



**DISCIPLINARE INTERNAZIONALE PER L'OTTENIMENTO DEL
MARCHIO COLLETTIVO
"VERACE PIZZA NAPOLETANA" – (VERA PIZZA NAPOLETANA)**

IL DISCIPLINARE

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 periodicamente e a campione che gli operatori iscritti nell'albo degli utenti del marchio seguano il disciplinare per l'elaborazione di questo "piatto tipico".

Per quanto riguarda i condimenti e i prodotti, si stabilisce che devono essere utilizzati preferibilmente prodotti certificati di origine campana.

Art. 1 – Descrizione del prodotto.

E' riconosciuta la denominazione del prodotto tipico "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana), il cui uso è riservato ai due tipi di pizza *marinara* (pomodoro, olio, origano e aglio) e *margherita* (pomodoro, olio, mozzarella o fior di latte, formaggio grattugiato e basilico) aventi i requisiti fissati con il presente disciplinare, con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto finito e derivanti dalla materia prima e dai metodi di preparazione e cottura.

Dopo la cottura la "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana) si presenta come un prodotto da forno tondeggiante, con diametro variabile che non deve superare 35 cm, 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 con un condimento dove spicca il rosso del pomodoro, cui si è 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 cornicione dovrà essere di 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 derivante dal cornicione che presenta il tipico gusto del pane ben cresciuto e ben cotto, 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

Possono essere accettate ad insindacabile giudizio dell'Associazione variazioni che non siano in contrasto con la tradizione e le regole della gastronomia napoletana, 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 *: Prodotto granulare ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento (di grano tenero, di colore bianco, esente da puntature.

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:

W	250-310 (media forza)
P/L	0,50 - 0,70 (Ideale 0,6)
Assorbimento	55 % - 62 %
Stabilità	4 - 12
Value index - Caduta E10: max 60 Falling	300- 400
Glutine secco	9,5 – 11,5 g %
Proteine	11 - 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 caratterizzati 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 contiene 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 (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: lievito di birra compresso, prodotto biologico di colore giallo-grigio-paglierino, di sapore insipido e con un basso grado di acidità. Dovrà essere utilizzato un lievito di birra fresco di uso casalingo in confezioni da 25 – 500 grammi (Saccharomices cerevisiae) (D.M. 21/03/1973 e 18/06/1996). È consentito l'uso di lievito naturale (vedi schede tecniche allegate).

È possibile utilizzare il lievito secco da Saccharomices cerevisiae nella proporzione di 1/3 rispetto al fresco. Non è consentito l'impiego di lieviti secchi addizionati di miglioratori.

2.1.2 - Dosi e ricetta

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 gr

Lievito (in funzione di temperatura, umidità e tempo):

Lievito di birra fresco 0.1- 3 g
Lievito madre 5-20% della farina utilizzata
Lievito di birra secco rapporto 1 a 3 rispetto al fresco (es. 1 gr di secco corrisponde a 3 gr di fresco)

Farina: 1,600/1,800Kg (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": in panetti 200g (diametro pizza 22-24 cm) – 280g (diametro pizza 28-35cm)

Seconda fermentazione e maturazione: in cassette per alimenti

Conservazione (temperatura ambiente)

Tempi complessivi di fermentazione: min 8 - max 24 ore
(con eventuale aggiunta delle ore di lavorazione – max 4 ore)
(secondo la tipologia di farina impiegata e tenendo conto di temperatura, umidità e tempo di utilizzo)

Esempio :

Tempi fermentazione (ore)	T (°C)	Lievito birra fresco (gr)	Sale (gr)	W (farina)
8	23	1,5	50	250-280
24	23	0,3	50-55	290-310

Per garantire l'uniformità del prodotto, al variare delle condizioni stagionali e delle temperature di lavorazione è consigliato l'uso di celle di fermentazione a temperatura ed umidità controllabili.



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 fasi di lavorazione seguenti da realizzarsi in ciclo continuo nello stesso esercizio.

Si mescolano farina, acqua, sale e lievito, partendo dall'acqua 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. Bisogna tener presente che la quantità di lievito da impiegare deve diminuire al crescere della quantità di acqua e farina utilizzata. Ad esempio se su 1L di acqua si utilizzano 0,30 gr di lievito, su 5 L di acqua non si useranno 1,5 gr di lievito ma circa 1gr. Quindi la quantità di lievito impiegata è men che proporzionale alla quantità di impasto preparato.

L'impasto deve essere lavorato nell'impastatrice a forcella, 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).

Una eccessiva lavorazione (con il conseguente riscaldamento meccanico) comporta "incordatura" dell'impasto cioè l'organizzazione sotto forma di fibra della maglia glutinica con grave pregiudizio delle proprietà meccaniche.

L'impasto finale deve presentarsi al tatto non appiccicoso, morbido e plastico e risulterà facilmente asportabile dalla cassetta per essere lavorato.

2.1.4 – Caratteristiche

Le caratteristiche dell'impasto a fine preparazione sono le seguenti, con una tolleranza per ognuna di esse del $\pm 10\%$:

- Temperatura di fermentazione: 23 °C

2.1.5 – 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'umidità 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. Con l'ausilio di una spatola si taglia dall'impasto deposto 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 (*staglio*) sotto forma di palline con una tecnica che ricorda



la preparazione delle mozzarelle (*mozzatura*). Per la "verace pizza napoletana" i panetti devono avere un peso compreso tra i 200 ed i 280 g, per ottenere una pizza di diametro tra 22 – 35 cm.

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

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 alla 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 a 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 maturo richiederà un minor impegno del nostro apparato digerente, grazie a questa anticipata semplificazione degli amidi.

2.2 – Formatura del disco di pasta

Passate le ore di lievitazione il panetto viene estratto con l'aiuto di una spatola dalla cassetta e posto sul piano di lavoro della pizzeria su un leggero strato di farina per evitare che la pagnotta aderisca al piano.

Con un movimento dal centro verso l'esterno e con la pressione delle dita di entrambe le mani sul panetto, che viene rivoltato varie volte, il pizzaiolo forma un disco di pasta in modo che al centro lo spessore sia non superiore a 0.25 cm con una tolleranza consentita pari a $\pm 10\%$

La formatura del disco di pasta effettuata *con le mani*, in funzione dell'abilità del pizzaiolo, determinerà lo spostamento dell'aria contenuta nelle alveolature della pasta verso la periferia del disco che resterà più gonfio. Sarà quest'ultimo che al termine della cottura formerà il "cornicione", elemento tipico della "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana) che avrà un'altezza di circa 1-2 cm. La stesura 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. E' possibile l'utilizzo di semola per la stesura purché il quantitativo residuo sul disco di pizza non sia tale da comprometterne il sapore finale (bisogna considerare che è l'umidità dell'impasto che influenza la capacità di trattenere la semola).

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.

2.3 – Condimento del disco di pasta

2.3.1 I Prodotti (per i dettagli si vedano le schede tecniche allegate)

Pomodoro fresco: nelle varianti *S.Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino D.O.P.*, *Pomodorini di Corbara (Corbarino)*, *"Pomodorino del piennolo del Vesuvio" D.O.P.* 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.* E' consentito l'uso del pomodoro fresco o industriale per pelato del *"pomodoro lungo tipo Roma"*.

Il pomodoro sotto forma di "pelati" dovrà, essere sgocciolato e frantumato preferibilmente a mano, poiché tale tecnica conferisce una differente consistenza al prodotto ed evita la rottura dei semi che conferirebbero 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 italiano.

Mozzarella: mozzarella di bufala campana D.O.P., mozzarella S.T.G.

Fior di latte dell'appennino meridionale o altro fiordilatte prodotto con tecniche tradizionali

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 classica prevede di preparare il pomodoro salandolo e non aggiungendo il sale direttamente sul disco di pizza. In dettaglio per 1kg di pomodoro pelato la quantità di sale da aggiungere è pari a 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 gr per Kg. Se si utilizza pomodoro fresco il sale va messo direttamente sulla pizza.

2.3.2 Dosi e Ricette

Marinara:

pomodoro pelato	g 70 - 100
olio di oliva extravergine	g 6-8 (tolleranza 20%)
aglio	1 spicchio (circa 3 gr.)
origano	g 0,5 (un pizzico)

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

Margherita:

pomodoro pelato	g 60 – 80
olio di oliva extravergine	g 6 – 7 (tolleranza +20%)
mozzarella di bufala, di latte vaccino o fiordilatte con caratteristiche conformi ai parametri dell'Albo Fornitori dell'Associazione	g 80 – 100
basilico fresco	alcune foglie
formaggio a pasta dura da grattugia (facoltativo)	g 5-7

2.4 Tecnica

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, partendo dal centro verso la periferia (semmai formando per semplicità il numero sei come da tradizione).

2.5 La cottura del disco di pasta condito

La cottura dovrà avvenire direttamente sul piano del forno e non in teglie.

Il pizzaiolo trasferisce su una pala di legno (o di alluminio), aiutandosi eventualmente con un poco di farina e con movimento rotatorio, la pizza condita, che viene fatta scivolare sulla platea del forno con un movimento rapido del polso tale da impedire la fuoriuscita dei condimenti. La cottura avviene esclusivamente in forni a legna dove si raggiunge una temperatura della camera di circa 485 °C.

Il pizzaiolo deve controllare la cottura della pizza sollevandone un lembo, con l'aiuto di una pala metallica e ruotando la pizza verso il fuoco, utilizzando sempre la stessa zona di platea iniziale per evitare che la pizza possa bruciarsi a causa di due differenti temperature. È importante che la pizza venga cotta in maniera uniforme su tutta la sua circonferenza.

Sempre con la pala, al termine della cottura, il pizzaiolo preleverà la pizza dal forno e la deporrà 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



2.6 Aspetto finale e gusto

La "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana) deve essere morbida, fragrante, facilmente piegabile a libretto, dal sapore caratteristico derivante dal cornicione che presenta il tipico gusto e profumo del pane ben cresciuto e ben cotto, 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. L'olio infine va in emulsione e contribuisce alla cottura uniforme degli ingredienti.

2.7 Conservazione

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

3.1 Impastatrice

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

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 45/50 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 a gas o forno elettrico in presenza di documentazione che attesta l'impossibilità di installare un forno a legna. I suddetti forni devono rispondere a parametri di certificazione approvati dall'Associazione.

Inoltre in manifestazioni ed eventi dove c'è la comprovata impossibilità all'utilizzo del forno a legna, è possibile l'impiego di forni ad energia alternativa purché approvati dall'Associazione Verace Pizza Napoletana.

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: 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 (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. E' consentito l'impiego di tronchetti di legna pressata o pampuglia (truciolo selezionato) purchè certificati.

Art. 4 – Derghe

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. 5 – 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 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 e deve utilizzare un pizzaiolo iscritto all'Albo dell'Associazione Verace Pizza Napoletana. 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 6 – 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 gg 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.



Appendice: La Pizza Fritta

Il principale obiettivo dell'Associazione Verace Pizza Napoletana è sempre stato promuovere ed esportare la ricetta tradizionale della vera pizza napoletana, la sua cultura e il mestiere artigianale del pizzaiolo verace in Italia e nel mondo.

Partendo da questo presupposto l'impegno successivo è stato valorizzare la tradizione e la cultura di un altro storico prodotto, la pizza fritta.

E' riconosciuta la denominazione del prodotto tipico " pizza fritta napoletana" un prodotto avente i requisiti fissati dalle indicazioni di seguito riportate, con attenzione ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto finito.

La "pizza fritta napoletana" deve essere soffice, fragrante, asciutta, dal sapore caratteristico.

Dopo la cottura in olio bollente si può presentare o come un prodotto a forma di mezza luna richiusa su se stessa (calzone fritto) o di forma tonda (tonda fritta).

Il disco di pasta, steso con le mani, dovrà avere uno spessore di circa 2-3 mm, e il ripieno dovrà essere composto da ricotta, fiordilatte o provola, salame o cicoli, pepe.

Il metodo e la tecnica di produzione dell'impasto, sono quelli riportati nel Disciplinare della vera pizza napoletana

Dosi pizza fritta (per un panetto da 200gr circa)

ricotta vaccina, di pecora o bufala	80-90 gr
fiordilatte o provola affumicata	30-50 gr
salame napoletano o cicoli (ciccioli)	50-60 gr
pepe	q.b.
pomodoro pelato discrezionale	

Tecnica

Calzone fritto:

Il peso ideale dei panetti è di circa 200gr. 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.

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 1/2Kg di ricotta si usa 1cucchiaino 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 frita:

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

La cottura

Il calzone fritto 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.

Al momento giusto si solleva e si lascia asciugare in un colafritto, si serve preferibilmente caldissima.

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

Pizza frita con scarole (cotte o crude)

Salsicce e friarielli

Montanara

Fiordilatte, pomodoro e basilico