



# DISCIPLINARIO VERA PIZZA NAPOLETANA

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

[WWW.CAMPIONATOSCUOLAPIZZAIOLI.AR](http://WWW.CAMPIONATOSCUOLAPIZZAIOLI.AR)

## Descripción del producto

Es reconocida la denominación del producto típico “Verace Pizza Napoletana” (Vera Pizza Napoletana), el cual utiliza es reservado a dos tipologías: pizza *marinara* (pimiento, aceite, orégano e ajo) y *margherita* (pimiento, aceite, mozzarella o fior di latte, queso rallado y albahaca) teniendo en cuenta los requisitos fijados con el presente disciplinar, con referencia a los métodos de elaboración y a las características organolépticas y merceológicas del producto terminado y descendientes de la materia prima y de las metodologías de preparación y cocción.

Después de la cocción de la “Verace Pizza Napoletana” (Vera Pizza Napoletana) se presenta como un producto de horno redondo, con diámetro variable que no tiene que superar 35 cm, con el borde pronunciado (cornicione) y con la parte central cubierta de condimentos.

Tal parte central será espesa alrededor de 0.25 cm con una tolerancia consentida pari a  $\pm 10\%$  y con un condimento donde se resalta el rojo del tomate (pimiento), el cual es un conjunto perfecto y amalgamado con el aceite y según los ingredientes utilizados, el verde del orégano y el blanco del ajo, el blanco de la mozzarella a manchas más o menos cercanas, el verde de la albahaca en hojas, más o menos oscuro según la cocción.

El borde (cornicione) tendrá que ser de 1-2 cm, regular, bien alveolado, sin burbujas y quemaduras y de color dorado.

La “Verace Pizza Napoletana” (Vera Pizza Napoletana) tiene que ser morbida, fragante, fácilmente plegable como una libreta, del sabor característico derivante del borde ‘cornicione’ que presenta el típico gusto del pan bien madurado y bien cocido, mezclado al sabor ácido del tomate del cual una vez secada el agua en exceso quedará denso y consistente del aroma, respectivamente, del orégano, del ajo u de la albahaca y del sabor de la mozzarella cocida.

Se pueden aceptar según el juicio de la ASSOCIAZIONI variable que no sean en contraste con la tradición y las reglas de la gastronomía napoletana, así como previsto en el primer disciplinar de la Associazione Verace Pizza Napoletana redactado el 14 Junio 1984.

## Dosis y receta

Reglas esenciales de respetar:

- AMASADO D ETIPO DIRECTO
- Partir del agua para la preparacion
- Non añadir algun tipo de grasa o azucares en el amasado

**Dosis de amasado** (Se reporta un valor de los varios ingredientes optimales recomendados en relación a L di acqua):

|   |  |
|---|--|
| Agua  | 1 L  |
| Sal   | de 40 a 60 g   |
| Levadura<br>(en función de<br>temperatura, humedad y<br>tiempo) | Levadura de cerveza fresca 0.1-3 g<br>Levadura madre 5-20 % de la harina utilizada<br>Levadura de cerveza seca relacion 1 a 3<br>respecto a la fresca (es. 1 g di seca<br>corresponde a 3 g de fresca) |
| Harina  | 1,600/1,800 kg (segondo el grado<br>de absorbimento)   |
| Tiempo de amasado   | Añair la harina<br>(hasta lograr el punto de la pasta)segun la<br>tecnica de amasado e tecnologia de la<br>amasadors   |
| Primera fermentación  | dejar descansar el amasado para inescar la<br>primera fermentación   |
| Corte (STAGLIO)   | en bollos 200 g (diametro pizza 22-24 cm) -<br>280 g (diametro pizza 28-35 cm)   |
| Segunda fermentación<br>maduración                              | En cajones para alimentos  |
| Conservación  | (temperatura ambiente)   |
| Tiempos<br>complesivos de<br>fermentación                       | min 8, max 24 horas<br>(con eventuales suma de horas de elaboracion,<br>max 4 horas)   |

(segun la tipologia de harina utilizada y teniendo en cuenta la temperatura, humedad y tiempo de utilizzo)

| Tiempos fermentacion (horas) | T (°C) | Levadura cerveza fresca | Sal (g) | W (harina) |
|------------------------------|--------|-------------------------|---------|------------|
| 8                            | 23     | 1,5                     | 50      | 250-280    |
| 24                           | 23     | 0,3                     | 50-55   | 290-310    |

(g)

*Para garantizar la uniformidad del producto, al variar de las condiciones estacionales y de las temperaturas de elaboración es aconsejable la utilización de celdas de fermentación a temperatura y con humedad controlable.*

## Condimento de disco de pasta

### Los productos

**Tomate fresco:** en las variantes de S. Marzano del Sarnese-Nocerino D.O.P., Tomates Cherry de Corbara (Corbarino), "Pienolo del Vesuvio Cherry" D.O.P. U otros tomates típicos preferiblemente con un delicado equilibrio entre ácido y azucarado compuesto.

**Perita Tomate:** tomate pelado S.Marzano Dell'agro Sarnese-Nocerino D.O.P. El uso de tomate fresco o industrial para tomate pelado del "Long Tomato tipo Roma.

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

**Fior Di Latte de los Apeninos del Sur u otro Fiordilatte** producido con Técnicas tradicionales.

### Aceite de oliva virgen Extra

El aceite debe añadirse antes de la fase de cocción ya que forma una emulsión y contribuye a la cocción uniforme de los ingredientes. También se puede añadir crudo (después de cocinarlo) por motivos organolépticos.

**Albahaca:** Albahaca recién cortada fresca o envasada.

**Queso:** queso duro rallado.

**Sal.**

## **Margherita**

- Pomodoro pelado 60-80 g
- Aceite de oliva virgen extra 6-7 g (tolerancia +20%)
- Mozzarella de bufala, 80-100 g  
di leche vacuna o fiordilatte  
con características conformes  
a los parametros dell'Albo Fornitoride la  
Associazione
- Albahaca fresca algunas hojas
- queso duro rallado. (facultativo)

### **Cocinar el disco de pasta con los ingredientes.**

La cocción debe realizarse directamente sobre la superficie del horno y no en recipientes.

El pizzero transfiere la pizza sazonada sobre una pala de madera (o aluminio), posiblemente con la ayuda de un poco de harina y con un movimiento giratorio, que luego se desliza sobre el fondo del horno con un movimiento rápido de la muñeca para evitar que las partículas se escapen. La cocción se realiza exclusivamente en hornos de leña, donde se alcanza una temperatura de la cámara de aproximadamente 485 °C.

Aún usando la pala, al final de la cocción, el pizzero sacará la pizza del horno y la colocará en el plato de servir. Los tiempos de cocción no deben exceder los 60-90 segundos.

Temp. de cocción platea aprox; 380-430°C  
Temperatura del horno aprox: 485 °C  
Tiempo de cocción: 60-90seg.

## **Aspecto final y sabor.**

La "Verace Pizza Napoletana" (Verdadera Pizza Napolitana) debe ser suave, fragante, fácilmente plegable en forma de librito, con un sabor característico derivado de la corteza que presenta el sabor y el aroma típicos del pan bien hecho y bien cocido, mezclado con el sabor ácido del tomate que una vez que se pierda solo el exceso de agua quedará densa y consistente con el aroma del orégano, ajo o albahaca y el sabor de la mozzarella cocida respectivamente. Finalmente, el aceite emulsiona y contribuye a la cocción uniforme de los ingredientes.