, une portion de pâte levée est découpée sur le plan de travail et on lui donne la forme d'un pâton. Dans la technique napolitaine, le découpage traditionnel à la main, la pâte est modelée sous la forme de petites boules avec une technique qui rappelle la préparation de la mozzarella (*mozzatura*). Pour la "Verace Pizza Napoletana" les pâtons doivent respecter la proportionnalité entre le poids du pâton et le diamètre de la pizza (200 - 280 g, pour obtenir une pizza de diamètre de 22-35 cm).

Deuxième fermentation et maturation : Après avoir réalisé les pâtons (*le staglio*), on fait un deuxième levage (dans les caisses pour aliment) d'une durée variable, en fonction des caractéristiques de température et d'humidité de l'environnement et de l'absorption de la farine utilisée (*falling number*).

La maturation consiste en une série de processus biochimiques et enzymatiques qui sépare les structures plus complexes, protéines et amidons, en éléments plus simples. Les temps de maturation de la pâte changent donc par rapport à la quantité d'enzymes contenus dans la farine utilisée.

Une bonne coordination entre le levage et la maturation assure la réussite parfaite du produit final qui aura un aspect "*plastique*" (c'est-à-dire apte à être modelé dans la forme qu'on veut), *extensible et peu élastique*. Ces processus, donc, rendent la structure de la pâte moins tenace, plus extensible et plus digeste. En effet, notre organisme n'est pas capable d'assimiler ces longues chaînes qui doivent donc être démolies en sucres simples. Une pizza réalisée avec une pâte bien fermentée et mûre demandera moins d'effort de la part de notre système digestif, grâce à cette simplification anticipée des amidons.

2.2 Moulage du disque de pâte

Après la période de levage, le pâton est extrait du bac à l'aide d'une spatule puis placé sur le comptoir de travail sur une couche légère de farine, pour éviter que la boule n'adhère au plan de travail.

On fait alors pression avec les doigts des deux mains sur le pâton, du bas vers le haut, jusqu'à ce qu'il soit grand comme la main. On complète l'élargissement, toujours à l'aide des deux mains, en effectuant un mouvement coordonné de soulèvement et d'extension du morceau et rotation du disque de pâte.

Cette manipulation de la pâte permet de déplacer l'air contenu dans les alvéoles de la pâte vers la périphérie du disque qui, pendant la cuisson et grâce à la température du four, formera la croûte (*le cornicione*), élément typique de la vraie pizza napolitaine et qui mesure environ 1-2 cm. Le centre de la pizza, lui, devra avoir une épaisseur après cuisson d'environ 0,25-0,30 cm, tolérance permise de $\pm 10\%$.

Une variante traditionnelle, plus fine, avec le cornicione moins prononcé et qui débordé du plat est la pizza en roue de char, "*rota 'e carretto*", appelée ainsi pour ses dimensions généreuses. Pour cette pizza, née dans les quartiers de Naples, dans le dédale des rues des Décumènes, qui s'entrelace avec les événements de la ville et les histoires des familles, le pâton est beaucoup étendu, le bord doit déborder du plat.

2.2.1 Formation pour la pizza au four

Le moulage du disque de pâte effectué avec les mains, en fonction de la capacité du pizzaïolo, doit se faire en utilisant le moins de farine possible car tout résidu est difficile à digérer pour le consommateur et désagréable au niveau organoleptique. L'emploi de la semoule pour l'étalement est possible à condition que la quantité de résidus ne compromette le goût final (il faut considérer que c'est l'humidité de la pâte qui influence la capacité de retenir la semoule); l'excès de farine ou de semoule forme une tâche jaune sur le dessous de la pizza après la cuisson et donne un goût amer.

Pour la préparation de la "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine) aucun autre type de travail n'est autorisé, surtout en ce qui concerne l'utilisation du rouleau et/ou de la machine à disque de type presse mécanique.

2.2.2 Formation pour la pizza frite

La formation du disque de pâte s'effectue sans utiliser de farine, puisque d'éventuels résidus seraient difficiles à gérer pendant la cuisson dans l'huile bouillante. En effet, dans le passé l'étalement se faisait sur un tissu ou sur un plan de travail huilé.

La technique d'étalement est la même que pour la pizza au four, sauf que l'air doit être uniformément distribué pour éviter de former *le cornicione*. On part donc de l'extérieur en faisant pression du bout des doigts pour former un disque à l'épaisseur homogène.

2.3 Cuisson

La cuisson devra se faire directement sur la sole du four et pas en plaques. Traditionnellement la cuisson se fait au four à bois; actuellement nous prévoyons la possibilité d'utiliser des énergies alternatives comme le four à gaz ou le four électrique. Ces derniers doivent répondre à des paramètres de certification approuvés par l'Association.

Le pizzaiolo transfère traditionnellement sur une pelle en bois (ou en aluminium), éventuellement à l'aide d'un petit peu de farine et d'un mouvement rotatif, la pizza qui est glissée sur la sole du four d'un mouvement rapide du poignet afin d'empêcher que les condiments ne glissent ou que le disque ne se déforme.

Le pizzaiolo doit contrôler la cuisson de la pizza en soulevant un rabat, à l'aide d'une pelle métallique et en tournant la pizza vers le feu (si on travaille avec le bois), toujours au même endroit initial de la sole pour éviter que la pizza ne brûle à cause des deux températures différentes. Il est important que la pizza soit cuite de manière uniforme sur toute sa circonférence.

Toujours à l'aide de la pelle, au terme de la cuisson, le pizzaiolo sort la pizza, la laisse reposer à la bouche de four pendant quelques secondes puis la dépose sur l'assiette. Le temps de cuisson ne doit pas dépasser 60-90 secondes.

- **Température de cuisson sur la sole :** 380-430 °C environ
- **Température de la voûte :** 485 °C environ
- **Temps de cuisson :** 60-90 secondes

(pour le ripieno/calzone le temps de cuisson est plus long à cause de la composition de la pizza, qui doit être "sèche")

2.4 Cuisson de la pizza frite

Le calzone frit doit être cuit dans l'huile abondante.

Autrefois on utilisait pour frire tant le saindoux que l'huile d'olive extra-vierge. Le choix de l'huile est fondamental, de préférence de l'huile de graines, la sélection doit être faite en tenant compte du point de fumée (température dont un gras alimentaire réchauffé à hautes températures s'oxyde et se dégrade, en relâchant des substances volatiles, qui sont très dangereuses). Généralement il faut préférer des huiles à prédominance d'acides gras monoinsaturés et saturés par rapport aux huiles de graines à caractère polyinsaturé, donc comme l'huile de tournesol, l'huile de maïs, l'huile de pépins de raisin.

La température idéale pour la friture est d'environ 175 °C ; cette température provoque l'évaporation rapide de l'eau à la surface et crée la croûte.

L'huile doit être changée à chaque fois qu'elle prend une consistance visqueuse et une couleur foncée.

La pizza doit être complètement immergée dans l'huile chaude. Avant de la mettre dedans, il faut la prendre par les rabats et la plonger du côté refermé pour éviter de faire sortir la farce.

La pizza tombe au fond et commence sa cuisson lorsqu'elle remonte à la surface. On la tient à l'aide d'une pince à frire et on la trempe constamment avec l'écumoire.

On arrose le dessus d'huile et on ne la retourne que quand elle a pris sa couleur dorée. Au bon moment, on la soulève et on la laisse sécher dans un égouttoir à friture. On la sert préférablement très chaude.

2.5 Conservation et consommation

La "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine) doit être consommée fraîchement sortie du four; si elle n'est pas consommée dans le local de production, elle ne peut être ni congelée, ni surgelée ou conservée sous vide pour la vendre après. En particulier, il est préférable de la consommer dans les 10 minutes dans le local de production et dans les 20 minutes pour la vente à emporter.

Art. 3

Matériel de travail

3.1 Pétrin

Les pétrins utilisés sont à "fourche", à "spirale" et à "bras plongeant" (toutes avec la cuve aux coins arrondis et rotatifs).

3.1.1 À spirale

Dotées d'un bras en forme de spirale qui, d'un mouvement rotatif, détermine la formation et le renforcement de la maille glutinique très rapidement.

3.1.2 À fourche

Dotées d'une fourche tournante, ce type de machine se distingue des autres par sa robustesse. Son fonctionnement spécifique requiert plus de temps de travail par rapport au pétrin à spirale, ce qui comporte une pâte plus oxygénée et moins exposée au risque de réchauffement.

3.1.3 À bras plongeant

Reproduisant le mouvement des bras, ce type de pétrin permet de travailler la pâte plus délicatement et lui assure une bonne oxygénation.

3.2 Bacs à pâtons et spatules

3.2.1 Bacs à pâtons

I panetti di pizza risultanti dallo staglio vengono disposti in cassette per alimenti dette *mattarelle* in cui vengono lasciati a lievitare per essere pronti all'utilizzo nella fasi successive di lavorazione quali: formatura, condimento e cottura.

3.2.2 Spatules

Le pizzaiolo utilise, pour la phase de découpage comme pour celle de moulage, une spatule pour prélever des parties de pâte ou des pâtons. La spatule est un outil triangulaire avec la lame à section variable réalisée principalement en métal, souvent en acier inox, ou bien en plastique.

3.3 Four et pelles

3.3.1 Le four

La forme du four n'a pas changé fondamentalement au fil des siècles. Il est composé d'un double dôme qui crée une chambre d'air nécessaire pour contenir la chaleur et pour gérer et aspirer correctement les fumées. Les dômes sont faits de briques réfractaires et/ou de conglomerats de ciment de réfractaires et doivent assurer une stabilité mécanique.

Il existe une correspondance entre la hauteur et la largeur de la bouche et respectivement la hauteur de la voûte et la largeur de la sole, mesuré dans le passé en Paumes (correspondants à 26,45 cm).

La sole et la bouche du four ont des mesures bien précises : la bouche mesure 44/50 cm, d'une hauteur de 22/25 cm maximum (correspondant à environ 50% de la bouche); la hauteur de la voûte varie entre 40 et 45 cm, alors que la sole d'un four napolitain traditionnel mesure de 105 à 140 cm de diamètre. D'éventuels fours d'un diamètre supérieur ne sont pas recommandés parce qu'ils ne permettent pas la correcte gestion et la cuisson contemporaine de plusieurs pizzas. La sole du four est divisée en 4 pièces en forme de cône et elle est placée sur un mélange de sable et de sel qui sert de diffuseur thermique, d'isolant et de batterie thermique.

Dérogation au four à bois

La possibilité de l'emploi du four alimenté par d'autres énergies que le bois est prévue.

Le four alternatif doit toutefois correspondre à des paramètres techniques et à des caractéristiques relatives à la modalité de cuisson indiqué par l'AVPN et le modèle de four doit être certifié et approuvé par l'AVPN à l'aide de techniciens certificateurs.

3.3.2 Les pelles et l'équipement de four

Normalement il y a trois pelles :

Pelle en bois ou pelle en acier : elle sert à enfourner la pizza. Le pizzaïolo saupoudre la pelle avec un petit peu de farine, pour permettre à la pizza de glisser facilement de la pelle au four. Cela se fait d'un coup rapide du poignet, en tenant la pelle légèrement inclinée par rapport à la sole du four.

Pelle en acier : elle sert à déplacer la pizza dans le four et à la sortir après la cuisson.

Pelle en acier ou en fer : elle sert à faire bouger la braise et à gérer le bois.

Brosse : elle sert à nettoyer l'intérieur du four.

3.3.3 Le bois

Pour la cuisson de la pizza napolitaine, le bois ne doit pas relâcher de fumées ou d'odeurs qui pourraient modifier l'arôme de la pizza (donc généralement le chêne, le frêne, le hêtre et l'érable).

Dans la tradition napolitaine, parfois le pizzaïolo montait la température interne du four en ajoutant des copeaux de bois (en napolitain *pampuglia*), ce qui permettait d'avoir une combustion rapide et une augmentation immédiate de la température. Le bois doit être certifié et d'origine reconnue. L'utilisation des bûches de bois pressé ou *pampuglia* (coupeaux de bois sélectionnés) est autorisée, à condition qu'ils soient certifiés.

3.4 Friteuse et matériel

3.4.1 Friteuse

Constituée d'une bassine en métal, on la remplit d'huile alimentaire et on la chauffe généralement entre 175° et 190° grâce aux résistances électriques.

3.4.2 Passoire à friture

Panier métallique en grille ou troué où on met la friture à égoutter, posé sur un récipient qui sert à recueillir l'huile.

3.4.3 Écumoire

Ustensil de cuisine, généralement en métal, constitué d'une longue manche et d'une palette ronde légèrement incurvée et trouée, utilisée pour écumer les liquides bouillants ou pour enlever les aliments d'une casserole quand on veut faire couler le liquide ou la sauce.

Art. 4

Typologies de pizzas traditionnelles napolitaines

4.1 Références historiques

La pizza napolitaine naît vers 1600 grâce au génie culinaire napolitain. La première pizza connue est la "mastunicola": une pâte cuite au four à bois garnie de saindoux, basilic et fromage. L'huile extra-vierge substitua ensuite le saindoux, mais c'est surtout la découverte de la tomate - importée du Pérou par les colonisateurs espagnols - qui donna naissance aux premières pizzas napolitaines rouges.

Au XVIII^e siècle on ajouta le fior di latte d'Agerola ou la mozzarella de bufflonne et obtint les premières "tomates et mozzarella", appelées "Margherita" en 1889, en occasion de la visite à Naples des souverains d'Italie : le roi Umberto I et la reine Margherita. Dès alors les pizzas préparées avec quelques ingrédients simples sont reconnues comme traditionnelles, en plus de la margherita et de la marinara.

Ces variations inspirées de la tradition et de la fantaisie mais en accord avec le bon goût et les règles de la gastronomie étaient mises au point par le pizzaiolo, qui tenait compte du principe d'équilibre entre la quantité d'ingrédients et la prédominance des saveurs.

En ajoutant des ingrédients locaux de saison comme les légumes, il faut faire attention à ne pas surcharger la pizza qui ne cuirait pas à point.

Une place d'honneur dans l'histoire est occupée par la "quattro stagioni" ["quatre saisons" NDT], une pizza napolitaine divisée en quatre tranches, chacune garnie différemment ; un produit unique avec une multiplicité de saveurs qui pouvait contenter les goûts de chaque membre de la famille.

Aussi digne de mention, la pizza frite préparée dans les bassi napolitains le samedi et frite dans la rue qui, dans les pizzérias, faisait une bonne alternative à une autre pizza historique, le "calzone" cuit au four.

En ce qui concerne la garniture des pizzas margherita et marinara, le rouge de la tomate se dénote ainsi que, selon les ingrédients utilisés, le vert de l'origan et le blanc de l'ail, le blanc de la mozzarella en tâches plus ou moins proches, le vert des feuilles de basilic, plus ou moins foncé selon la cuisson. L'huile est totalement amalgamée.

La tomate, une fois l'eau en excès évacuée, reste dense et au goût acidulé avec un arôme consistant incorporé à celui de l'origan et de l'ail, du basilic et de la mozzarella cuite. Ci-dessous, nous donnons les recettes et les ingrédients de certaines des pizzas napolitaines classiques les plus connues.

4.2 Dosages et Recettes pour les pizzas traditionnelles

Marinara

- Tomate pelée 70 - 100 g
- Huile d'olive extra-vierge 6 - 8 g (tolérance 20%)
- Ail 1 gousse (environ 3 g)
- Origan 0,5 g (une pincée)

L'ajout de quelques feuilles de basilic peut être bienvenu.

Margherita

- Tomate pelée 60 - 80 g
- Huile d'olive extra-vierge 6 - 7 g (tolérance +20%)
- Mozzarella de bufflonne, de lait de vache ou fiordilatte avec des caractéristiques conformes aux paramètres du Registre des Fournisseurs de l'Association 80 - 100 g
- Basilic frais quelques feuilles
- Fromage à pâte dure à râper (facultatif) 5 - 7 g

Quatre saison traditionnelle

- Tomates cerises 20 g
- Tomates pelée écrasée 1 cuillère
- Huile d'olive extra-vierge 5 g
- Fiordilatte aux caractéristiques conformes aux paramètres du Registre des Fournisseurs de l'Association 40 g
- Mozzarella de bufflonne 10 g
- Basilic frais (en fonction de la saison) quelques feuilles
- Saucisson Napoli 15 g
- Champignons de Paris sautés 20 g
- Petits artichauts 2 tranches
- Olives noires dénoyautées 4

Capricciosa

- Tomates pelées 80 g
- Huile extra vierge 10 g
- Fiordilatte aux caractéristiques conformes aux paramètres du Registre des Fournisseurs de l'Association 80 - 100 g
- Basilic frais - quelques feuilles
- Fromage à pâte dure à râper (facultatif) 10 g
- Jambon cuit 2 tranches
- Champignons de Paris 50 g
- Petits artichauts 2
- Gousse d'ail 1

Ripieno/Calzone

- Tomates pelées ½ cuillères
- Huile d'olive extra-vierge 6 - 7 g (tolérance +20%)
- Ricotta romaine 120 g
- Saucisson Napoli 40 g
- Fiordilatte aux caractéristiques conformes aux paramètres du Registre des Fournisseurs de l'Association 70 g
- Basilic frais quelques feuilles
- Fromage à pâte dure à râper 5 - 7 g
- Poivre au besoin

Pizza frite

(pour un pâton de 200g environ)

- Ricotta de vache, de brebis ou de bufflonne 80 - 90 g
- Fiordilatte ou provola fumée 30 - 50 g
- Saucisson napolitain ou gratons 50 - 60 g
- Poivre au besoin
- Tomate pelée facultative

4.3 Condiment du disque de pâte (ingrédients les plus communs)

4.3.1 Les produits

(pour plus de détails voir les fiches techniques annexes)

Tomate fraîche

Dans les variantes *S. Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino A.O.P.*; *tomate longue type Rome*; *Tomates cerise de Corbara (Corbarino)*; *"Tomate cerise del piennolo del Vesuvio" A.O.P.*; *Tomate cerise Datterino* ou d'autre tomate fraîche typique préférablement d'un équilibre délicat entre la composante acide et sucrée.

Tomate pelée

Tomate pelée *S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino A.O.P.*

L'utilisation de la tomate fraîche ou industrielle pelée "*tomate longue type Rome*" est autorisée.

La tomate sous la forme de "pelée" doit être concassée préférablement à la main, puisque cette technique donne une consistance différente au produit et évite la rupture des pépins qui donnent un goût amer.

Les tomates pelées obtenues par les organismes génétiquement modifiés, et ayant subi des traitements de culture et/ou de conservation qui agissent sur le DNA et/ou avec des rayonnements ionisants sont à exclure.

L'utilisation de la tomate concassée mécaniquement, si elle provient de la tomate longue italienne traitée industriellement comme une tomate pelée (donc sans autre traitement thermique), est autorisée. Le jus de tomate ou la pâte de tomate éventuellement ajoutée à celle concassée doit également venir de la tomate longue italienne.

Mozzarella

Mozzarella de bufflonne de la Campanie A.O.P., mozzarella traditionnelle.

Fior di latte

Fromage frais à pâte filée produit par des techniques traditionnelles et caractéristiques conformes aux paramètres du Registre des Fournisseurs de l'Association.

Huile

Compte tenu de la température de la chambre, de la voûte et de la sole du four et le temps de cuisson, le choix de l'huile à utiliser tombe sur celle avec une plus grande résistance à l'oxydation et avec une stabilité aux hautes températures, c'est-à-dire sur l'huile d'olive extra-vierge. L'huile d'olive obtenue par pression à froid des olives sans subir des processus de raffinage, c'est-à-dire l'huile extra-vierge, laisse inaltérés les antioxydants naturels comme les tocophérols.

Les huiles avec des caractéristiques délicates sont à préférer, en évitant celles qui ont un arrière-goût aigre et piquant. L'huile doit être ajoutée avant la phase de cuisson car, une fois émulsionnée, elle contribue à la cuisson uniforme des ingrédients. L'huile ajoutée crue (après la cuisson) pour des raisons organoleptiques est autorisée.

Origan

Origanum vulgare de la famille des Labiatae.

Basilic

Basilic frais ou frais confectionné de IV gamme.

Fromage

À pâte dure à râper.

Sel

La procédure classique prévoit de préparer la tomate avec du sel, donc de ne pas mettre de sel directement sur le disque de pizza. En détail, pour 1 kg de tomate pelée la quantité de sel à ajouter est de 10-12 g, en cas de la tomate S. Marzano qui est déjà un produit sapide la quantité à ajouter est d'environ 7-10 g par kg. Si on utilise la tomate fraîche, le sel est à mettre directement sur la pizza.

Ricotta

Ricotta de lait de vache, de brebis ou de bufflonne.

Saucisson

Saucisson Napoli (aussi appelé saucisson napolitain).

Grattons

Produit obtenu du gras présent dans le tissu adipeux interne de cochon.

Champignons de Paris, Petits artichauts, Jambon cuit, Jambon cru

4.3.2 Technique de préparation

Marinara

À l'aide d'une cuillère, on dispose au centre du disque de pâte la tomate pelée concassée (l'utilisation des tomates fraîches coupées en plus ou en remplacement de la tomate pelée est autorisée).

La gousse d'ail, sans son écorce dure, est coupée en tranches très fines avec un "grattoir" ; les tranches sont placées sur la surface de la tomate.

L'origan est distribué sur la surface de la tomate d'un mouvement homogène. L'huile d'olive extra-vierge est disposée d'un mouvement en spirale, à partir du centre vers la périphérie, en utilisant un conteneur inerte ou la traditionnelle huilière en cuivre au bec fin.

Margherita

À l'aide d'une cuillère, on dispose au centre du disque de pâte la tomate pelée concassée (l'utilisation des tomates fraîches coupées en plus ou en remplacement de la tomate pelée est autorisée).

La mozzarella, si petite, est coupée en tranches ou en demi-lune ; le fior di latte ou la mozzarella de grande taille est coupée en bâtonnets pas trop épais, distribués uniformément sur la surface de la tomate.

Le fromage râpé (si utilisé) est répandu sur la surface de la pizza d'un mouvement rotatif et uniforme.

Quelques feuilles de basilic frais sont disposées sur les condiments. Il est permis d'ajouter le basilic avant la mozzarella pour éviter de le brûler pendant la cuisson dans le four.

L'huile d'olive extra-vierge est disposée d'un mouvement en spirale, à partir du centre vers la périphérie (ou en formant, pour simplifier, le numéro six selon la tradition).

Quatre saison

Une fois le disque de pâte étalé, on le divise en quatre parties avec des bandes fines prises de la pâte de base. La garniture dépend de la fantaisie du pizzaiolo, du bon goût et du respect des règles de la gastronomie.

Historiquement, on mettait la mozzarella et les tomates cerises sur la première tranche ; sur la deuxième la demi-cuillère de tomates pelées, le jambon et le saucisson coupés en lamelles et du fior di latte. Sur la troisième, l'autre demi-cuillère de tomates pelées, les artichauts et du fior di latte. Sur la dernière tranche les champignons, du fior di latte et un filet d'huile. Le centre se garnissait d'olives noires et de basilic.

Capricieuse

À l'aide d'une cuillère, on met au centre du disque la tomate pelée ainsi que deux tranches de jambon cuit entières, les champignons et le fior di latte. Ensuite on ajoute les artichauts égouttés et coupés en deux, le fromage râpé, l'huile et le basilic.

Ripieno/Calzone

Une fois le disque de pâte étalé on distribue la ricotta, précédemment diluée avec une cuillère d'eau, sur la moitié du disque. On ajoute ensuite le saucisson coupé à la julienne, une pincée de poivre, une de fromage, un fil d'huile puis on referme la pizza sur elle-même. Sur le dessus on met un peu de tomate et une autre pincée de fromage.

Pizza frite calzone

La garniture se met sur une moitié du disque de pâte.

Traditionnellement, la ricotta utilisée était de brebis mais avec le temps l'utilisation de ricotta de vache, de fuscella [similaire à la faisselle] et de bufflonne s'est répandue.

La ricotta doit être diluée avec de l'eau (pour un demi-kilo on met une cuillère et demie d'eau), sauf pour la fuscella et la bufflonne qui n'en ont pas besoin.

On peut varier en ajoutant à la ricotta du poivre et/ou du fromage râpé. Le saucisson se coupe en lamelles d'une épaisseur de 2-3 mm. Les gratons s'effritent.

Le fior di latte ou la provola fumée sont coupés en lamelles pour faciliter la distribution; il faut faire attention à ce qu'elles ne soient pas trop humides.

Une fois la moitié de disque garnie, on referme le calzone [“chausson”, NDT] en superposant l'autre moitié et, avec les paumes de la main, on scelle bien la pâte superposée avant de faire une légère pression au centre pour distribuer la garniture.

Pizza frite ronde

Pour la version ronde, on superpose deux disques de pâte pour un poids combiné de maximum 200 g (environ 80 g pour le disque supérieur et 120 g pour le disque inférieur), avec la même garniture précédemment décrite. Une étape très importante pour la préparation de cette pizza est la distribution uniforme de la garniture.

En plus de la pizza frite traditionnelle, d'autres typologies se sont diffusées :

Pizza frite

avec scaroles (crues ou cuites).

Montanara

Fior di latte, tomates et basilic.

4.3 Aspect final et goût

Pour les pizzas traditionnelles margherita et marinara, le goût est un mélange de la saveur acidulée des tomates (qui, ayant perdu l'eau en excès, restent denses) et de l'arôme de l'origan et de l'ail ou du basilic et de la mozzarella cuite, plus le parfum de l'huile qui ne subit pas d'altération pendant la cuisson brève.

Art. 5

Dérogations

L'Association Verace Pizza Napoletana, sans préjudice du processus de production de la "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine), se réserve le droit d'accorder des dérogations aux produits tout comme à l'équipement, en raison des exigences particulières territoriales de nature techniques et normatives ; toutefois ces dérogations ne doivent pas causer de variations importantes du produit "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine).

Art. 6

Utilisation de la marque : adhésion

L'Associazione Verace Pizza Napoletana évaluera les demandes d'octroi de l'utilisation de la "**Verace Pizza Napoletana**" (Vraie Pizza Napolitaine) de sa propriété exclusive aux entreprises exerçant l'activité de pizzeria qui demandent explicitement sur la base des formulaires prévus et après les vérifications administratives et techniques appropriées ainsi qu'après la délibération du conseil de direction. En cas d'emploi de four à gaz ou d'énergies alternatives, la certification et la marque seront modifiées pour mettre en évidence les différences par rapport au four traditionnel.

Les *vérifications prévues* pour la "**Verace Pizza Napoletana**" (Pizza Napolitaine) concernent les aspects suivants: dans les entreprises, la phase de pétrissage, de fermentation et de préparation, en suivant le bon déroulement et la succession correcte des phases décrites; en contrôlant avec soin les points critiques de l'entreprise; en vérifiant que les matières premières et les outils de travail correspondent à ceux de la réglementation ; en examinant la conservation parfaite et le stockage des matières premières à utiliser et en vérifiant que les caractéristiques du produit final soient conformes aux dispositions de la présente réglementation de production. Le responsable de la pizzeria doit aussi démontrer de connaître le produit faisant l'objet de la présente réglementation de production.

Si l'Association le pense nécessaire, elle peut demander la mise à jour professionnelle du personnel de la pizzeria via des cours de formation, des stages ou des cours de mise à jour prédisposés ou reconnus par elle.

L'Associazione Verace pizza napoletana se réserve le droit d'instituer des délégations étrangères avec des protocoles d'accord qui concernent les facteurs techniques, de contrôle et de gestion économique.

Art. 7

Utilisation de la marque: vérifications ultérieures et exclusion

Avec des contrôles périodiques et par sondage par les délégués de l'Association, le respect de la réglementation dans toutes ces parties sera vérifié, sauf les dérogations éventuelles qui sont délibérées par le Conseil de Direction.

En cas de non-respect de chaque norme de la réglementation de production :

- on veillera à demander l'adaptation dès que la violation est constatée ;
- après 30 jours la mise en oeuvre des corrections sera vérifiée ;
- en cas de persistance de la défaillance on veillera à exclure l'associé par décision du Conseil de Direction, à retirer la marques et les marques distinctifs, en calculant l'éventuel dommage patrimonial et d'image provoqué.