

Università degli Studi di Udine
Facoltà di Agraria

Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia

LA PIZZA

Giacomo Orlando

Elaborato di ricerca per l'esame di Tecnologie Alimentari
(prof. Alessandro Sensidoni)

La pizza

1. Premessa

2. Generalità

2.1 etimologia

2.2 cenni storici

2.3 ordinamenti

3. Tecnologia

3.1 ingredienti

3.2 impasto

3.3 cottura

4. Conclusioni

5. Allegato (G. U. n.120 del 24 maggio 2004)

6. Bibliografia

1. PREMESSA

La pizza si presenta come un nutrimento completo, tradizionalmente costituito da 4 tipi di alimenti: la farina, l'olio, la mozzarella e il pomodoro, ricchi di carboidrati, lipidi, proteine e antiossidanti. Vi sono contemplate, però, innumerevoli varianti, in grado di accontentare ogni tipo di palato: dalla focaccia più semplice (olio, rosmarino e sale) alla fantasia più "capricciosa".

Nata come pietanza povera, la pizza è oggi il prodotto più commercializzato e imitato della gastronomia globale. Sono ben 56 milioni i dischi di pasta che vengono preparati nelle 23.000 pizzerie italiane con un giro d'affari (relativo all'anno 2004) di 2,2 miliardi di euro. Per non parlare dei colossi americani: i titoli fumanti di *Pizza Hut* e *Papa John's International* appaiono da anni nel listino della Borsa di New York; ma, anche la più piccola *Domino's Pizza*, ultima entrata a Wall Street, è un'azienda che può vantare 4,2 miliardi di dollari di fatturato e 7.400 punti vendita.

Pur caratterizzata da una tipicità geografica regionale, s'è dunque mostrata in grado di raggiungere ogni angolo del mondo e di essere apprezzata da tutti gli uomini. L'enorme successo ha moltiplicato l'interesse per un'ufficiale rivendicazione di paternità del "prodotto ottenuto secondo la *tradizione italiana*", come recita il preambolo della richiesta ministeriale (v. oltre), ma meglio sarebbe dire napoletana.

È stato detto: "La pizza napoletana non ha inventori, non ha padri, non ha padroni, ma è il frutto della genialità del popolo napoletano". Basterebbe pensare che fino al 1950 le uniche pizzerie si trovavano a Napoli, mentre nel resto d'Italia se ne contavano solo dieci. Dagli italiani, anzi, è stata conosciuta grazie alla sua diffusione planetaria. Si potrebbe affermare, addirittura, che l'abbiano scoperta prima gli americani e poi gli italiani.

Con l'intervento del Ministero delle Politiche agricole e forestali (24 maggio 2004) la regina della tavola napoletana è stata riconosciuta cittadina europea, richiedendone, a tutela della sua originalità, il marchio STG, (ovvero Specialità Tradizionale Garantita: termine col quale si garantisce la provenienza del prodotto e soprattutto la ricetta, la lavorazione e la materia prima).

Più che di un prodotto si può parlare di un'opera di arte culinaria, esigente una certa maestria, con l'accurata lavorazione mediante gli appositi strumenti e con la pronta determinazione delle condizioni ottimali (come la temperatura di lievitazione e di cottura). Prima di tutto c'è, naturalmente, l'attenzione per il gusto, che deriva dalla scelta di prodotti semplici, ma di altissima qualità. Poi la garanzia di freschezza, perché viene cucinata davanti al consumatore. Ma occorre anche la capacità di riconoscere la variazione di colore delle mattonelle del forno, e l'abilità nel muovere la pala, con i gesti rapidi e precisi delle arti marziali, per evitare che la pizza diventi un carbone ardente nei quasi 500 gradi del forno.

2. GENERALITÀ

2.1 Etimologia

Il termine **pizza** deriva molto probabilmente da *pinsa*, dal participio passato *pinsum* (o *pistum*) del verbo latino *pinsere*, che significa schiacciare, macinare, pestare.

Etimologicamente, quindi, è affine alla variante veneta **pinza**, che è più frequentemente documentata, ma che indica qualcosa di diverso.

La parola pinza (pizza) è attestata infatti in antichi ricettari e trattati di cucina (risalenti al XVI secolo) ritrovati a Venezia. Essa indica, ancor oggi, un dolce pasquale tipico, derivato da un impasto a base di uova, burro, zucchero che viene cotto nel forno, oppure fritto.

Occorre aggiungere che alcuni dizionari, omettendo del tutto il riferimento al verbo latino, indicano come ipotesi la derivazione da **pizzo**, come espressione di una serie onomatopeica **p-z**, che si associa all'immagine di "punta"; altri ancora ne indicano l'origine dal termine gallico, poi lat. medievale, **pettia** (pezza, ritaglio), o addirittura dal germanico-longobardo **Biss** (morso).

La Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (G. U. n.120 del 24 maggio 2004) si limita a ricordare che la prima, anche se isolata, citazione del termine risale al "Codex cajetanus di Gaeta" del 997.

2.2 Cenni storici

La pizza, nata come un piatto semplice, costituito da prodotti facilmente reperibili e di basso costo (farina, olio, sale e lievito), può vantare tuttavia origini antichissime.

Per alcuni storici sembra ovvio che lo stesso tipo di alimento, con la medesima forma e i medesimi ingredienti, fosse già presente nella cucina degli antichi **Etruschi**.

Ma in quasi tutte le più' antiche civiltà mediterranee, per concordi testimonianze archeologiche, si riesce ad individuare la presenza di un tipico prodotto costituito da un disco di pasta cotta sul quale, come su un piatto, potesse essere servito qualsiasi alimento.

Sicura antenata della pizza fu la focaccia di epoca romana. A quei tempi era infatti molto comune la preparazione di focacce di farro, una particolare specie di frumento usato dai **Romani** (la stessa parola "farina" deriva dal lat. *far farris*, farro). Riferisce il poeta Virgilio che i contadini erano soliti macinare i chicchi di farro, setacciarne la farina ottenuta, impastarla con acqua, erbe aromatiche e sale, schiacciarla per farla diventare sottile, conferendole la classica forma rotonda. Il *libum*, o *placenta*, così ottenuto, veniva cotto al calore delle ceneri del focolare.

Successivamente per quasi tutto il **Medioevo**, non si hanno particolari notizie circa l'evoluzione nella preparazione della pizza.

Successe però che, con l'importazione dei nuovi prodotti alimentari dall'America, il Nord d'Italia giungesse a sostituire il frumento con il mais (granturco). Il Sud, invece, continuò a basare la propria alimentazione sulla schiacciata di farina di frumento (dal lat. *pinsa*, appunto).

L'uso della pizza, nella forma e denominazione attuale, è attestato dunque fin dal 1600, nelle **regioni meridionali dell'Italia**. Con innegabile ingegno si cercò infatti di rendere più appetibile e saporita la tradizionale schiacciata di pane. La pasta, cotta in forni a legna, veniva condita con aglio, strutto e sale grosso, oppure, nella versione più "ricca", con caciocavallo e basilico.

Di una pizza dall'impasto soffice e gustoso, la cosiddetta pizza alla "*mastunicola*" ossia pizza al basilico, si parla fra il 500 e il 600. Era preparata mettendo sul disco di pasta: strutto, formaggio, foglie di basilico e pepe.

Più tardi è menzionata quella ai "*cecinielli*", ossia con la minutaglia di pesci che, soprattutto, i pescatori avevano a disposizione.

Ovviamente un ingrediente importante per la pizza moderna, venne ad aggiungersi con l'introduzione del pomodoro. Originario dal Perù, importato subito dopo la scoperta dell'America, il pomodoro fu diffusamente coltivato per essere usato in cucina come salsa cotta con un po' di sale e basilico. Ma passò più di un secolo perché a qualcuno venisse l'idea di metterlo sulla pizza. E fu soltanto dopo la seconda metà del 1700 nel **Regno di Napoli**.

Incominciò così l'era della pizza col pomodoro: a Napoli e parimenti in **America**.

Infatti nell'Ottocento, dopo l'unificazione del Regno d'Italia e la forzosa emigrazione di tanti meridionali, la pizza arrivò a New-York con la stessa preparazione napoletana.

In quello stesso periodo avvenne lo storico "matrimonio" con la mozzarella. Un pizzaiolo napoletano, Raffaele Esposito e sua moglie, prepararono la famosa pizza con pomodoro e mozzarella in onore della regina Margherita, moglie di Umberto I re d'Italia.

Il pizzaiolo e sua moglie per rispondere al desiderio della regina prepararono tre pizze: una alla "*mastunicola*", un'altra alla "*marinara*" e una terza, ispirata al tricolore italiano, con pomodoro, mozzarella e basilico. Fu quest'ultima quella che maggiormente piacque alla regina. Perciò fu chiamata pizza Margherita, denominazione che si impose ovunque nel mondo.

Anche se, di una pizza con pomodoro, mozzarella e basilico, ne aveva già scritto un certo Riccio nel libro "*Napoli, contorni e dintorni*", pubblicato nel 1830, quindi ben 50 anni prima della notificazione di nascita della famosa Margherita.

Ci sono tante interpretazioni, nate dalla fantasia dei partenopei, ma la certificazione storica dei primi forni specializzati risale alla metà del '700. E soltantodalla prima metà del 1800 risultano scritte le prime ricette della pizza napoletana come è conosciuta oggi.

Da allora le tipologie di pizza sono diventate una infinità. Poiché caratteristica della pizza è la sua capacità di assumere un condimento a piacere, arricchito con verdure, pesce, carne, ecc. Dal tipo di condimento usato la pizza prende il nome: pizza alla marinara, al prosciutto, all'aglio e olio, al pomodoro, ai funghi, al formaggio e così via.

2.3 Ordinamenti

Le dettagliate regole per il confezionamento della Pizza Napoletana, proposte dall'*Associazione Verace Pizza Napoletana* e dall'*Associazione Pizzaioli Napoletani* (entrambe con sede in Napoli) sono state sancite dal Ministero come un vero e proprio ordinamento, chiamato Disciplinare di produzione. Il riferimento ad esso rende inequivocabilmente riconoscibile il prodotto e ne valorizza la specificità.

Nella proposta per il riconoscimento di specialità tradizionale garantita, STG, che il Ministero delle Politiche agricoli e forestali ha pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* (n. 120 del 24 maggio 2004) si evidenziano i prodotti che devono essere utilizzati e le modalità di realizzazione della "Pizza Napoletana" nella cui designazione rientrano, a seconda delle diverse farciture, le seguenti denominazioni "Pizza Napoletana Marinara", "Pizza Napoletana Margherita Extra" e "Pizza Napoletana Margherita".

Marinara: la prima vera pizza prodotta a Napoli, con aglio, olio, pomodoro ed origano (lo spicchio d'aglio va privato della pellicola e tagliato a sottili fettine);

Margherita: richiede mozzarella STG o, in alternativa, "fior di latte Appennino meridionale", tagliati a listelli, e pomodori pelati;

Margherita extra: occorrono 80-100 grammi di mozzarella di bufala campana DOP tagliata "a listelli" e pomodorini.

L'eventuale riconoscimento della S.T.G., "Specialità Tradizionale Garantita", è una protezione accordata alla pizza a livello comunitario europeo. È il punto di arrivo del lungo percorso iniziato con gli studi della *II Università di Napoli, Cattedra di Fisiologia della Nutrizione*, che tracciò il primo disciplinare scientifico di produzione della pizza napoletana. Fu quindi la municipalità cittadina di Napoli nel 1998 a volere con determinazione un ulteriore sostegno alla pizza e, ritenendo che la pietanza fosse un patrimonio da tutelare nell'interesse collettivo, il Comune di Napoli provvide nello stesso anno alla registrazione del marchio di processo. Un altro stadio, importantissimo, è rappresentato dal riconoscimento della norma UNI 10791, in cui è sancito il carattere artigianale della pizza, *con lavorazione a mano e con l'utilizzo del forno a mattoni refrattari alimentato a legna*; ribadendo, inoltre, la necessità normativa dell'esclusivo utilizzo dell'*olio extra vergine d'oliva*, del *pomodoro di tipo S. Marzano* e della *mozzarella di bufala DOP campana* (o, con successiva aggiunta, almeno *fior di latte Appennino meridionale*).

Ma il breve disciplinare, accolto dal Ministero, è quello firmato da tutti i vecchi pizzaioli napoletani e registrato con atto ufficiale per notar Antonio Carannante di Napoli nel mese di maggio 1984.

3. TECNOLOGIA

3.1 Ingredienti

Gli ingredienti basilari sono : farina, acqua, sale, lievito.

Per 1 kg. di farina normalmente si impiegano da 500 a 550 cl. di acqua, 20-30

gr. di sale, 30-50 gr. di olio, 10 gr. di lievito.

Acqua

La si adopera ad una temperatura intorno ai 18-20 °C; la sua quantità dipende dal potere assorbente della farina, dall'umidità ambientale, in relazione al voluto grado di morbidezza dell'impasto.

Anche la presenza del sale e dello zucchero, che sono igroscopici, influiscono sulla capacità di assorbire acqua.

Un'acqua troppo dura irrigidisce il glutine (maglia glutinica) rendendolo tenace e difficoltosa stesura.

Un impasto fatto con acqua dolce rende l'impasto appiccicoso e coloso.

Farina

La farina alimentare si ottiene con la macinazione-abburattamento del Frumento, che è un cereale. Esistono anche altri tipi di cereali per produrre farine alimentari, come Mais, Avena, Segale, Miglio, Soia, Orzo.

Ma per la preparazione della pizza si usano soprattutto i due tipi di Frumento coltivato: Frumento tenero (*Triticum Vulgare*) e Frumento duro (*Triticum Durum*). Con il primo di solito si ottengono prodotti da forno, con il secondo tipo si producono paste alimentari e un pane particolare (come quello pugliese).

La struttura del chicco di grano è composta da tre parti principali: crusca, endosperma, germe. La parte più importante è l'endosperma perché contiene amido e durante la raffinazione del chicco (abburattamento) è la parte che viene macinata tutta.

Chimicamente la farina si compone di Carboidrati, Acqua, Proteine, Lipidi, Sali Minerali, Vitamine.

Elementi prevalenti sono i carboidrati, che così si chiamano, perché sono costituiti da molecole di carbonio, idrogeno, e ossigeno. Essi comprendono Amido, Zuccheri, Cellulosa, Pentosani.

Si suddividono in monosaccaridi, oligosaccaridi, e polisaccaridi. I primi due sono solubili in acqua e di sapore dolce come lo zucchero.

Alla famiglia dei monosaccaridi appartengono il glucosio, il fruttosio, il galattosio; a quella dei disaccaridi saccarosio, maltosio, lattosio; ed infine, a quella dei polisaccaridi; l'amido, la cellulosa, i pentosani.

I pentosani sono dei polisaccaridi presenti in piccole percentuali nella farina. Hanno notevole importanza perché hanno la capacità di trattenere grosse quantità d'acqua rispetto al loro peso.

Le reazioni chimiche che avvengono con l'impastatura sono favorite dagli enzimi, che agiscono come catalizzatori. Essi sono fortemente condizionati dall'ambiente, in particolare dalla temperatura e dall'acidità in cui operano.

Gli enzimi che partecipano nel processo dell'impasto sono proteasi, amilasi, lipasi e lipossigenasi, invertasi e isomerasi, maltasi, zimasi. Questi enzimi attaccano rispettivamente proteine, amido, lipidi, zuccheri, maltosio; smontano, scompongono e trasformano in materia semplice.

Le alfa e beta-amilasi sono enzimi che attaccano la molecola dell'amido

dall'interno con le alfa-amilasi e all'esterno con le beta-amilasi. Formando destrine e maltosio, che vengono successivamente scomposte in glucosio con l'enzima presente nel lievito chiamato zimasi. Quando le alfa-amilasi sono troppo attive avviene la distruzione della molecola dell'amido in destrine che non trattengono più acqua ed avremo un impasto coloso, una pizza umida e un bordo troppo colorato

Quando le alfa-amilasi sono poco attive l'impasto risulta secco, la pizza troppo friabile e poco sviluppata.

Durante la lievitazione, l'amido con l'aiuto di un enzima si trasforma in glucosio; il primo passaggio a Destrine, con quattro molecole di glucosio, viene poi scisso a Maltosio, con due molecole di glucosio; infine avviene il passaggio a glucosio.

Il glucosio, poi, nella lievitazione serve ad alimentare il lievito.

La fermentazione alcolica nelle farine di frumento avviene dopo la trasformazione dell'amido in zucchero fermentescibile (maltosio o glucosio) mediante l'enzima detto diastasi. La fermentazione alcolica consiste nella trasformazione del glucosio in alcol etilico ed anidride carbonica, causata da microrganismi monocellulari (saccharomices) i quali agiscono producendo un enzima, detto zimasi. L'alcol etilico o etanolo è un liquido incolore, inodore, solubilissimo in acqua, di sapore bruciante che si ottiene dall'amido delle patate o dai cereali.

Le proteine contenute nella farina sono albumine, gluteline, prolamine, globuline.

Una farina si dice forte quando possiede quantità di glutine maggiore rispetto ad una farina debole.

Il glutine è la composizione di prolamine e gluteline. La prolamina contiene la proteina gliadina e le gluteline contiene la proteina glutenina.

Non può essere considerata forte una farina che contenga una percentuale alta di gliadina; una farina forte deve avere una percentuale di glutenina maggiore rispetto alla gliadina. La forza assoluta viene determinata dalla presenza in percentuale della proteina glutenina.

Per analizzare e determinare la qualità della farina si usano diverse grandezze: " P " che è la resistenza dell'impasto alla deformazione, " L " rappresenta l'estensibilità, " G " il rigonfiamento, ed infine " W " rappresenta la forza della farina.

Il W alto (> 350) genera impasti tenaci con maglia glutinica fitta e resistente.

Il W basso (< 250) genera impasti più deboli con maglia glutinica più fragile.

Il rapporto P/L è la relazione tra la resistenza e l'estensibilità di un impasto. Esso determina il tipo di farina: estensibile, resistente, equilibrata.

Un rapporto P/L 0,5-0,6 rappresenta un rapporto equilibrato.

Esistono diversi strumenti per la loro misurazione.

Il farinografo *Brabender* è uno strumento che si usa in laboratorio per registrare un diagramma chiamato farinogramma della resistenza di una determinata farina

agli sforzi meccanici d'impasto.

Il farinogramma, espresso con un diagramma su foglio millimetrato, riporta l'assorbimento d'acqua, il grado di caduta dell'impasto, il tempo di stabilità, tempo di sviluppo.

Le B.U. (unità Brabender) e le B.F. unità farinografiche sono unità di misura del farinografo che vengono riportate su un diagramma.

L'alveografo *Chopin* misura estensibilità, la forza, e la resistenza della farina soggetta alla sua deformazione per mezzo di lieviti.

L'apparecchio detto "*Glutomatic*" permette la determinazione qualitativa e quantitativa del glutine.

Il test di sedimentazione o *Zeleny* è un metodo indiretto di determinazione del valore di panificazione dipendendo sia dalla qualità che dalla quantità delle proteine ma più in particolare dalla qualità del glutine. In generale, valori inferiori a 20 indicano una scarsa attitudine del grano alla panificazione.

L'apparecchio *Falling Number* misura l'attività amilasica di una farina espressa in secondi che è particolarmente alta nei grani germinati o in via di germinazione. L'indice di caduta di Hagberg è la tecnica di Hagberg e Perten utilizzata per misurare l'attività amilasica.

Un indice di caduta basso vuol dire che c'è un attività alta di alfa-amilasi; un indice di caduta sotto i 200 secondi rende l'impasto molle e appiccicoso. Sono invece valori ottimali intorno a 250 secondi. Valori superiori a 300 secondi indicano che c'è necessità di intervenire per incrementare l'attività enzimatica (aggiungendo malto, farine maltate).

Il *reofermentometro* permette il controllo della fermentazione degli impasti. Vengono valutati il volume dell'impasto, il volume di gas sviluppato e trattenuto dall'impasto e la qualità del reticolo proteico.

Sale

È il cloruro di sodio (NaCl), presente in natura principalmente nell'acqua di mare, da cui si ottiene per effetto della cristallizzazione con l'evaporazione dell'acqua.

Il sale comporta al prodotto finale il colore, la croccantezza e la sapidità.

La percentuale di sale da aggiungere è in rapporto della farina che si usa perché una farina più raffinata (abburattamento) tipo la "00" possiede meno sali minerali di una meno raffinata tipo "integrale". Comunque le dosi ottimali sono da 40-60 grammi a litro d'acqua oppure in rapporto alla quantità di farina del 2-3 %.

Un impasto privo di sale risulta coloso, molle, di scarsa consistenza e difficile lavorazione, inoltre presenta un colore troppo bianco e aumenta più velocemente le sue proprietà fermentative.

La pizza, invece, con troppo sale presenta un bordo troppo scuro e un ridotto sviluppo dell'alveolatura e del volume.

Negli impasti fatti con farine deboli il sale va aggiunto ad inizio impastatura per aumentare la forza e la tenacità della maglia glutinica mentre usando farine forti il sale va aggiunto ai 3/4 o ai 2/3 dall'inizio del processo.

Il sale agisce sulla formazione del glutine e della maglia glutinica per effetto delle sue proprietà elettrostatiche interagendo con le proteine presenti nella farina gliadina e glutenina conferendo consistenza alla massa.

Il sale, NaCl, ha idrolisi neutra e quindi non trasmette nessun grado di acidità o alcalinità. Sciogliendo NaCl puro in acqua distillata il PH è pressappoco 7 (a parte piccole variazioni).

Il sale conferisce plasticità ed elasticità, inoltre agisce da conservante rallentando o impedendo la proliferazione di batteri e lieviti selvaggi (Schizomiceti) che altrimenti porterebbero a un veloce inacidimento e deterioramento della nostra lavorazione.

Per le sue proprietà antisettiche agisce sulla lievitazione rallentando la fermentazione dei batteri eterofermentanti.

Il sale riduce, pertanto, lo sviluppo di anidride carbonica (gas carbonico) assicurando un prodotto omogeneo e un'alveolatura fine e regolare.

Il sale non va messo a diretto contatto con il lievito perché andrebbe a bruciare le cellule presenti in esso, e riducendo le sue proprietà di trasformare (in assenza di ossigeno) gli zuccheri in alcol etilico e anidride carbonica.

Olio

Sale ed olio sono fondamentali anche per la formazione della maglia glutinica dell'impasto. Per ottenere un impasto croccante sembra preferibile l'olio di semi. Ma d'estate o con lunghe lievitazioni è meglio l'olio extravergine di oliva, perché ha bassa acidità e meglio sopporta l'alta temperatura (ma non è certo che comporti di conseguenza l'abbassamento dell'acidità dell'impasto).

Lievito

Il lievito [lat. class. *levatum*, participio passato di *levare*, "alzare". incrementato con l'it. *lieve*] fermenta e provoca una fermentazione alcolica, producendo anidride carbonica e il conseguente aumento di volume dell'impasto.

Il lievito (il suo effetto) oltre che biologico, può essere chimico o fisico. Quello biologico può presentarsi anche in forma liofilizzata. Il lievito secco ha un potere fermentativo due volte e mezzo quasi tre volte il lievito fresco di birra a parità di peso.

Per la preparazione della pizza e per la panificazione in genere, si usa il lievito di birra, che si ottiene coltivando artificialmente un microrganismo unicellulare, il *Saccaromyces Cerevisiae*.

Può essere usato anche il lievito naturale ottenuto in tre diverse maniere: da impasto lasciato inacidire, da impasto madre e da colture starter.

L'impasto acido si può produrre da un impasto fatto di farina e acqua e lasciato maturare per un periodo variabile medio o lungo, susseguito da diversi rinfreschi. Per accelerare il processo di fermentazione si usa yogurt, miele, frutta matura.

La quantità deve essere aumentata (fino al doppio del peso) o diminuita (anche della metà) in modo inversamente proporzionale alla temperatura ambientale.

3. 2 Preparazione dell'impasto

Nell'impasto si miscelano gli ingredienti e si forma la maglia glutinica.

Il metodo di impastatura può essere diretto o indiretto.

Il sistema diretto consiste nell'impastare tutti gli ingredienti in una volta; il sistema indiretto si articola in due fasi: una prima fase con la preparazione di un preimpasto liquido (*poolisch*) oppure solido (*biga*) e poi nella seconda fase si completa l'impastatura.

Il *poolisch* si prepara con un preimpasto liquido, amalgamando, nella prima fase, l'acqua e il lievito con metà della percentuale di farina; nella seconda fase si completa l'impastatura con aggiunta di farina, sale, e olio. Pertanto la proporzione degli ingredienti nel preimpasto è di 100-120 parti di farina ogni 100 parti in peso di acqua; lievito in proporzione (della quantità dell'impasto, dei tempi di fermentazione e delle temperature).

I vantaggi del *poolisch* e del sistema indiretto (rispetto a quello diretto) sono: conservazione più lunga, profumo più intenso, sapore profondo, alveolatura ben sviluppata, alta digeribilità; svantaggi sono l'eccessiva acidità dell'impasto e la possibile rottura della maglia glutinica. Infatti la maggiore acidità ottenuta nel preimpasto (*biga o poolisch*) con la fermentazione lattica (sviluppo di acido lattico) comporta: una migliore e più duratura protezione da contaminazioni e germi; uno sviluppo aromatico dovuto alla formazione di aminoacidi trasformati durante la cottura in sostanze aromatiche; una scissione in molecole semplici più digeribili dall'organismo grazie al processo fermentativo completato.

Con un certo aumento della dose di farina e con un minore uso dell'impastatrice si ottiene una pizza sottile e croccante. L'impasto, reso così più consistente, ha però bisogno di più lievito rispetto ad uno più morbido. Durante l'impastatura, poi, subisce uno sforzo meccanico maggiore e la sua maglia glutinica si forma prima rispetto ad uno più morbido.

Qualora l'impasto risultasse troppo asciutto si presenterebbe gommoso, di difficile stesura, con una superficie di colore bianco avorio, tendente ad essiccarsi; risulterebbe, inoltre, difficoltosa la chiusura nel confezionamento dei panetti, della pasta. L'impasto asciutto si può correggere aumentando la dose di acqua oppure diminuendo i tempi di impastatura.

Un impasto morbido ha bisogno di tempi più lunghi di impastatura rispetto ad uno più consistente.

Gli impasti fatti con farine deboli hanno tempi di impastatura più brevi e quelli fatti con farine forti più lunghe. Ad esempio si può preparare un impasto diretto con una lievitazione 3-5 ore, utilizzando una farina con indice di qualità debole W 180-230.

3.2.1 Lievitazione

Per ottenere il prodotto finito e pronto per essere infornato occorrono ancora due

processi: la lievitazione e la maturazione. Questi due processi non procedono alla stessa velocità e più è alto il fattore di panificazione della farina più questi due processi divaricano!

La lievitazione è il processo di trasformazione dell'amido che produce gas carbonico, e alcol etilico (con aumento del volume della massa); mentre la maturazione è il processo di modificazione della struttura del glutine in cui avvengono circa 300 microprocessi enzimatici.

Il processo richiede un tempo variabile in funzione della temperatura, dell'umidità relativa, e della concentrazione della popolazione microbica, che a sua volta è funzione della natura del substrato.

Ovviamente un'eventuale aggiunta di zucchero accelera la fermentazione.

3.2.2 Maturazione

Consiste nella formazione della pasta, della maglia glutinica e dipende dalla trasformazione delle proteine della farina in glutine. Tale processo richiede un tempo direttamente proporzionale alla "forza" della farina, cioè al suo fattore di panificabilità che viene tecnicamente indicato con un coefficiente W. Più è alto il fattore di panificabilità, migliore sarà la pizza perché la pasta sarà ricca di elementi di trasformazione delle proteine. Ma occorre rispettare i tempi di maturazione. Infatti, se non matura abbastanza, l'impasto conterrà ancora proteine non trasformate e di conseguenza sarà pesante da digerire.

Una pizza non matura si presenta gommosa, con bolle in superficie, cruda e di difficile digestione.

Il tempo di maturazione dipende, innanzitutto, dalla qualità della farina. Per le farine comuni ($W = 200$) è di circa 3-4 ore (quasi pari al tempo di lievitazione). Le farine poco rinforzate richiedono un tempo di maturazione di 4-8 ore (i tempi di maturazione e lievitazione iniziano a divergere). Le farine rinforzate ($W = 250-300$) hanno un tempo di maturazione di 8-12 ore. Le farine forti ($W = 300-400$) dalle 12 alle 24 ore.

Per allungare i tempi senza che l'impasto lieviti troppo è sufficiente mettere i panetti in ambiente freddo: ad una temperatura di 4-6 °C la lievitazione quasi si ferma, e la pasta ha il tempo di "maturare". A tale temperatura, l'impasto con farina di qualità Manitoba va lasciato riposare per 24 ore. Per quello con farina normale sono sufficienti 4 ore. Bisogna poi aver l'accortezza di rimettere i panetti a temperatura ambiente, tenendovi per almeno 3 ore. A questo punto la pasta può dirsi pronta.

Miscelando la farina Manitoba pura con farina normale si possono variare i tempi di maturazione. Con metà Manitoba e metà farina normale si ottiene l'equazione: $W=400 + W=200 = 600$ che diviso 2 fa 300; ne risulta una farina con $W=300$ che richiede 12 ore circa di lievitazione.

Il tempo di maturazione dipende pure dalla temperatura esterna, dal luogo di conservazione, dall'ossigenazione dell'ambiente.

Un impasto con attività amilasica alta si presenta colloso, appiccicoso, con tendenza a rilasciare acqua, e con una troppo rapida colorazione della pizza a causa dell'eccessiva caramellizzazione per la quantità degli zuccheri.

Un'attività amilasica alta della farina si corregge aggiungendo pasta di riporto acida nell'impastatura ed evitando aggiunte di qualsiasi genere di zuccheri (farine di malto, estratti di malto, saccarosio, glucosio), poiché gli enzimi amilasici si disattivano con l'acidità.

Un impasto con attività amilasica bassa si presenta secco, asciutto, con tendenza a formare crosticine in superficie e la pizza si colora con fatica per la scarsa quantità degli zuccheri.

Un attività amilasica bassa si corregge aggiungendo all'impasto malto (farine di malto, estratti, e derivati) ed allungando i tempi di lievitazione. Il malto, infatti, è ricco di enzimi alfa-amilasici e beta-amilasici, mentre allungando la lievitazione si favorisce l'attività amilasica degli enzimi.

3.2.4. Preparazione del disco

Quando i panetti sono lievitati, si allargano su un piano infarinato fino ad ottenere dei dischi di circa mezzo centimetro di altezza. Il *Disciplinare di produzione* recepito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali prescrive di formare il “disco di pasta in modo che al centro lo spessore sia non superiore a 0,3 cm e al bordo non superi 1-2 cm, formando così il *cornicione*”. Aggiunge pure: “Per la preparazione della "Pizza Napoletana STG" non sono consentiti altri tipi di lavorazione, in particolar modo l'utilizzo di matterello e/o di macchina a disco tipo pressa meccanica”.

Il pizzaiolo professionista usa solo le mani: comincerà stendendo la pasta con i polpastrelli e continuerà tirando la pizza, schiaffeggiandola, sollevandola e poi sbattendola sul piano, ruotandola ed alternando questi movimenti fino ad ottenere un disco rotondo di spessore omogeneo.

3.2.5. Condimento o Farcitura

La tradizionale pizza Napoletana prevede un condimento di pomodoro, origano ed aglio, sale ed un filo d'olio extravergine d'oliva. Tuttavia anche il citato Disciplinare non può evitare di menzionare quella che oggi risulta essere la pizza per antonomasia, cioè la Margherita. Essa va realizzata stendendo la salsa di pomodoro su tutto il disco, tranne un sottile margine ai bordi del disco; la mozzarella (rigorosamente “STG o fior di latte Appennino meridionale”), tagliata a listelli, viene sparsa sulla superficie del pomodoro; si aggiunge qualche foglia di basilico fresco, sale ed un filo d'olio.

Vengono indicate, inoltre, la "Pizza Napoletana Marinara" (“agli ingredienti base devono essere aggiunti l'aglio e l'origano”) e la "Pizza Napoletana Margherita Extra" (con mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e pomodoro fresco).

E' comunque possibile condire la pizza in innumerevoli modi, ragione che probabilmente ha contribuito alla notevole fortuna di questo piatto.

3.3 Cottura

La cottura della pizza è fondamentale per la riuscita ottimale del piatto. La pizza andrebbe cotta in un forno di mattoni alimentato a legna. I mattoni refrattari contribuiscono alla tenuta della temperatura stabile del forno, e creano la tipica crosticina abbrustolita sul lato inferiore della pizza. Con una pala di legno dal bordo rastremato, tirandoci sopra con le dita la pizza, oppure con la più pratica pala sottile d'acciaio, si metterà la pizza nel forno lasciandola scivolare sul fondo di mattoni. Poi di tanto in tanto la si ruoterà con il palino di metallo per esporre tutti i lati al calore del legno incandescente.

Non è vero che la legna dona un aroma particolare: non vi è trasmissione di odori dalla legna alla pizza. La legna ideale è quella di ulivo perché compatta, con alto potere di produrre calore e capace di bruciare costantemente senza scoppiettare. L'importante è la temperatura che deve essere alta: 400-500° C ed è questa che fa la differenza col forno elettrico e non i presunti aromi che si trasmetterebbero dalla legna alla pizza. Più è alta la temperatura più risulterà morbida la pizza e la mozzarella non uscirà cotta (marrone) ma solo sciolta (bianca e filante).

In un forno così la pizza, se ben lievitata e maturata, cuoce in 2 minuti. Si evince che non possono essere messe nel forno a legna molte pizze contemporaneamente: non si farebbe in tempo a rigirarle e qualcuna si brucerebbe. Lavorare col forno caldo e muovere bene le pizze nel forno richiedono rapidità, decisione e conoscenza del comportamento termico del forno: meglio iniziare con una o due pizze soltanto. Il palino serve anche a controllare il fondo della pizza: se è crudo spostare la pizza su un'altra porzione del pavimento del forno; se il forno è molto caldo tenere la pizza nella stessa sede e ruotarla solo su se stessa. Durante la cottura la parte del disco che non è coperta dal condimento si solleva leggermente, creando il cosiddetto cordone (o cornicione).

Per cuocerla in teglia nel forno di casa occorre tenerla per circa 15 minuti alla massima temperatura (280 °C di solito, con forno già preriscaldato) possibilmente con forno ventilato. In questo caso la pizza va condita con tutti gli ingredienti meno la mozzarella che va aggiunta a pochi minuti dalla cottura completa. In caso contrario la mozzarella si brucerebbe.

La cottura avviene per conduzione, irraggiamento, convezione. Per conduzione attraverso la platea (piano di appoggio della pizza) del forno; per convezione la cottura è caratterizzata dal movimento di particelle interne (energia cinetica) prodotte dal calore del forno che trasmette alla pizza; per irraggiamento avviene per propagazione del calore che emette il cielo e le pareti laterali del forno alla pizza.

A 30° gradi viene favorita una forte attività dei lieviti che producono anidride carbonica e una produzione enzimatica di zucchero; tra i 35°- e i 40 ° gradi i lieviti sono ancora molto attivi producendo fermentazione alcolica; tra 40° e 50° i lieviti incominciano a disattivarsi e a morire (in questo momento si producono gli acidi); tra i 50°-60° gradi inizia il processo di gelatinizzazione dell'amido con la formazione della mollica e della crosta; tra i 60° e gli 80° gradi diminuisce l'attività enzimatica mentre alcuni enzimi come le alfa-amilasi e le beta-amilasi possono rimanere attivi fino a 98° in caso di impasto acido l'attività alfa e beta si arresta prima; a 100° c'è la vaporizzazione dell'acqua; tra i 100° e i 170° avviene la caramellizzazione del bordo con l'assunzione di un colorito bruno-scuro.

4. CONCLUSIONI

Tra le tante opinioni favorevoli, di elogio quasi incondizionato, espresse dai dietologi e dagli alimentaristi mi sono divertito a ricercare qualche giudizio un po' divergente, un po' meno conformista.

“La pizza è uno degli alimenti meno adatti in un periodo di dieta.

Una Margherita contiene dalle 600 alle 800 kcal (dipendentemente dalla quantità di impasto e dai grassi che vengono aggiunti all'impasto e al condimento), anche mangiando solamente quella si ricopre più della metà delle calorie di un regime alimentare da 1200 kcal!

Questo significa che facendo una colazione e una cena risicati, bisogna resistere alla fame per 6-8 ore avendo mangiato solo una margherita! Quale dietologo prescriverebbe la pizza quotidianamente in una dieta?

La pizza non si può porzionare, quindi non si può consigliare di moderare le quantità, chi consiglia di "stare attenti alle quantità" dovrebbe riflettere sulle stupidaggini che dice: chi decide le quantità è il pizzaiolo, mica possiamo ordinare una pizza da 100 grammi!

Una "vera" pizza napoletana è cotta in forno a 485 gradi per soli 60-90 secondi, come da Disciplinare. Il risultato di questa cottura è un alimento poco digeribile, molto meno di qualunque altro prodotto da forno (pane, grissini, ecc.).

Il disciplinare spiega chiaramente che la temperatura della pasta non supera i 60-65 gradi. La digeribilità del pane (e di qualunque altra pasta lievitata, quindi anche della pizza) dipende dalla temperatura raggiunta della pasta e dal tempo di permanenza a tale temperatura.

La temperatura agisce sulle proteine denaturandole, ma soprattutto sull'amido riducendolo in gelatina e scindendolo in composti più semplici (come le destrine della crosta del pane), fattori che determinano la maggiore digeribilità dell'impasto.

Ma l'amido gelatinizza solo a 100 gradi, e viene scisso in molecole più semplici addirittura oltre i 120 gradi. A 65 gradi per 90 secondi è già tanto se il glutine coagula del tutto, e se vengono inattivati tutti gli enzimi! Pensate un attimo alla consistenza del pane e a quella della pizza: quale si avvicina di più all'impasto crudo? Evidentemente la pizza, perché è "più cruda" del pane e quindi anche meno digeribile.

Questo fenomeno spiega la relativa frequenza nella quale ci si imbatte in pizze crude, che causano problemi di digestione: una pizza ben cotta, in realtà, è un'impasto al limite della cottura minima, una pizza "quasi cruda" è anche una pizza "quasi cotta".

Con qualche “distinguo” si può essere d'accordo con l'anonimo estensore di queste considerazioni (tratte da uno degli innumerevoli siti internet dedicati all'argomento). Tuttavia sono convinto che il piacere della pizza vada al di là dei problemi di digeribilità o di contenuto calorico che ad essa si accompagnano. Lavorando per diversi anni in pizzeria ho osservato come questo alimento accompagni momenti di incontro, festività, cene di classe e di lavoro, o ancora il prologo della serata, o semplicemente un cibo veloce, sempre gradevole e alla portata di tutti.

La pizza rappresenta il pasto nella sua completezza: connubio tra la fedeltà alla tradizione e le esigenze di semplificazione della modernità, ma soprattutto riconosciuto segno di comunione tra gli uomini.

5. ALLEGATO

GAZZETTA UFFICIALE SERIE GENERALE N. 120
DEL 24/5/2004

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della **specialità tradizionale garantita** "Pizza Napoletana".

Il Ministero delle politiche agricole e forestali, ricevuta l'istanza intesa a ottenere la registrazione dell'attestazione di specificità del prodotto "Pizza Napoletana" presentata ai sensi del comma 1, art. 13 del regolamento (CEE) n. 2082/92, dall'Associazione Verace Pizza Napoletana e dall'Associazione Pizzaioli Napoletani entrambe con sede in Napoli, al fine di valorizzare la specificità di tale prodotto alimentare, che si distingue nettamente da altri prodotti simili per le sue caratteristiche peculiari e di tutelare il consumatore, verificato che l'istanza di produzione è stata richiesta nella sola lingua italiana in quanto trattasi di prodotto ottenuto "secondo la tradizione italiana", ritiene opportuno procedere alla pubblicazione del testo del disciplinare di produzione di seguito riportato.

Le eventuali osservazioni, relative alla presente proposta, adeguatamente motivate, dovranno essere presentate dai soggetti interessati, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche, al Ministero delle politiche agricole e forestali - Dipartimento della qualità dei prodotti agroalimentari e dei servizi - Direzione generale per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore - Divisione QTC III - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione, da parte del Ministero delle politiche agricole e forestali, prima della trasmissione della suddetta proposta alla Commissione europea.

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA SPECIALITÀ TRADIZIONALE
GARANTITA "PIZZA NAPOLETANA"

Art. 1.

Nome del prodotto

L'attestazione di specificità "Pizza Napoletana STG", secondo la tradizione italiana e con la dicitura esclusivamente in lingua italiana, è riservata al prodotto da forno proveniente da aziende dedicate alla produzione, definite Pizzerie, e destinato al consumatore finale, con le caratteristiche individuate nel presente disciplinare.

La "Pizza Napoletana" è una preparazione alimentare costituita da un supporto di pasta lievitata, condita e cotta in forno a legna.

Il prodotto si caratterizza per l'impiego di materie prime selezionate direttamente dal produttore e per le tecniche di lavorazione.

Nella designazione "Pizza Napoletana" rientrano a seconda delle differenti farciture le seguenti denominazioni: "Pizza Napoletana Marinara", "Pizza Napoletana Margherita Extra" e "Pizza Napoletana Margherita".

Art. 2.

Ingredienti

Le materie prime di base caratterizzanti la "Pizza Napoletana" sono farina di grano tenero tipo "00" con l'eventuale aggiunta di farina tipo "0", lievito di birra, acqua naturale potabile, pomodori pelati e/o pomodorini freschi, sale marino o sale da cucina, olio d'oliva extravergine.

Agli ingredienti base devono essere aggiunti, per la "Pizza Napoletana Marinara", l'aglio e l'origano; per la "Pizza Napoletana Margherita Extra", mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e pomodoro fresco; per la "Pizza Napoletana Margherita", la mozzarella STG o fior di latte Appennino meridionale e basilico fresco.

Art. 3.

Metodo specifico di produzione e di lavorazione

La preparazione della "Pizza Napoletana" comprende esclusivamente le seguenti fasi da realizzarsi con le materie prime elencate nell'art. 2 in ciclo continuo nello stesso esercizio.

1) Preparazione dell'impasto:

si mescolano farina, acqua, sale e lievito. Si versa un litro di acqua nell'impastatrice, si scioglie una quantità di sale marino compresa tra i 50 e i 55 g, si aggiunge il 10% della farina rispetto alla quantità complessiva prevista, successivamente si stemperano 3 g di lievito di birra, si avvia l'impastatrice e si aggiungono gradualmente 1800 g di farina W 220-380 fino al raggiungimento della consistenza desiderata, definita punto di pasta. Tale operazione deve durare 10 minuti.

L'impasto deve essere lavorato nell'impastatrice preferibilmente a forcilla per 20 minuti a bassa velocità 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. L'impasto deve presentarsi al tatto non appiccicoso, morbido ed elastico.

Le caratteristiche merceologiche della farina utilizzata per la "Pizza Napoletana" permettono alla stessa di assorbire dal 50 al 55% del suo peso in acqua e di raggiungere un ottimo "punto di pasta", che viene individuato grazie all'abilità del pizzaiolo. Nella vasca dell'impastatrice l'operazione di lavorazione degli ingredienti deve avvenire senza surriscaldamento.

2) Lievitazione:

prima fase: l'impasto, una volta estratto dall'impastatrice, viene posto su un tavolo da lavoro della pizzeria dove si lascia riposare per 2 ore, 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.

Trascorse le 2 ore di lievitazione si passa alla formatura del panetto, che deve essere eseguita dal pizzaiolo esclusivamente a mano. Con l'ausilio di una spatola si taglia dall'impasto depono sul bancone una porzione di pasta lievitata e successivamente le si dà una forma di panetto. Per la "Pizza Napoletana", i panetti devono avere un peso compreso tra i 180 ed i 250 g; seconda fase della lievitazione: una volta formati i panetti (staglio), avviene una seconda lievitazione in cassette per alimenti, della durata da 4 a 6 ore. Tale impasto, conservato a temperatura ambiente, è pronto per essere utilizzato entro le 6 ore successive.

3) Formatura della pizza:

passate le ore di lievitazione il panetto viene estratto con l'aiuto di una spatola dalla cassetta e posto sul bancone della pizzeria su un leggero strato di farina per evitare che la pagnotta aderisca al banco di lavoro. 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 0,3 cm e al bordo non superi 1-2 cm, formando così il "cornicione".

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

Caratteristiche della farina:

W	220 - 380
P/L	0,50 - 0,70
G	2 2
Assorbimento	55 - 62
Stabilità	4 - 12
Caduta E10	max 60
Falling number	300 - 400
Glutine secco	9,5 - 11 g%
Proteine	11 - 12,5 g%

Caratteristiche dell'impasto:

Temperatura di fermentazione	25 °C
pH finale	5,87
Acidità totale titolabile	0,14
Densità	0,79 g/cc (+34%)

4) Farcitura:

la farcitura differisce a seconda del tipo di pizza.

Pizza napoletana marinara:

con un cucchiaino si depongono al centro del disco di pasta g 80 di pomodori pelati frantumati; con movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale; con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro; allo stesso modo si sparge un pizzico di origano; si taglia uno spicchio di aglio; precedentemente privato della pellicola esterna, a fettine e lo si depone sul pomodoro; con una oliera a becco e con movimento spirale si distribuisce sulla superficie, partendo dal centro, 4-5 grammi di olio extra vergine di oliva.

Pizza napoletana Margherita extra:

con un cucchiaino si depongono al centro del disco di pasta g da 60 a 80 di pomodori pelati frantumati e/o pomodorini freschi tagliati; con un movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale; con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro; 80-100 g di mozzarella di bufala campana DOP tagliata a listelli vengono appoggiati sulla superficie del pomodoro; si depongono sulla pizza alcune foglie di basilico fresco; con una oliera a becco e con un movimento spirale si distribuisce sulla superficie, partendo dal centro, 4-5 grammi di olio extra vergine di oliva.

Pizza napoletana Margherita:

con un cucchiaino si depongono al centro del disco di pasta g da 60 a 80 di pomodori pelati frantumati; con un movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale; con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro; 80-100 g di mozzarella STG o fior di latte Appennino meridionale tagliata a listelli vengono appoggiati sulla superficie del pomodoro; si depongono sulla pizza alcune foglie di basilico fresco; con un'oliera a becco e con movimento spirale si distribuisce sulla superficie, partendo dal centro, 4-5 grammi di olio extra vergine d'oliva.

5) Cottura:

il pizzaiolo trasferisce su una pala di legno (o di alluminio), aiutandosi con un poco di farina e con movimento rotatorio, la pizza farcita, che viene fatta scivolare sulla platea del forno con un movimento rapido del polso tale da impedire la fuoriuscita della farcitura. La cottura della "Pizza Napoletana STG" avviene esclusivamente in forni a legno, dove si raggiunge una temperatura di cottura di 485 °C, essenziale per ottenere la pizza napoletana.

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 metallica, 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.

Dopo la cottura la pizza si presenterà con le seguenti caratteristiche: il pomodoro, persa la sola acqua in eccesso, resterà denso e consistente; la mozzarella di bufala campana DOP o la mozzarella STG si presenterà fusa sulla superficie della pizza; il basilico così come l'aglio e l'origano svilupperanno un intenso aroma, apparendo alla vista non bruciati.

Temperatura di cottura platea: 485 °C circa.

Temperatura della volta: 430 °C circa.

Tempo di cottura: 60-90 secondi.
Temperatura raggiunta dalla pasta: 60-65 °C.
Temperatura raggiunta dall'olio: 75-85 °C.
Temperatura raggiunta dalla mozzarella: 65-70 °C.
Temperatura raggiunta dal pomodoro: 75-80 °C.

Art. 4.

Carattere tradizionale

La pizza, rappresentata dal disco di pasta sul quale puo' essere messo qualsiasi prodotto alimentare, per il quale svolgerà funzione di piatto, è probabilmente presente negli scavi di quasi tutte le più antiche civiltà conosciute, sotto le forme piu' varie. Il termine "pizza" comincia a circolare in Italia, per la prima volta nel 997 nel Codex cajetanus di Gaeta.

La vera "pizza napoletana", così come viene intesa a Napoli, è un disco di pasta su cui viene sparso il pomodoro e nasce dopo un determinato momento storico: la scoperta, nel 1492 dell'America da parte di Cristoforo Colombo. E fu proprio il navigatore genovese a portare in Europa la pianta del pomodoro, che solo nel 1596 verrà esportata a Napoli dalla Spagna, dove era utilizzata come pianta ornamentale. La prima notizia storica e storicamente dimostrabile dell'uso in cucina del pomodoro, si ritrova nel "Cuoco galante" (Napoli - Ed. Raimondiane 1733) dell'Oritano Vincenzo Corrado, Cuoco generale del Principe Emanuele di Francavilla. E lo stesso Corrado, in un successivo trattato sui cibi piu' comunemente utilizzati a Napoli, dichiara che il pomodoro viene impiegato per condire la pizza e i maccheroni, accomunando due prodotti che hanno fatto nel tempo la fortuna di Napoli e la sua collocazione nella storia della cucina. Da ciò si riconduce la comparsa ufficiale della "pizza napoletana", un disco di pasta condito con il pomodoro.

Le prime pizzerie, senza dubbio, sono nate a Napoli e fino a metà del '900 il prodotto era un'esclusiva di Napoli e delle Pizzerie. Fin dal 1700 erano attive nella città diverse botteghe, denominate "pizzerie", la cui fama era arrivata sino al re di Napoli, Ferdinando di Borbone, che per provare questo piatto tipico della tradizione napoletana, violò l'etichetta di corte entrando in una tra le piu' rinomate pizzerie. Da quel momento la "pizzeria" si trasformò in un locale alla moda, luogo deputato alla esclusiva preparazione della "pizza". Le pizze piu' popolari e famose a Napoli erano la "marinara" nata nel 1734 e la "margherita" del 1796-1810, che venne offerta alla Regina d'Italia in visita a Napoli nel 1889 proprio per il colore dei suoi condimenti (pomodoro, mozzarella e basilico) che ricordano la bandiera dell'Italia. Nel tempo le Pizzerie sono nate in tutte le città d'Italia e anche all'estero, ma ognuna di queste, se sorta in una città diversa da Napoli, ha sempre legato la sua stessa esistenza alla dizione "Pizzeria Napoletana" o, in alternativa, utilizzando un termine che potesse rievocare in qualche modo il suo legame con Napoli, dove da quasi 300 anni questo prodotto è rimasto pressochè inalterato. Nel 1984 nel mese di maggio, quasi tutti i vecchi pizzaioli napoletani procedettero alla stesura di un breve disciplinare firmato da tutti e registrato con atto ufficiale per notar Antonio Carannante di Napoli.

Art. 5.

Caratteristiche del prodotto finale

a. Descrizione del prodotto:

La "Pizza Napoletana" STG 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 dalla farcitura. La parte centrale sarà spessa 0,3 cm, il cornicione 1-2 cm. La pizza nel suo insieme sarà morbida, elastica, facilmente piegabile a "libretto".

b. Aspetto:

La "Pizza Napoletana" STG è caratterizzata da un cornicione rialzato, di colore dorato, proprio dei prodotti da forno, morbida al tatto e alla degustazione, da un centro con la farcitura, dove spicca il rosso del pomodoro, cui si è perfettamente amalgamato l'olio e per la: Pizza marinara, il verde dell'origano e il bianco dell'aglio; Pizza Margherita, il bianco della mozzarella a chiazze piu' o meno ravvicinate, il verde del basilico in foglie, piu' o meno scuro per la cottura.

La consistenza deve essere morbida, elastica, facilmente piegabile, il prodotto si presenta morbido al taglio, dal sapore caratteristico, sapido, derivante dal cornicione, che presenta il tipico gusto del pane ben cresciuto e ben cotto, mescolato al sapore acidulo del pomodoro, all'aroma, rispettivamente, dell'origano, dell'aglio o del basilico, e al sapore della mozzarella cotta.

La pizza, alla fine del processo di cottura, emanerà un odore caratteristico, profumato, fragrante.

c. Caratteristiche chimiche:

Pizza napoletana STG tipo Marinara

analisi di prodotto caratteristiche nutrizionali

=====			
g/100 g	Kcal/100 g	Kjoule/100 g	
=====			
Carboidrati	25,48	102	432,4
Proteine	4,04	16,16	68,5
Lipidi	3,48	31,31	132,8
Valore energetico/100 g.		149,47	633,79

Pizza napoletana STG tipo Margherita

analisi di prodotto caratteristiche nutrizionali

=====			
g/100 g	Kcal/100 g	Kjoule/100 g	
=====			
Carboidrati	19,31	77,26	327,58
Proteine	8,05	32,21	136,6
Lipidi	7,39	66,56	282,21
Valore energetico	100 g	176,03	746,39

Pizza napoletana STG tipo Margherita extra
analisi di prodotto caratteristiche nutrizionali

=====			
g/100 g	Kcal/100 g		Kjoule/100 g
=====			
Carboidrati	19,31		77,24 327,5
Proteine	8,82		35,28 149,58
Lipidi	8,39		75,52 320,20
Valore energetico/100 g.			188,04 797,28

Art. 6.
Conservazione

La pizza napoletana va consumata immediatamente, appena sfornata, negli stessi locali di produzione.

L'eventuale asporto del prodotto verso abitazioni o locali differenti dalla Pizzeria determina la perdita del marchio.

Art. 7.
Marchio

I locali nei quali viene prodotta la "Pizza Napoletana" STG appongono il marchio di seguito descritto.

Il profilo del golfo di Napoli con il Vesuvio di colore rosso, infine la Pizza composta dagli ingredienti. Il tutto è racchiuso in una circonferenza di colore verde.

Sotto il disegno, sopra descritto, compare la scritta Pizza (di colore verde) Napoletana (di colore rosso) e nella seconda stanghetta della lettera N, compare l'acronimo STG (colore bianco).

Art. 8.
Controlli

I controlli previsti per la STG "Pizza Napoletana" riguarderanno i seguenti aspetti:

presso le aziende, nella fase d'impasto, lievitazione e preparazione, seguendo il corretto svolgimento e la corretta successione delle fasi descritte; controllando attentamente i punti critici dell'azienda (HACCP); verificando la corrispondenza delle materie prime a quelle previste nel disciplinare di attuazione; verificando la perfetta conservazione e immagazzinamento delle materie prime da utilizzare (HACCP);

controlli eseguibili da strutture di controllo ai sensi dell'art. 14 del regolamento (CEE) n. 2082/92.

6. BIBLIOGRAFIA

BALLEARI M. e TRAVERSO G., *"Il forno a legna"*, Genova 2001 (edizioni Sagep)

BENINCASA G., *La pizza napoletana, mito, storia e poesia*, Napoli 1992 (Ed. Guida)

BONCOMPAGNI LUDOVISI O., *Pizza supremo sfizio*, Roma 2002 (Ed. RAI - ERI)

BUONASSISI R., *La pizza, il piatto, la leggenda*, 1997 (Ed. Mondadori)

BUONASSISI V., *Il libro della pizza*, Milano 1982 (Ed. Fabbri)

CAVALCANTI I., *Cucina teorico-pratica*, Napoli 1841

CRISCITELLO A., *L'arte italiana di fare la pizza*, Bussolengo 2005 (Ed. Demetra)

D'AVINO M., *La pizza nacque a Eleusi*, Napoli 1965, in "Il Rievocatore", anno XVIII, n. 11/12

ESPOSITO G., *L'arte della pizza*, Napoli 1998 (Ed. Napoli d'Oc)

GIORDANO A., *Storia della tradizione della pizza di Tramonti*, 2005 (Ed. Giordano)

LA CECIA F., *La pasta e la pizza*, Bologna 1998 (Ed. Il Mulino)

PAGNANI V. - GHEDINA A. M., *Quando il re scendeva da Brandi a Chiaia a farsi una pizza*, Napoli 2004 (Ed. Pironti)

MENGOZZI L.- PRIMICERI A., *La pizza. Preparazione e consumo*, Milano 1985 (Futura International)

MINERVINI R., *Storia della pizza*, Napoli 1973 (Società Editrice Napoletana)

PRINCI-BACCINI G., *Etimo germanico e itinerario italiano di "pizza"*, Firenze 1980, in "Archivio Glottologico Italiano" n. 65

PORCARO G., *Sapori di Napoli. Storia della pizza napoletana*, Napoli 1985 (Adriano Gallina Ed.)

SALERNO F., *La pizza*, Roma 1996 (Ed. Newton)