

**VERA
PIZZA**



Napoletana

Il Disciplinare

*Disciplinare internazionale
per l'ottenimento del
marchio collettivo*

***Verace Pizza Napoletana**
(vera pizza napoletana)*



Aspetti merceologici e legislativi del prodotto

Scopo del presente disciplinare è stabilire le caratteristiche del prodotto tipico **“Verace Pizza Napoletana”** (vera pizza napoletana).

Ogni operatore in qualsiasi paese del mondo che sia in grado di offrire un prodotto con tutte le caratteristiche richieste dal presente disciplinare potrà presentare domanda all’Associazione Verace Pizza Napoletana per l’assegnazione e l’utilizzo del marchio collettivo **“Verace Pizza Napoletana”** (Vera Pizza Napoletana).

L’Associazione controllerà sistematicamente che gli operatori iscritti nell’albo degli utenti del marchio seguano il disciplinare per l’elaborazione di questo “piatto tipico”.

Art. 1

Descrizione del prodotto

È riconosciuta la denominazione del prodotto tipico "**Verace Pizza Napoletana**" (vera pizza napoletana), il cui uso è riservato a pizze ottenute con metodo di lavorazione fissato dal seguente disciplinare. In tale descrizione sono riportate le proprietà delle materie prime, e i metodi di preparazione, la relativa cottura e le caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto finito. Storicamente le pizze più comunemente prodotte con questo metodo erano: *marinara* (pomodoro, olio, origano e aglio), *margherita* (pomodoro, olio, mozzarella o fior di latte, formaggio grattugiato e basilico), *quattro stagioni*, *capricciosa* e *ripieno/calzone* cotte in forno e pizza *fritta* cotta in olio bollente.

Dopo la cottura in forno la "**Verace Pizza Napoletana**" (vera pizza napoletana) si presenta come un disco di pasta condito, tondeggiante, con diametro variabile, con il bordo rialzato (cornicione) e con la parte centrale coperta dai condimenti.

Tale parte centrale sarà spessa circa 0.25 cm con una tolleranza consentita pari a $\pm 10\%$ e il cornicione dovrà essere di circa 1-2 cm, regolare, ben alveolato, privo di bolle e bruciature e di colore dorato.

La "**Verace Pizza Napoletana**" (vera pizza napoletana) deve essere morbida, fragrante, facilmente piegabile a libretto, dal sapore caratteristico del pane ben lievitato e ben cotto derivante dal cornicione. Nella variante fritta il disco di pasta, steso con le mani, dovrà avere uno spessore di circa 2-3 mm e si potrà presentare o come un prodotto a forma di mezza luna richiusa su se stessa (calzone fritto) o di forma tonda (tonda fritta), dall'aspetto soffice, fragrante, asciutta e dal sapore caratteristico.

Possono essere acetate ad insindacabile giudizio dell'Associazione variazioni che non siano in contrasto con la tradizione e le regole della gastronomia, così come previsto nel primo disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana redatto il 14 giugno 1984.

Art. 2

Descrizione del metodo di produzione

2.1 Produzione del disco di pasta

2.1.1 Prodotti

(per dettagli si vedano le schede tecniche allegate)

Farina di grano tenero tipo 00 / tipo 0 *: È consentita l'aggiunta di farina di grano tenero tipo 1 in piccole percentuali (dal 5 al 20% max).

I valori ottimali di Farina 00 per una lievitazione lunga tesa ad ottenere una pasta con buon rapporto estensibilità/elasticità, sono:

W	250-320 (media forza)
P/L	0,50-0,70 (Ideale 0,6)
Assorbimento	55-62%
Stabilità	4-12
Value index - Caduta E10: max 60 Falling	250-400
Glutine secco	9,5-11,5 g%
Proteine	11,5-13,5 g%
Ceneri	< 0,55

Tali valori sono tipici di farine di media forza, equilibrate e con buone attitudini alla panificazione.

* *Schede corrispondenze farine estere allegato.*

Inoltre è possibile l'impiego di **farine di tipo 0** se caratterizzate dai seguenti valori:

W	250-320
P/L	0,55-0,70
Assorbimento	55-62%
Stabilità	8-14
Value index - Caduta E10: max 60 Falling	>250
Glutine secco	9,5-11,5 g%
Proteine	11-13,5 g%
Ceneri	< 0,65

Acqua alimentare: Acqua potabile, non gasata, che non contenga microrganismi, parassiti e sostanze chimiche in concentrazioni tali da rappresentare pericolo per la salute umana, impiegata ad uso potabile, per le preparazioni di cibi e bevande ed altri usi domestici e industriali.

Temperatura di utilizzo: 16°-22°C optimum STD.

Durezza: media: pH = 6-7.

Sale: dovrà essere utilizzato preferibilmente sale marino grosso (sale da cucina). Il sale esercita un ruolo cruciale nella dinamica dell'impasto. Esso è un ottimo antibatterico. Grazie alla presenza di calcio, inoltre, il sale agisce sulla maglia glutinica rinforzandola; infine, contribuisce a conferire al prodotto finale la sua caratteristica colorazione.

Lievito: è consentito l'uso di lievito naturale nelle forme di:

- Lievito di birra compresso, prodotto biologico di colore giallo-grigio- paglierino, di sapore insipido e con un basso grado di acidità in confezioni da 25 - 500 grammi (*Saccharomices cerevisiae*) (D.M. 21/03/1973 e 18/06/1996). (Vedi schede tecniche allegate).
- Lievito secco da *Saccharomices cerevisiae* nella proporzione di 1/3 rispetto al fresco.
- "Lievito madre" naturale.

Non è consentito l'impiego di lieviti chimici secchi addizionati di miglioratori.

2.1.2 Dosi dell'impasto

Regole essenziali da rispettare

- Impasto di tipo diretto;
- Partire dall'acqua per la preparazione;
- Non inserire alcun tipo di grasso o zuccheri nell'impasto.

Dosi di impasto

(Si riporta un valore dei vari ingredienti raccomandato rapportato a litro di acqua):

Acqua	1 lt
Sale	da 40 a 60 g
Lievito (in funzione di temperatura, umidità e tempo)	<ul style="list-style-type: none">• Lievito di birra fresco 0.1-3 g• Lievito di birra secco rapporto 1 a 3 rispetto al fresco (es. 1 g di secco corrisponde a 3 g di fresco)• Lievito madre < 10% della farina utilizzata
Farina	1.600/1.800 Kg (secondo il grado di assorbimento)
Tempo di impasto	Aggiunta di farina (fino al raggiungimento del punto di pasta) secondo tecnica di impasto e tecnologia dell'impastatrice
Prima fermentazione	Lasciar riposare l'impasto per innescare la prima fermentazione
Staglio	Il peso del panetto deve essere proporzionato al diametro della pizza da realizzare, ad esempio panetti 200 g (diametro pizza 22-24 cm) -280 g (diametro pizza 28-35 cm)
Seconda fermentazione e maturazione	In cassette per alimenti
Conservazione	(temperatura ambiente o celle di lievitazione a temperatura ed umidità controllate)
Tempi complessivi di fermentazione	min 12 - max 24 ore (secondo la tipologia di farina impiegata e tenendo conto di temperatura, umidità e tempo di utilizzo)

Per garantire l'uniformità del prodotto, al variare delle condizioni stagionali e delle temperature di lavorazione è consentito l'uso di celle di fermentazione a temperatura ed umidità controllabili (parametri ideali 18/20 °C con 60/70% di umidità).

2.1.3 Tecnica

La tecnica di impasto utilizzata è riconducibile al sistema diretto. La preparazione della **“Verace Pizza Napoletana”** (vera pizza napoletana) comprende esclusivamente le seguenti fasi di lavorazione da realizzarsi in ciclo continuo nello stesso esercizio commerciale o in un proprio laboratorio dedicato .

Si mescolano acqua, farina, sale e lievito, partendo dall'acqua e assicurandosi che il contatto diretto tra sale e lievito non avvenga per un tempo superiore ai 5 minuti, altrimenti il sale andrebbe a danneggiare le cellule del lievito.

L'impasto può essere realizzato a mano oppure essere lavorato nell'impastatrice a forcilla, a spirale, a braccia tuffanti (tutte con cestello ad angoli smussati e rotante) fino a che non si ottiene un'unica massa compatta. Per ottenere un'ottimale consistenza dell'impasto è molto importante la quantità d'acqua che una farina è in grado di assorbire (idratazione).

Tutta l'acqua necessaria viene posta nell'impastatrice e si aggiungono in successione il sale ed il lievito (stemperato direttamente nell'impastatrice); si avvia la macchina e si aggiunge la farina a pioggia per evitare la formazione di grumi (durata circa 10 minuti) sino al raggiungimento della consistenza desiderata (detto punto di pasta). L'impasto viene quindi lavorato per un massimo di ulteriori 20 minuti a seconda della tecnologia dell'impastatrice (punto di corda).

Una eccessiva lavorazione (con il conseguente riscaldamento meccanico) comporta **“l'incordatura”** dell'impasto, cioè l'organizzazione sotto forma di fibra della maglia glutinica con grave pregiudizio delle proprietà meccaniche e l'inizio del principio di ossidazione dello stesso.

L'impasto finale deve presentarsi al tatto umido, non appiccicoso, morbido e plastico e facilmente asportabile dalla vasca dell'impastatrice per essere lavorato.

2.1.4 Lievitazione e staglio

Prima fermentazione: L'impasto, una volta estratto dall'impastatrice, risulta "grasso" all'aspetto e "liscio" al tatto; dal punto di vista delle proprietà meccaniche risulta "*poco estensibile*" e "*molto elastico*". Viene posto su un tavolo da lavoro della pizzeria dove si lascia riposare coperto da un panno umido in modo che la superficie non possa indurirsi formando una sorta di crosta causata dall'evaporazione dell'acqua rilasciata dall'impasto stesso. Trascorso il tempo ritenuto necessario all'assestamento e al riposo dell'impasto, si passa alla formatura del panetto, tradizionalmente eseguita a mano.

Staglio: Con l'ausilio di una spatola si taglia dall'impasto depresso sul banco di lavoro una porzione di pasta lievitata e successivamente le si dà una forma di panetto. Nella tecnica napoletana, nello staglio tradizionale a mano, l'impasto viene sagomato (*stagliato*) sotto forma di palline con una tecnica che ricorda la preparazione delle mozzarelle (*mozzatura*). Per la "Verace Pizza Napoletana" i panetti devono rispettare una proporzionalità tra il peso del panetto e il diametro della pizza (200 - 280 g, per ottenere una pizza di diametro tra i 22 e i 35 cm).

Seconda fermentazione e maturazione: Una volta formati i panetti (*staglio*), avviene una seconda fermentazione (in cassette per alimenti) di durata variabile, in funzione delle caratteristiche di temperatura e umidità dell'ambiente e dell'assorbimento della farina utilizzata (*falling number*).

La maturazione consiste in una serie di processi biochimici e enzimatici che scindono le strutture più complesse, proteine e amidi, in elementi più semplici. Quindi i tempi di maturazione dell'impasto variano in funzione della quantità di enzimi contenuti nella farina utilizzata.

Un buon coordinamento di lievitazione e maturazione assicura la perfetta riuscita del prodotto finale che risulterà avere un aspetto "**plastico**" (ovvero atto ad essere plasmato in una forma voluta), *estensibile* e *poco elastico*. Questi processi quindi rendono la struttura dell'impasto meno tenace, più estensibile e più digeribile. Il nostro organismo, infatti, non è in grado di assimilare queste lunghe catene e ha bisogno che esse vengano demolite in zuccheri semplici. Una pizza realizzata con un impasto ben fermentato e maturato richiederà un minor impegno del nostro apparato digerente, grazie a questa anticipata semplificazione degli amidi.

2.2 Formatura del disco di pasta

Trascorse le ore di lievitazione il panetto viene estratto con l'aiuto di una spatola dalla cassetta, passato velocemente nella farina (per non farne assorbire in eccesso) per evitare che aderisca al piano di lavoro, ed appoggiato sullo stesso.

A questo punto viene effettuata una pressione delle dita di entrambe le mani sul panetto, dal basso verso l'alto, fino al raggiungimento della dimensione della mano. Si completa l'allargamento attraverso l'utilizzo di entrambe le mani, provvedendo al movimento coordinato di sollevamento ed estensione del lembo e rotazione del disco di pasta.

Tale manipolazione dell'impasto determina lo spostamento dell'aria contenuta nelle alveolature della pasta verso la periferia del disco, che in cottura grazie alla temperatura del forno, darà origine al "cornicione", elemento tipico della "**Verace Pizza Napoletana**" e che dovrà essere di circa 1-2 cm. Il centro della pizza, invece, dovrà avere dopo la cottura uno spessore di circa 0,25-0,30 cm con una tolleranza consentita pari a $\pm 10\%$.

Una variante tradizionale, più sottile, con il cornicione meno pronunciato e strabordante dal piatto, è la pizza a ruota di carro, "*rota 'e carretto*", così definita per via delle misure generose. Per questa pizza, nata nei quartieri di Napoli, nel dedalo delle vie del Decumano, intrecciandosi con gli eventi della città e con le storie delle famiglie, il panetto va steso tanto, il bordo deve uscire fuori dal piatto.

2.2.1 Formatura per pizza al forno

La formatura del disco di pasta effettuata *con le mani*, in funzione dell'abilità del pizzaiolo, va effettuata con l'impiego del minor quantitativo di farina possibile in quanto eventuali residui della stessa risulterebbero di difficile digestione e sgraditi a livello organolettico dal consumatore. È possibile l'utilizzo di semola per la stesura purché il quantitativo residuo sul disco di pasta non sia tale da comprometterne il sapore finale (bisogna considerare che è l'umidità dell'impasto che influenza la capacità di trattenere la semola); l'eccesso di farina o semola trattenuta risulterà visibile sul fondo della pizza che una volta cotta presenterà un colore giallo ocra e un sapore amaro.

Per la preparazione della **"Verace Pizza Napoletana"** (vera pizza napoletana) non sono consentiti altri tipi di lavorazione, in particolar modo l'utilizzo di matterello e/o di macchina a disco tipo pressa meccanica.

2.2.2 Formatura per pizza frita

La formatura del disco di pasta, va effettuata senza l'impiego di farina in quanto eventuali residui della stessa risulterebbero di difficile gestione in fase di cottura in olio bollente. In passato, infatti, tradizionalmente la stesura era effettuata su un panno di tela o sul banco unto con l'olio.

La tecnica di stesura va effettuata con la tecnica napoletana, ma in modo che l'aria si distribuisca uniformemente così da evitare la formazione del cornicione, partendo dall'esterno facendo pressione con i polpastrelli per formare un disco di spessore omogeneo.

2.3 Cottura

La cottura dovrà avvenire direttamente sul piano del forno e non in teglie. Tradizionalmente la cottura avveniva solo in forni a legna; attualmente è prevista la possibilità di impiego di energie alternative come l'uso di forni a gas o forni elettrici. I suddetti forni devono rispondere a parametri di certificazione approvati dall'Associazione.

Il pizzaiolo trasferisce tradizionalmente la pizza condita su una pala di legno o di alluminio, aiutandosi eventualmente con un poco di farina e con movimento rotatorio, la stessa viene fatta scivolare dalla pala sulla platea del forno con un movimento rapido del polso tale da impedire la fuoriuscita dei condimenti o la deformazione del disco.

Durante la cottura, il pizzaiolo deve controllare la pizza sollevandone un lembo lateralmente, con l'aiuto di una pala metallica e ruotandola verso il fuoco nel caso di forno a legna, utilizzando sempre la stessa zona di platea iniziale per evitare che la stessa possa bruciarsi a causa di due differenti temperature e assicurandosi che venga cotta in maniera uniforme su tutta la sua circonferenza.

Sempre con la pala in acciaio (palino), al termine della cottura, il pizzaiolo preleverà la pizza dal forno, la lascerà riposare a bocca di forno per alcuni secondi prima di disporla sul piatto da portata. I tempi di cottura non devono superare i 60-90 secondi.

- **Temperatura di cottura platea** 380 - 430 °C circa
- **Temperatura della volta** 485 °C circa
- **Tempo di cottura** 60 - 90 secondi

(per il ripieno/calzone i tempi di cottura saranno più lunghi data la diversa composizione della pizza che deve essere "asciugata")

2.4 Cottura della pizza frita

Il calzone va cotto in abbondante olio.

Anticamente erano utilizzati per la frittura sia la sugna che l'olio extravergine di oliva.

Fondamentale è la scelta dell'olio, preferibilmente di semi; la selezione deve essere fatta tenendo conto del punto di fumo (temperatura a cui un grasso alimentare riscaldato ad alte temperature si ossida e degrada, rilasciando sostanze volatili, che sono molto nocive).

In genere è bene preferire oli a predominanza di acidi grassi monoinsaturi e saturi rispetto ad oli da seme a carattere polinsaturo, quali olio di seme di girasole, olio di semi di mais, olio di semi di vinacciolo.

La temperatura ideale per la frittura è di circa 175°C, temperatura che provocando la rapida evaporazione dell'acqua dalla parte superficiale porta alla formazione della crosta.

L'olio va sostituito ogni volta che assume una consistenza viscosa e cambia colore imbrunendosi.

La pizza va immersa completamente in olio caldo, prima di immergerla va presa per i lembi e "tuffata" dal lato chiuso per evitare che il ripieno possa fuori uscire. La pizza andrà a fondo e tornerà a galla iniziando la cottura, la si tiene ferma con lo spido (comunemente chiamato spillone) e la si irroro continuamente con la schiumarola.

La pizza non va girata, ma l'olio va accompagnato sulla parte superficiale, può essere girata solo quando raggiunge la doratura altrimenti risulterà spugnosa e con cottura non uniforme. Al momento giusto si solleva e si lascia asciugare in un colafritto, si serve preferibilmente caldissima.

2.5 Conservazione e consumo

La "Verace Pizza Napoletana" (vera pizza napoletana) va consumata appena sfornata; qualora non sia consumata nel locale di produzione non può essere congelata o surgelata o posta sottovuoto per una successiva vendita. In particolare è preferibile consumarla entro 10 min nel locale di produzione e entro 20 min se da asporto.

Art. 3

Attrezzature per la produzione

3.1 Impastatrice

Le impastatrici professionali per pizzeria utilizzate sono del tipo a "forcella", a "spirale" e a "braccia tuffanti" (tutte con cestello ad angoli smussati e rotante).

3.1.1 A spirale

Dotate di un braccio a forma di spirale che, grazie a un movimento rotatorio, determina la formazione e il rafforzamento della maglia glutinica molto rapidamente.

3.1.2 A forcella

Dotate di una forcina ruotante, questo tipo di macchina si distingue dalle altre due per la sua robustezza. Il suo specifico funzionamento prevede tempi più lunghi di lavorazione rispetto all'impastatrice a spirale, con il risultato che l'impasto risulta più ossigenato e tende di meno al riscaldamento.

3.1.3 A bracci tuffanti

Riproducendo il movimento delle braccia, questo tipo d'impastatrice consente di lavorare la pasta con maggiore delicatezza, assicurando una buona ossigenazione dell'impasto.

3.2 Cassette e spatole

3.2.1 Cassette

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 Spatole

Il pizzaiolo utilizza, sia nella fase di staglio che in quella della formatura, una spatola per il distacco di porzioni di impasto o dei panetti.

La spatola è un utensile triangolare con lama a sezione variabile realizzata principalmente in metallo, spesso acciaio inox, oppure in plastica.

3.3 Forno e pale

3.3.1 Il forno

La forma del forno a legna è rimasta nei secoli fondamentalmente invariata. Esso è composto da una doppia cupola che crea una camera d'aria utile per il contenimento del calore e per la corretta gestione e aspirazione dei fumi. Le cupole sono fatte con mattoni refrattari e/o conglomerato cementizio di refrattari e deve assicurare stabilità meccanica.

Esiste una corrispondenza tra altezza e larghezza della bocca e rispettivamente altezza della volta e larghezza della platea, anticamente misurato in Palmi (corrispondenti a 26,45 cm).

Il suolo e la bocca del forno hanno delle misure ben precise: la bocca misura 44/50 cm, con un'altezza massima di 22/25 cm (corrispondenti a circa il 50% della bocca); l'altezza della volta varia tra 40-45 cm mentre il suolo di un forno napoletano tradizionale misura dai 105 ai 140 cm di diametro. Eventuali forni di diametro maggiore sono sconsigliati in quanto non consentono la corretta gestione e cottura contemporanea di più pizze. Preferibilmente il suolo del forno è diviso in 4 pezzi a forma di cono ed è appoggiato su una miscela di sabbia e sale che funge da diffusore termico, da isolante e da batteria termica.

Deroga al forno a legna

È prevista la possibilità di impiego di forno alimentato da energie alternative alla legna.

Il forno alimentato ad energie alternative deve corrispondere a dei parametri tecnici e a delle caratteristiche relative alle modalità di cottura indicati dall'AVPN e il modello di forno deve essere certificato e approvato dalla AVPN con l'ausilio di tecnici certificatori.

3.3.2 Le pale e attrezzature da forno

Normalmente le pale sono tre:

Pala in legno o lega alluminio: serve per infornare la pizza. Il pizzaiolo cosparge le pale con un poco di farina, per consentire il facile scivolamento della pizza dalla pala nel forno. Questo avviene con un rapido colpo di polso, tenendo la pala leggermente inclinata rispetto al piano del forno stesso.

Pala in acciaio (palino): serve a spostare la pizza nel forno e a sfornarla dopo la cottura.

Pala in acciaio o ferro: serve per movimentare la brace e gestire la legna.

Spazzola: serve a pulire l'interno del forno.

3.3.3 La legna

Per la cottura della pizza napoletana deve essere utilizzata legna che non dia fumo o odori che potrebbero modificare l'aroma della pizza stessa (generalmente la quercia, il frassino, il faggio e l'acero).

Nella tradizione napoletana, in qualche caso il pizzaiolo aumentava la temperatura interna del forno mediante l'aggiunta di trucioli di legno (in dialetto napoletano "*pampuglia*") che consentiva di ottenere una rapida fiammata ed un istantaneo innalzamento della temperatura. La legna impiegata deve essere certificata e di nota provenienza. È consentito l'impiego di tronchetti di legna pressata (truciolo selezionato) purché certificati.

3.4 Friggitrice e attrezzature

3.4.1 Friggitrice

Generalmente costituite da una vasca metallica, che viene riempita dall'olio alimentare, scaldato fino a temperature generalmente comprese tra 175 °C e 190 °C attraverso delle resistenze elettriche.

3.4.2 Colafritto

Cestello metallico a griglia o comunque bucherellato, in cui si pongono i cibi appena fritti, e da un recipiente sottostante, in cui scola l'olio o il grasso di cui il fritto è imbevuto.

3.4.3 Schiumarola

Utensile di cucina, per lo più di metallo, costituito da un lungo manico e da una paletta di forma rotonda leggermente incavata e bucherellata, usata per schiumare i liquidi in bollore o levare le vivande dalla pentola, quando si voglia far colare il liquido o il sugo.

Art. 4

Tipologie di pizze tradizionali napoletane

4.1 Riferimenti storici

La vera pizza napoletana nasce intorno al 1600 dall'ingegno culinario napoletano. La prima pizza conosciuta fu la 'mastunicola', impasto della pizza cotto nel forno a legna condito con strutto, basilico e cacio. Poi l'olio extra vergine sostituì lo strutto e soprattutto la scoperta del pomodoro importato dal Perù dai colonizzatori spagnoli portò alle prime pizze napoletane rosse.

Nel 1700 si aggiunse il fiordilatte agerolese o la mozzarella di bufala e si ebbero le prime pizze "pomodoro e mozzarella" denominate poi 'Margherita' nel 1889, in occasione della visita a Napoli degli allora sovrani d'Italia Re Umberto I e la Regina Margherita. Da allora sono state riconosciute come tradizionali oltre alla margherita e alla marinara, le pizze preparate con l'aggiunta di pochi e semplici ingredienti.

Tali variazioni ispirate alla tradizione e alla fantasia e non in contrasto con il buongusto e le regole della gastronomia erano affidate all'esperienza del pizzaiolo tenendo presente il principio di l'equilibrio tra quantità di ingredienti e prevalenza di sapori.

Nell'aggiunta di altri alimenti locali di stagione, come verdure o ortaggi, bisogna tener presente di metterne troppi, altrimenti la pizza poi non si cuoce a puntino!

Un posto di rilievo nella storia merita la “*quattro stagioni*”, una pizza napoletana divisa in quattro spicchi, condita con ingredienti diversi per ogni spicchio, un unico prodotto con una molteplicità di sapori, che poteva accontentare tutti i gusti delle famiglie napoletane.

Così come la pizza fritta, che veniva anche preparata nei bassi napoletani il sabato e fritta stesso in strada; nelle pizzerie, era una storica alternativa al ‘calzone (ripieno) cotto al forno, altra pizza storica napoletana.

In riferimento alle pizze margherita e marinara, nel caso del condimento, spiccherà il rosso del pomodoro a cui si sarà perfettamente amalgamato l’olio e, a seconda degli ingredienti utilizzati, il verde dell’origano e il bianco dell’aglio, il bianco della mozzarella a chiazze più o meno ravvicinate, il verde del basilico in foglie, più o meno scuro per la cottura.

Il pomodoro, persa la sola acqua in eccesso, resterà denso dal sapore acidulo con aroma consistente incorporato a quello dell’origano e dell’aglio, del basilico e del sapore della mozzarella cotta. Di seguito si descrivono le ricette e i condimenti di alcune tra le più conosciute pizze napoletane classiche.

4.2 Dosi e ricette relative alle pizze tradizionali

Marinara

- Pomodoro pelato 70 - 100 g
- Olio di oliva extravergine 6 - 8 g (tolleranza 20%)
- Aglio 1 spicchio (circa 3 g)
- Origano 0,5 g (un pizzico)

Può essere gradita l'aggiunta di qualche foglia di basilico.

Margherita

- Pomodoro pelato 60 - 80 g
- Olio di oliva extravergine 6 - 7 g (tolleranza +20%)
- Mozzarella di bufala, di latte vaccino o fiordilatte con caratteristiche conformi ai parametri dell'Albo Fornitori dell'Associazione 80 - 100 g
- Basilico fresco alcune foglie
- Formaggio a pasta dura da grattugia (facoltativo) 5-7 g

Quattro Stagioni tradizionale

- Pomodorini 20 g
- Tomate pelado 1 cucchiaino
- Olio di oliva extravergine 5 g
- Fiordilatte con caratteristiche conformi ai parametri dell'Albo Fornitori dell'Associazione 40 g
- Mozzarella di Bufala 10 g
- Basilico fresco (in base alla stagionalità) alcune foglie
- Salame Napoli 15 g
- Funghi champignon trifolati 20 g
- Carciofini 2 spicchi
- Olive nere denocciolate 4

Capricciosa

- pomodoro pelato 80 g
- olio di oliva extravergine 10 g
- Fiordilatte con caratteristiche conformi ai parametri dell'Albo Fornitori dell'Associazione 80 - 100 g
- Basilico fresco alcune foglie
- Formaggio a pasta dura da grattugia (facoltativo) 10 g
- Prosciutto cotto 2 fette
- Funghi champignon 50 g
- Carciofini 2
- Spicchio di aglio 1

Ripieno/Calzone

- Pomodoro pelato ½ cucchiaino
- Olio di oliva extravergine 6 - 7 g (tolleranza +20%)
- Ricotta romana 120 g
- Salame Napoli 40 g
- Fiordilatte con caratteristiche conformi ai parametri dell'Albo Fornitori dell'Associazione 70 g
- Basilico fresco alcune foglie
- Formaggio a pasta dura da grattugia 5 - 7 g
- Pepe q. b.

Pizza frita

(per un panetto da 200 g circa)

- Ricotta vaccina, di pecora o bufala 80 - 90 g
- Fiordilatte o provola affumicata 30 - 50 g
- Salame napoletano o cicoli (ciccioli) 50 - 60 g
- Pepe q. b.
- Pomodoro pelato discrezionale

4.3 Condimento e farcitura (ingredienti più comunemente utilizzati)

4.3.1 I Prodotti

(per i dettagli si vedano le schede tecniche allegate)

Pomodoro fresco

Nelle varianti *S. Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino*, *pomodoro lungo italiano tipo Roma*, *Pomodorini di Corbara (Corbarino)*, *"Pomodorino del piennolo del Vesuvio"* D.O.P, *Pomodoro Datterino* o altro pomodorino tipico preferibilmente con un equilibrio delicato tra la componente acida e quella zuccherina.

Pomodoro pelato

Pomodoro pelato S. Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino.

D.O.P. È consentito l'uso del pomodoro fresco o industriale per pelato "*pomodoro lungo tipo Roma*" preferibilmente italiano.

Il pomodoro sotto forma di "pelati" dovrà essere frantumato preferibilmente a mano, poiché tale tecnica conferisce una differente consistenza al prodotto ed evita la rottura dei semi che conferirebbe un tipico gusto amaro.

Sono da escludere i pomodori pelati ottenuti da organismi geneticamente modificati, e che abbiano subito trattamenti di coltivazione e/o di conservazione agenti sul DNA e/o con radiazioni ionizzanti.

È consentito l'utilizzo di pomodoro frantumato meccanicamente se proveniente da pomodoro lungo italiano e trattato industrialmente come pomodoro pelato quindi senza alcun trattamento termico ulteriore. Il succo di pomodoro o il concentrato eventualmente aggiunto al frantumato obbligatoriamente deve provenire anch'esso da pomodoro lungo preferibilmente italiano.

Mozzarella

Mozzarella di bufala campana D.O.P. e mozzarella tradizionale.

Fior di latte

Formaggio fresco a pasta filata prodotto con tecniche tradizionali e caratteristiche conformi ai parametri dell'Albo Fornitori dell'Associazione.

Olio

Data la temperatura della camera, della volta e della platea del forno e il tempo di cottura, la scelta dell'olio da utilizzare ricade su quello con maggiore resistenza alla ossidazione e con stabilità ad alte temperature, cioè sull'olio extravergine d'oliva.

L'olio d'oliva ottenuto da pressione a freddo delle olive e che non ha subito processi di raffinazione, cioè l'olio extravergine, contiene inalterati gli antiossidanti naturali quali i tocoferoli.

Sono da preferire oli con caratteristiche delicate evitando quelli con retrogusto aspro-pungente. L'olio va aggiunto prima della fase di cottura in quanto andando in emulsione contribuisce alla cottura uniforme degli ingredienti. È consentita l'aggiunta anche a crudo (dopo cottura) per ragioni organolettiche.

Origano

Origanum vulgare della famiglia delle Labiatae.

Basilico

Basilico fresco o fresco confezionato di IV gamma.

Formaggio

A pasta dura da grattugia.

Sale

La procedura prevede di preparare il pomodoro salandolo e non aggiungendo il sale direttamente sul disco di pizza. In dettaglio per 1 kg di pomodoro pelato la quantità di sale da aggiungere è circa 10-12 gr, nel caso del pomodoro S. Marzano che risulta già un prodotto più sapido la quantità da aggiungere è di circa 7-10 g per Kg. Se si utilizza pomodoro fresco il sale va messo direttamente sulla pizza.

Ricotta

Ricotta vaccina, di pecora o di bufala.

Salame

Salame napoli.

Ciccioli

Podotto ottenuto dalla lavorazione del grasso presente nel tessuto adiposo interno del maiale.

Funghi champignon, Carciofini, Prosciutto cotto, Prosciutto crudo

4.3.2 Tecnica di preparazione

Marinara

Con un cucchiaino si depongono al centro del disco di pasta il pomodoro pelato frantumato (è consentito l'uso di pomodori freschi tagliati in aggiunta o in sostituzione del pomodoro pelato).

Lo spicchio d'aglio, privo della corteccia dura, viene tagliato in fettine sottili con un "raschietto"; le fettine vengono sparse sulla superficie del pomodoro.

L'origano viene distribuito sulla superficie del pomodoro con movimento ordinato.

L'olio di oliva viene deposto con movimento a spirale, partendo dal centro verso la periferia, utilizzando un contenitore inerte o il tradizionale orciuolo in rame con becco sottile.

Margherita

Con un cucchiaino si depongono al centro del disco di pasta il pomodoro pelato frantumato (è consentito l'uso di pomodori freschi tagliati in aggiunta o in sostituzione del pomodoro pelato).

La mozzarella se di pezzatura piccola va tagliata a fette o mezzaluna, il fior di latte o mozzarella di pezzatura grande va tagliata a listelli non molto spessi, gli stesi verranno distribuiti uniformemente sulla superficie del pomodoro.

Il formaggio grattugiato (se usato) verrà sparso sulla superficie della pizza con movimento rotatorio e uniforme.

Alcune foglie di basilico fresco verranno deposte sui condimenti. È consentito aggiungere il basilico prima della mozzarella per evitare che bruci durante la cottura in forno.

L'olio extravergine di oliva viene deposto con movimento a spirale, semmai formando per semplicità il numero sei come da tradizione.

Quattro stagioni

Steso il disco di pasta si divide in 4 parti con delle striscioline sottili ottenute dall'impasto base. Il condimento è affidato alla fantasia del pizzaiolo, il buongusto e il rispetto delle regole della gastronomia.

Storicamente sul primo spicchio si distribuivano la mozzarella e i pomodorini, sul secondo mezzo cucchiaino di pelati, il prosciutto e il salame tagliati a listarelle il fior di latte. Il terzo spicchio veniva condito con i pelati rimasti, carciofini e fior di latte. Sull'ultimo spicchio si depongono i funghi, il fior di latte e un filo d'olio. Il centro della pizza si guarniva con le olive nere e il basilico.

Capricciosa

Con un cucchiaino si depongono al centro del disco di pasta il pomodoro pelato frantumato, si aggiungeranno 2 fette di prosciutto cotto intero, i funghi e il fior di latte. Successivamente si aggiungeranno i carciofini sgocciolati e tagliati a metà, il formaggio grattugiato, l'olio e il basilico.

Ripieno/Calzone

Una volta formato il disco, il ripieno di ricotta preventivamente stemperata con un cucchiaino di acqua, deve essere distribuito su metà del disco. Successivamente si aggiunge il salame tagliato alla julienne, una spolverata di pepe, una di formaggio, un filo di olio e la pizza si richiude su se stessa. Sulla parte esterna si depone un poco di pomodoro, ancora una spolverata di formaggio.

Calzone fritto

Una volta formato il disco, il ripieno deve essere distribuito su metà del disco.

Tradizionalmente la ricotta utilizzata era di pecora, ma nel corso degli anni si è diffuso l'uso della vaccina, della fuscella e della ricotta di bufala.

La ricotta va preventivamente stemperata con acqua, (indicativamente per 1/2 Kg di ricotta si usa 1 cucchiaino e mezzo di acqua), per la ricotta di fuscella e bufala non è necessario.

Una variante è l'aggiunta di pepe e/o formaggio grattugiato alla ricotta.

Il salame va tagliato a listarelle di spessore di circa 2-3 mm.
I cicoli vanno sbriciolati.

Il fiordilatte o la provola affumicata vanno tagliati a listarelle per una distribuzione più regolare facendo attenzione che non siano troppo umidi.

Una volta riempito il disco per metà, il calzone va chiuso sovrapponendo l'altra metà aiutandosi con il laterale del palmo della mano, avendo cura di sigillare bene i lembi sovrapposti e effettuando una breve pressione al centro per migliorare la distribuzione del ripieno.

Tonda fritta

La versione tonda prevede la sovrapposizione di due dischi di impasto il cui peso complessivo non superi i 200 g circa (indicativamente 80 g per il disco superiore e 120 g per il disco inferiore), con il ripieno precedentemente descritto. Passaggio molto importante nella preparazione della pizza tonda è la distribuzione uniforme del ripieno.

Accanto alla pizza fritta tradizionale si sono diffuse altre tipologie di uso comune quali:

Pizza fritta

con scarole (cotte o crude).

Montanara

Fiordilatte, pomodoro e basilico.

4.3 Aspetto finale e gusto

Nel caso delle tradizionali pizze margherita e marinara, mescolato al sapore acidulo del pomodoro che persa la sola acqua in eccesso resterà denso e consistente dall'aroma, rispettivamente dell'origano, dell'aglio o del basilico e al sapore della mozzarella cotta, oltre ai profumi dell'olio che non subiscono alterazioni nei brevi tempi di cottura.

Art. 5

Deroghe

L'Associazione Verace Pizza Napoletana, fermo restando il processo produttivo della "**Verace Pizza Napoletana**" (Vera Pizza Napoletana), si riserva la facoltà di concedere deroghe sia ai prodotti che alle attrezzature in considerazione di particolari esigenze territoriali di tipo tecnico-normativo e comunque tali deroghe non devono causare sostanziali variazioni del prodotto "**Verace Pizza Napoletana**" (Vera Pizza napoletana).

Art. 6

Utilizzo del marchio: adesione

L'Associazione Verace Pizza Napoletana valuterà le richieste di concessione dell'utilizzo del marchio "**Verace Pizza Napoletana**" (Vera Pizza Napoletana) di sua esclusiva proprietà alle aziende esercenti l'attività di Pizzeria che ne faranno esplicita richiesta sulla base della modulistica predisposta ed in seguito ad opportune verifiche amministrative e tecniche e su deliberazione del consiglio direttivo. In caso di utilizzo di forno a gas o di energie alternative la certificazione e il marchio saranno modificati in modo da evidenziare le differenze rispetto a quello tradizionale.

I controlli previsti per la "**Verace Pizza Napoletana**" (Pizza Napoletana) riguarderanno i seguenti aspetti: presso le aziende, nella fase d'impasto, fermentazione e preparazione, seguendo il corretto svolgimento e la corretta successione delle fasi descritte; controllando attentamente i punti critici dell'azienda; verificando la corrispondenza delle materie prime e attrezzature a quelle previste nel disciplinare di attuazione; verificando la perfetta conservazione e immagazzinamento delle materie prime da utilizzare e verificando che le caratteristiche del prodotto finale siano conformi a quanto previsto dal presente disciplinare di produzione. Il responsabile della pizzeria deve altresì dimostrare di conoscere il prodotto oggetto del presente disciplinare di produzione.

Laddove si rendesse necessario l'Associazione può chiedere l'aggiornamento professionale del personale della pizzeria attraverso corsi di formazione, stage o corsi di aggiornamento da essa predisposti o riconosciuti.

L'Associazione Verace Pizza Napoletana si riserva la facoltà di istituire delegazioni estere con protocolli d'intesa che riguardano fattori tecnici, di controllo e di gestione economica.

Art. 7

Utilizzo del marchio: verifiche successive ed esclusione

Con controlli periodici e a campione da parte di delegati dell'Associazione verrà verificato il rispetto delle vigenti regole del disciplinare in tutte le sue parti, fatte salve le eventuali deroghe deliberate dal Consiglio Direttivo.

In caso di mancato rispetto delle singole regole del disciplinare di produzione:

- si provvederà a richiedere l'adeguamento non appena constatata la violazione;
- trascorsi 30 giorni si verificherà l'attuazione dei correttivi;
- in caso di persistenza dell'inadempienza si provvederà ad escludere il socio con delibera del Consiglio Direttivo, a ritirare il marchio e i segni distintivi, calcolando l'eventuale danno patrimoniale e di immagine provocato.