



DISCIPLINARIO

VERA PIZZA NAPOLETANA

Disciplinario internacional para la obtención de la marca colectiva "Verace Pizza Napoletana"



WWW.CAMPIONATOSCUOLAPIZZAIOLI.AR



Índice

Página

ASPERCTOS BASICOS	3
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	3
BOLLOS	4
FORMACIÓN DEL DISCO DE PIZZA	4
CONDIMENTOS - DISCO DE PIZZA	4
MARGHERITA	5
COCCIÓN CON CONDIMENTOS	6
ASPECTO FINAL Y GUSTO	6
CONSERVACIÓN	6



Aspectos básicos y legislativos del producto

El propósito de esta especificación es establecer las características del verdadero producto típico de “Verace Pizza Napoletana” (verdadera pizza napolitana).

Cualquier operador en cualquier país del mundo que sea capaz de ofrecer un producto con todas las características requeridas por esta especificación puede presentar una solicitud a la Associazione Verace Pizza Napoletana de pizzerías para la cesión y uso de la marca colectiva “Verace Pizza Napoletana”. La asociación comprueba de forma periódica y aleatoria que los operadores registrados en el registro de usuarios de la marca sigan la normativa para la elaboración de este ‘plato típico’. En cuanto a los condimentos y productos, se establece que se deben haber utilizado preferentemente productos de origen Campania (según las hojas de datos adjuntas).

Art.1 - Descripción del producto

Se reconoce la denominación del producto típico de la ‘Verace Pizza Napoletana’ (Verdadera Pizza Napolitana), cuyo uso está reservado para los dos tipos de pizza Marinara (tomate, aceite, orégano y ajo) y Margherita (tomate, aceite, mozzarella o fior di latte, queso rallado y albaca) de acuerdo con los requisitos establecidos en esta especificación, en cuanto al método de elaboración y las características organolépticas y productos básicos del producto terminado y derivados de la materia prima y de los métodos de preparación y cocción.

Después de cocinar la Verace Pizza Napoletana, parece un producto horneado redondeado, con un diámetro variable que no debe exceder los 35 cm, con el borde elevado (Cornicione) y con la parte central cubierta de condimentos.

Esta parte central tendrá un grosor de 0.4 cm con una tolerancia permitida máximo del 10% y con un condimento donde destaca el rojo del tomate, al que se mezcla perfectamente el aceite y dependiendo de los ingredientes utilizados, el verde del orégano y el blanco del ajo, el blanco de la mozzarella en lugares más o menos cercanos, el verde de las hojas de albahaca, más o menos oscuro (dependiendo de la cocción). Campania (según las hojas de datos adjuntas). El Cornicione debe ser de 1-2 cm, regular, hinchada, libre de burbujas y quemaduras y de color dorado. La ‘Verace Pizza Napoletana’ debe ser suave, elástica, fácilmente plegable en librillo, con un sabor característico derivado del Cornicione que tendrá el sabor típico del pan bien crecido y bien cocido, mezclado con el sabor ácido del tomate que solo perdió el exceso de agua, quedará denso y consistente con aroma, respectivamente, de orégano y ajo o albahaca y mozzarella cocida.



Pueden ser aceptadas desde la *Associazione Verace Pizza Napoletana* algunas variables que no sean en contraste con la tradición y las reglas de la gastronomía napoletana, así como planificado en el primer disciplinar de la *Associazione Verace Pizza Napoletana* publicado el 14 Junio 1984.

Bollos

En la técnica napolitana, la masa se moldea (staglio) en forma de bolas con una técnica que recuerda la preparación de la mozzarella (mozzatura). Para la 'Verace Pizza Napoletana', los bollos deben tener un peso entre 180 y 250 g.

Una vez formados los bollos (staglio) se realiza una segunda maduración en bandejas (cajones) que dura de 4 a 6 horas. Esta mezcla, almacenada a temperatura ambiente y lista para ser utilizada dentro de las siguientes 6 horas.

Formación del disco de pizza

Pasadas las horas de maduración se extrae el bollo con ayuda de una espátula del cajón y se coloca sobre el banco de trabajo de la pizzería sobre una ligera capa de harina (sémola) para evitar que el bollo se adueñe al banco. Con un movimiento nombrado 'SCHIAFFO' - cachetada - desde el centro hacia afuera y con la presión de los dedos de ambas manos sobre el bollo, que se gira varias veces, el pizzero forma un disco de pizza para que el grosor en el centro no supere los 0,4 cm. con una tolerancia permitida de hasta máx. 10% y en el borde no supera los 1-2cm, formando así el 'Cornicione'.

La formación del disco de pizza realizada con las manos, según la pericia del pizzaiolo, determinará el desplazamiento del aire contenido en los alveolos de la masa hacia la periferia del disco que quedará más hinchado. Será esta última la que al final de la cocción forma el 'Cornicione', elemento típico de la Verace Pizza Napoletana. Para la preparación de la Verace Pizza Napoletana no se permiten otros tipos de procesamiento, en particular el uso de mattarella y / o una máquina de discos como una prensa mecánica.

Condimentos del disco de pizza

Los productos (Para más detalles, consulte las hojas de datos adjuntas)

Tomate pelado (Pomodoro Pelato)

Tomate pelado S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P. Es consentido la utilización de tomate fresco o industrial pelado del tomate 'tomate largo tipo Roma'



El tomate se debe escurrir, en lo posible, y luego triturar y homogeneizar a mano. Son de excluir los tomates pelados obtenidos de organismos genéticamente modificados, y que hallan subidos tratamientos de coltivación y/o de conservación agentes sobre DNA y/o con radiaciones ionizantes.

Mozzarella:

Mozzarella de búfala campana D.O.P, Mozzarella STG

Mozzarella Fior di latte dell'Appennino meridionale D.O.P u otro fior di latte certificado

Margherita

TOMATE PELADO:	60 - 80 GR
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN:	4 - 5 GR (MÁX 20%)
MOZZARELLA:	80 - 100 GR
ALBAHACA FRESCA:	ALGUNAS HOJAS
QUESO RALLADO:	10 - 15 GR
SAL:	SÓLO LO SUFICIENTE

Es permitido la utilización, en adjunta o en sustitución del tomate pelado, di tomate fresco y cortado de las tipologías indicadas en la descripción de los productos. (S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P, Pomodorini di Corbara (Corbarino), 'Pomodorino de piennolo de Vesuvio' D.O.P.).

Margherita

Con una cuchara se coloca el tomate pelado triturado en el centro del disco de pizza (se permite usar tomates frescos cortados además o en lugar del tomate pelado). La sal (si no se agregó al tomate triturado antes) se esparcirá uniformemente sobre la superficie de la pizza. La mozzarella fior di latte, cortada en tiras no muy gruesas, se distribuirá uniformemente sobre la superficie del tomate. El queso rallado (si se usa) se esparcirá sobre la superficie de la pizza con un movimiento uniforme y giratorio. Se colocarán algunas hojas frescas de albahaca sobre los condimentos. El aceite de oliva se deposita con un movimiento en espiral, comenzando desde el centro hacia la periferia, utilizando una jarra de cobre con un pico delgado..



Art 2.4 - La cocción del disco de pizza con condimentos

- La cocción deberá ser directamente sobre el plan del horno y no bandejas.
- El Pizzaiolo transfiere sobre una pala de madera (o de aluminio), ayudándose con un poco de harina y con un movimiento circular, la pizza condimentada, que se transfiere sobre la base del piso del horno con un movimiento rápido de pala así de impedir que los condimentos vayan afuera del disco de pizza.
- La cocción será solo en hornos a leña donde se llega a una temperatura de 485°C.
- El Pizzaiolo debe controlar la cocción de la pizza levantando una parte, con la ayuda de una pala de metal y dando vuelta a la pizza hacia al fuego, utilizando siempre la misma zona del inicio para evitar que la pizza pueda quemarse a causa de dos temperaturas diferentes. Es importante que la pizza sea cocida de manera uniforme sobre toda su circunferencia.
- Siempre con la pala de metal, al fin de la cocción, el pizzaiolo tomara la pizza del horno y la dejara sobre un plato de portada. Los tiempos de cocción no tienen que superar los 60-90 segundos. Después de la cocción la pizza se presentara con las siguientes características: el tomate, perdida el agua de mas, se quedara denso y consistente; la mozzarella de búfala campana DOP o la mozzarella STG o el fior di latte Appennino meridional presentara fuso sobre la superficie de la pizza; la albahaca así como el ajo y el orégano desarrollaran un fuerte aroma, a la vista no quemados.

Aspecto final y gusto

Las 'Verace Pizza Napoletana' debe ser mórbida, elástica, fácilmente plegable a 'libretto' , del sabor característico del cornicione que presenta un típico gusto a pan bien crecido y cocido, mesclado con el sabor acidulo del tomate que perdida el agua de más se quedara denso y consistente de aroma, respectivamente del orégano, del ajo o del albahaca y del sabor de la mozzarella cocida.

Conservación

La 'Verace Pizza Napoletana' se tiene que consumir como sale del horno; en el caso no se consumará en el local de producción no puede ser congelada o frezada o puesta en envasado al vacío por una post venta.

