

LA PIZZA NAPOLETANA

E' stata codificata la "vera" ricetta della pizza napoletana. Chi l'ha codificata, sono degli esperti pizzaioli e storici gastronomi che hanno stabilito, seguendo percorsi tradizionali della cucina napoletana, un concetto di quello che il "popolino" ha da sempre gustato.

Il disciplinare è rigidissimo, infatti, solamente rispettando regole precise si può tutelare l'autentica e degna "Pizza Napoletana" STG (Specialità Tradizionale Garantita).

Tanto per cominciare, l'attestazione di specificità, secondo la tradizione italiana e con la dicitura "esclusivamente" in lingua italiana, è riservata al: "Prodotto da forno proveniente solo da aziende dedicate alla produzione (definite "Pizzerie" che avranno un loro marchio sul locale), e destinato al consumatore finale". Vuole dire che non la si può fare in casa, neanche se si dispone di un forno a legna: quella la si può denominare semplicemente "pizza". 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.

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

Il "condimento", ma nel disciplinare viene chiamato erroneamente "farcitura" (poiché la farcitura è sinonimo di "ripieno"), distingue le sole tre denominazioni: "Pizza Napoletana Marinara", Pizza Napoletana Margherita Extra" e "Pizza Napoletana Margherita".

Le materie prime di base, caratterizzanti la Pizza Napoletana, sono: la farina di grano tenero del tipo "00" con l'eventuale aggiunta di farina tipo "0" (meno setacciata), lievito di birra, acqua naturale potabile, pomodori pelati e/o pomodorini freschi, sale marino o sale da cucina (salgemma), olio extra vergine di oliva.

Agli ingredienti di base devono essere aggiunti, per la Pizza Napoletana Marinara, l'aglio e l'origano; per la Pizza Napoletana Margherita Extra, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., basilico fresco e pomodoro fresco; per la

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Pizza Napoletana Margherita, la Mozzarella S.T.G. o Fior di latte Appennino Meridionale e basilico fresco (messo prima della cottura per ritrovarlo poi leggermente bruciacchiato).

La specificazione dei formaggi, che vanno a ricoprire il supporto di pasta, è "benvenuta" poiché cesseranno le spiacevoli manovre di aggiunta di formaggi a pasta filata dura, anonimi, di misero prezzo (e qualità) chiamati comunemente "siluri", triturati con apposite grattugie; molte volte sono scarti di forme di grosse pezzature.

La Mozzarella di Bufala Campana è tutelata dalla D.O.P., e si presenta garantita dal marchio del Consorzio che assicura la produzione con il cento per cento di latte di bufala. La Mozzarella o il Fior di latte (sinonimi), sono formaggi freschi, cioè da poco "mozzati" e ancora roridi e pieni del loro "succo" (il siero della lavorazione); il latte adoperato è quello vaccino.

Il "disciplinare" indica la "formatura" della pizza, tecnica necessaria affinché il "pizzaiolo" elabori al meglio i prodotti di base e la cottura per poter presentare superlativamente ciò che è stato codificato: preparazione dell'impasto – lievitazione – formatura della pizza – condimento (a seconda della tipologia) – cottura.

Le caratteristiche finali si concretano con la descrizione del prodotto: la Pizza Napoletana si presenta come un prodotto da forno tondeggiante, con diametro variabile che non deve superare i 35 cm (perciò niente pizze giganti), con il bordo rialzato (cornicione di colore dorato) e con la parte centrale ricoperta del condimento. 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". Chi non avesse familiarità con la "vera" Pizza Napoletana, perché vorrebbe la pasta "piatta", avrà problemi iniziali, ma alla fine si convincerà ad entrare nell'ottica della tradizione e della vera... "bontà".