



Międzynarodowy kodeks uzyskania marki wspólnej Prawdziwej Pizy Neapolitańskiej (Verace Pizza Napoletana, Vera Pizza Napoletana)

KODEKS

Cechy jakościowe produktu oraz normy prawne

Celem niniejszego kodeksu jest ustalenie cech charakterystycznych typowego produktu pod nazwą prawdziwa pizza neapolitańska (verace pizza napoletana, vera pizza napoletana).

Każda zainteresowana osoba z jakiegokolwiek kraju, która będzie w stanie zaoferować produkt posiadający wszystkie cechy wymagane przez niniejszą specyfikację może wnioskować do Stowarzyszenia Prawdziwej Pizy Neapolitańskiej (Associazione Verace Pizza Napoletana, AVPN) o przyznanie i umożliwienie postępowania się marką wspólną „Prawdziwa Pizza Neapolitańska”.

Stowarzyszenie będzie kontrolować okresowo i wyrywkowo, czy osoby wpisane do rejestru postępują zgodnie z kodeksem przygotowując to typowe danie.

W odniesieniu do surowców ustala się regułę, że muszą to być produkty pochodzące z Kampanii (jak w załączonych dokumentach).

Art. 1 – Opis produktu

Prawdziwa pizza neapolitańska została uznana za produkt typowy, a samo określenie zarezerwowane jest dla dwóch rodzajów pizy: marinary (pomidory, oliwa, oregano i czosnek) oraz margherity (pomidory, oliwa, mozzarella lub fior di latte, tarty ser i bazylija), które muszą charakteryzować się określonymi w niniejszym kodeksie właściwościami organoleptycznymi, odpowiednimi metodami przygotowania i wytwarzaniem z konkretnie wskazanych rodzajów składników. Po upieczeniu prawdziwa pizza neapolitańska jest produktem o formie przypominającej koło, którego średnica nie powinna przekraczać 35 cm, o wyższych brzegach i częścią centralną, na której znajdują się składniki.

Część centralna powinna mieć grubość 0,25 cm (\pm 10%). W oczy powinien rzucać się czerwony kolor pomidorów, które połączyły się z oliwą i (w zależności od użytych dodatków), zieleń oregano, biel czosnku i mozzarelli ułożonej w niezbyt oddalonych od siebie kleksach, zieleń liści bazylii o ciemnym odcieniu spowodowany pieczeniem.

Brzeg musi być wysoki na 1-2 cm, regularny, napowietrzony, pozbawiony bąbli i przypaleń, o złotym kolorze.

Prawdziwa pizza neapolitańska musi być miękka, aromatyczna, umożliwiać złożenie jej w tzw. książeczkę, o charakterystycznym zapachu świeżo wypieczonego i dobrze wyrośniętego chleba, który wydobywa się z brzegów, zmieszany z kwaskowym zapachem pomidorów, które po utraceniu wody, stały się gęste i pełne aromatu, który (w zależności od typu pizy) wydobywa się z oregano, czosnku, bazylii i mozzarelli.

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org

Stowarzyszenie może dopuścić na podstawie własnego osądu wariacje, które nie stoją w sprzeczności z tradycją i zasadami kuchni neapolitańskiej, jak to przewidziano w pierwszym kodeksie sporządzonym 14 czerwca 1984 r.

Art. 2 – Opis metody przygotowywania

2.1 – Tworzenie dysku ciasta

2.1.1 Produkty (szczegóły w załączonych dokumentach)

Mąka z pszenicy zwyczajnej typu 00: Produkt granulowany otrzymywany w wyniku mielenia i rafinowania ziaren pszenicy zwyczajnej, o białym kolorze, pozbawiony ciemniejszych drobinek. Dopuszczalny jest niewielki dodatek (od 5 do maksymalnie 20%, w zależności od temperatury otoczenia) mąki typu 0 z pszenicy Manitoba dla wzmocnienia mąki typu 00. Optymalne właściwości mąki typu 00 dla zapewnienia (przy długim czasie rośnięcia) odpowiedniego stosunku stopnia elastyczności do rozciągliwości:

W	250-310
P/L	0,50-0,70
Chłonność	55 % - 62 %
Stabilność	4 – 12
Value index – opadanie E10: max 60 Opadanie	300 – 400
Suchy gluten	9,5 – 11,5 g %
Białko	11 – 13,5 g %
Popiół	< 0,55

Takimi właściwościami charakteryzują się mąki o średniej mocy, wyważone i nadające się do wypieków.

Jest również możliwe użycie mąki typu 0 jeśli charakteryzuje się następującymi właściwościami:

W	250-320
P/L	0,55-0,70
Chłonność	55 % - 62%
Stabilność	8-14
Value index – opadanie E10: max 60 Opadanie	>250
Suchy gluten	9,5-11,5 g %
Białko	11-13,5 g %
Popiół	<0,65

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634
Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli
Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



Woda: Czysta, niegazowana, niezawierająca mikroorganizmów, pasożytów oraz substancji chemicznych w stężeniu zagrażającym zdrowiu ludzkiemu, zdatna do picia, przygotowywania posiłków, napojów i innego użytku domowego i przemysłowego.

Temperatura: 16-22°C optimum STD

Twardość: średnia

pH: 6-7

Sól: należy używać soli morskiej (soli kuchennej). Sól odgrywa kluczową rolę w cieście i nadaje charakterystyczny kolor.

Drożdże: drożdże przemysłowe – produkt pochodzenia biologicznego o żółto-szaro-słomkowym kolorze, mdłym smaku i niskim stopniu kwasowości. Należy używać świeżych drożdży przemysłowych do użytku domowego, pakowanych po 25-500 gramów (*Saccharomices cerevisiae*) (D.M. 21/031973 i 18/06/1996). Dopuszcza się używanie drożdży naturalnych (patrz załączona dokumentacja techniczna), tak jak suchych drożdży *Saccharomices cerevisiae* w proporcji 1/3 do świeżych.

2.1.2 – Proporcje i przepis

Kluczowe zasady do przestrzegania:

- ciasto metodą bezpośrednią
- Rozpocząć przygotowanie ciasta od wody
- Wyklucza się używanie do ciasta tłuszczów i cukrów wszystkich typów.

Proporcje (optymalne w przeliczeniu na jeden litr wody):

Woda: 1 l

Sól: 40-60 g

Drożdże (w zależności od temperatury, wilgotności i pogody):

drożdże przemysłowe świeże 0,1 – 3 g

zakwas pszenny 5-20 % mąki

drożdże przemysłowe suche 1:3 świeżych drożdży (np. 1 g suchych drożdży = 3 g świeżych drożdży)

Mąka: 1,6/1,8 kg (w zależności od mocy)

Czas wyrabiania: w zależności od techniki i technologii mieszarki

Pierwsza faza: ciasto musi odpocząć, aby wywołać pierwsze rośnięcie

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



Formowanie kulek: 200 g (średnica pizzy 22-24 cm)
280 g (średnica pizzy 28-35 cm)

Druga faza: w skrzynkach na żywność

Temperatura fermentacji: w temperaturze pokojowej

Konserwacja (temp. pokojowa): 6 kolejnych godzin

Czas całkowitej fermentacji min 8 – max 24 godzin
(z ewentualnym dodatkiem godzin wyrabiania ciasta – max 4 godziny)

NP:

Czas rośnięcia	T(C)	drożdże przemysłowe świeże	sól	W (mąka)
8	23	1,5	50	250-280
24	23	0,3	50-55	290-310

W celu zapewnienia jednorodności produktu bez względu na zmiany warunków atmosferycznych otoczenia, zaleca się używanie komór fermentacyjnych o kontrolowalnej temperaturze i wilgotności.

2.1.3 – Technika

Technika wytwarzania ciasta na pizzę zaliczana jest do metod bezpośrednich.

Przygotowywanie prawdziwej pizzy neapolitańskiej składa się wyłącznie z następujących po sobie faz.

Należy wymieszać mąkę, wodę, sól i drożdże. Zaczyna się od wlewania wody, upewniając się, że bezpośredni kontakt pomiędzy solą a drożdżami nie przekracza 5 minut, inaczej sól uszkodziłaby drożdże. Trzeba wziąć pod uwagę, że ilość używanych drożdży zmniejsza się ze wzrostem ilości mąki i wody. Używana ilość drożdży jest odwrotnie proporcjonalna do ilości ciasta.

Ciasto powinno być wyrabiane przez mieszarkę (najlepiej widelcową), aż do otrzymania jednej spójnej masy.

Dla otrzymania optymalnej konsystencji istotna jest ilość wody, którą mąka jest w stanie wchłonąć. Ciasto nie powinno być lepkie, powinno być miękkie i elastyczne.

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



2.1.4 – Właściwości

Właściwości ciasta (z tolerancją $\pm 10\%$) powinny być następujące:

- temperatura fermentacji: 23°C

2.1.5 – Wyrastanie i formowanie

Pierwsza faza: ciasto po wyjęciu z mieszarki wydaje się tłuste z wyglądu i gładkie w dotyku. Z punktu widzenia jego właściwości mechanicznych wydaje się mało rozciągliwe i bardzo elastyczne. Należy wyłożyć je na blat, gdzie musi odpoczywać przykryte wilgotną ściereczką, która zapobiega jego wysuszeniu i powstawaniu na powierzchni skorupy. Po upływie prawidłowego czasu, należy przejść do formowania kulek, które należy wykonywać wyłącznie ręcznie. Za pomocą szpachelki oddziela się porcję wyrośniętego ciasta i formuje z niego kulkę. W technice neapolitańskiej ciasto kształtowane jest przy użyciu techniki wykorzystywanej do produkcji mozzarelli (*mozzatura*). Kulki ciasta na pizzę neapolitańską powinny ważyć od 200 do 280 g, do pizzy o średnicy 22-35 cm.

Druga faza: po uformowaniu kulek (*staglio*) przechodzi się do kolejnego rośnięcia przebiegającego w skrzyniach na żywność. Czas wzrostu zależy od temperatury i wilgotności otoczenia. Właściwe zrównoważenie pomiędzy rośnięciem a dojrzewaniem ciasta zapewnia sukces końcowego produktu. Te procesy zapewniają bardziej strawne ciasto. Nasz organizm potrzebuje cukrów prostych. Dojrzałe ciasto będzie łatwiejsze do strawienia.

2.2 – Formowanie dysku pizzy

Po upływie czasu rośnięcia należy wyciągnąć kulkę ze skrzyni przy pomocy szpachelki i przełożyć na lekko oprószony mąką blat.

Ruchem od środka do zewnątrz i przy użyciu nacisku palców obu dłoni oddziałuje się na kulkę, która zostaje wielokrotnie obrócona na drugą stronę i formuje z niej dysk. Na środku jego grubość nie powinna przekraczać 0,25 cm (dopuszcza się wahnięcia $\pm 10\%$).

Formowanie dysku pizzy ręcznie, pod warunkiem zręczności pizzaiolo, zapewnia przemieszczanie się powietrza (znajdującego się w wewnętrznej sieciowej strukturze ciasta) ze środka w kierunku jego brzegów i to właśnie dzięki temu po upieczeniu tworzą one charakterystyczną dla pizzy neapolitańskiej obwódkę (wł. *cornicione*), która będzie wynosiła wysokość 1-2 cm. Formowanie ciasta przeprowadza się z niewielką ilością mąki, ponieważ pizza byłaby ciężkostrawna.

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



Dopuszcza się używanie semoliny, o ile nie naruszy końcowego smaku.

W procesie przygotowywania prawdziwej pizzy neapolitańskiej nie są dopuszczalne inne metody rozciągania ciasta, w szczególności używanie do tego celu wałka i/lub przeznaczonych do tego urządzeń automatycznych.

2.3 – Umieszczanie dodatków na pizzy

2.3.1 Produkty (szczegóły w załączonej dokumentacji technicznej)

Świeże pomidory: odmiany San Marzano z regionu Agro Sarnese-nocerino D.O.P., pomidorki z Corbary (*corbarino*), pomidorki piennolo del Vesuvio D.O.P. lub inne typowe pomidorki z równoważoną kwasowością i słodkością.

Pomidory pelati: pomidory San Marzano z regionu Agro Sarnese-nocerino D.O.P.

Dopuszcza się używanie pomidorów świeżych lub konfekcjonowanych długich typu rzymskiego.

Pomidory pelati należy (w miarę możliwości) odsączyć i rozgnieść ręcznie na jednolitą masę. W ten sposób unika się zgniecenie pestek, które nadają gorzki smak.

Niedopuszczalne jest używanie pomidorów pelati otrzymanych z roślin zmodyfikowanych genetycznie lub które zostały poddane zabiegom wpływającym na ich DNA lub z użyciem promieniowania jonizującego. Dopuszcza się używanie rozdrobnionych maszynowo pomidorów, jeśli długich typu rzymskiego. Sok z pomidorów lub koncentrat pomidorowy, które dodają się do rozdrobnionych pomidorów, również muszą pochodzić z długich pomidorów typu rzymskiego.

Mozzarella: mozzarella z mleka bawolego (di bufala campana D.O.P), mozzarella S.T.G.

Fior di latte dell'appennino meridionale D.O.P. lub inny rodzaj certyfikowanego fior di latte.

Oliwa: mimo iż temperatury pieczenia pizzy nie są drastycznie wysokie, zaleca się używanie oliwy o największej odporności na utlenianie i stabilnej w wysokich temperaturach, czyli oliwy extravergine.

Oliwa z oliwek tłoczona na zimno, która nie została poddana procesom rafinacji, czyli oliwa extravergine, zawiera niezmodyfikowane naturalne antyoksydanty takie jak tokoferole.

Oliwa powinna być dodawana przed pieczeniem, ponieważ wspomaga równomierne pieczenie składników. Dopuszcza się dodawanie oliwy po pieczeniu.

Oregano: *Origanum vulgare* z rodziny jasnotowatych.

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org

Bazylia: świeża lub cięta

Ser: twardy (do utarcia)

Sól: Według procedury klasycznej powinno się solić pomidory, a nie bezpośrednio ciasto pizzy. Do 1 kg pomidorów pelati powinno się dodawać 10-12 gr soli, w przypadku pomidorów S. Marzano, 7-10 gr do 1 kg. Jeśli używa się świeżych pomidorów, powinno solić się ciasto.

2.3.2 Proporcje i przepisy

Marinara:

pomidory pelati		70-100 g
oliwa z oliwek (extraverigne)	6-8 g ($\pm 20\%$)	
czosnek		1 ząbek
oregano		0,5 g (szczypta)
sól		wg potrzeby

Margherita:

pomidory pelati		60-80 g
oliwa z oliwek extraverigne		6-7 g ($\pm 20\%$)
mozzarella (di bufala lub stg)/fior di latte		80-100 g
świeża bazylia	kilka listków	
twardy tarty ser		5-7 g
sól		wg potrzeby

Dopuszcza się używanie zamiast pomidorów pelati świeżych pomidorów pokrojonych z gatunków wymienionych wyżej (San Marzano, Corbarino, Piennolo del Vesuvio)

2.4 Technika

Marinara:

Przy pomocy łyżki należy rozmieścić w środkowej części pizzy rozdrobnione pomidory pelati (dopuszcza się świeże pomidory jako dodatek do pelati lub zamiast nich).

Ząbek czosnku, pozbawiony łupiny, tnie się na cienkie plasterki szpachelką, które następnie należy rozrzucić na pizzę.

Regularnym ruchem oprószyć pizzę oregano. Sól (jeśli nie została wcześniej dodana do pomidorów), należy regularnie rozsypać na pizzę.

Oliwą z oliwek należy połączyć pizzę spiralnym ruchem, zaczynając od centrum i kierując się ku brzegom, używając miedzianego dzbanka o wąskim dzióbku.

Margherita:

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille, 16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



Przy pomocy łyżki należy rozmieścić w środkowej części pizzy rozdrobnione pomidory pelati (dopuszcza się świeże pomidory jako dodatek do pelati lub zamiast nich).

Sól (jeśli nie została wcześniej dodana do pomidorów), należy regularnie rozsypać na pizzę.

Mozzarella lub fior di latte, pocięte na niezbyt cienkie paski, należy równomiernie rozłożyć na pizzę.

Tarty ser (jeśli się go używa) należy rozsypać na pizzę regularnym kolistym ruchem.

Liście bazylii należy rozsypać na innych dodatkach. Dopuszcza się dodanie bazylii przed mozzarellą, aby uniknąć spalenia listków podczas pieczenia.

Oliwą z oliwek należy polać pizzę spiralnym ruchem, zaczynając w centrum i kierując się ku brzegom, używając miedzianego dzbanka o wąskim dzióbku.

2.5 Pieczenie pizzy

Pieczenie zachodzić musi bezpośrednio w piecu, a nie na blasze.

Pizzaiolo przenieść musi pizzę na drewnianą lub aluminiową łopatę, pomagając sobie odrobiną mąki i ruchem obrotowym. Następnie szybkim i zdecydowanym ruchem zrzuci ją z łopaty, tak aby znajdujące się na niej dodatki nie spadły. Pieczenie zachodzi w piecu opalany drewnem, który osiąga temperaturę 485°C.

Pizzaiolo musi kontrolować stopień wypieczenia, podnosząc brzegi pizzy metalową łopatą i obracając ją do ognia, wykorzystując cały czas tę samą powierzchnię, co pozwoli na uniknięcie przypaleń ze względu na różne temperatury podłoża. Ważne, żeby pizza w każdym miejscu miała taki sam stopień wypieczenia.

Po upieczeniu, pizzaiolo przy pomocy metalowej łopaty wyjmie pizzę z pieca i przenosi ją na talerz. Czas pieczenia nie powinien przekraczać 60-90 sekund.

Po upieczeniu pizza powinna charakteryzować się następującymi właściwościami: pomidor po utracie nadmiaru wody powinien być gęsty; mozzarella DOP, STG lub fior di latte rozlana na powierzchni pizzy; bazylii, oregano i czosnek silnie aromatyczne, niewyglądające na spalone.

- Temperatura powierzchni pieczenia: ok. 380-430°C
- Temperatura sklepienia: ok. 485°C
- Czas pieczenia: 60-90 sekund
- Temperatura osiągnięta przez ciasto: 60-65°C
- Temperatura osiągnięta przez pomidory: 75-80°C
- Temperatura osiągnięta przez oliwę: 75-85°C
- Temperatura osiągnięta przez mozzarellę: 65-70°C

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille, 16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel. e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



2.6 Końcowe efekty i smak

Prawdziwa pizza neapolitańska musi być miękka, aromatyczna, umożliwiać złożenie jej w tzw. książeczkę, o charakterystycznym zapachu świeżo wypieczonego i dobrze wyrośniętego chleba, który wydobywa się z brzegów, zmieszany z kwaskowym zapachem pomidorów, które po utraceniu wody, stały się gęste i pełne aromatu, który (w zależności od typu pizzy) wydobywa się z oregano, czosnku, bazylii i pieczonej mozzarelli.

Olej, pod koniec, wspomaga równomierne pieczenie składników.

2.7 Konserwacja

Prawdziwą pizzę neapolitańską należy jeść zaraz po wyjęciu z pieca. Nie należy jej mrozić lub pakować próżniowo w celu późniejszego serwowania w lokalu. Zalecana się spożycie pizzy w ciągu 10 minut w lokalu i w ciągu 20 minut na wynos.

Art. 3 – Sprzęt

3.1 Mieszarka

Mieszarki w powszechnym użytku to te widelcowe i spiralne o podwójnej prędkości, czyli te przystosowane do produkcji ciast średnio twardych i miękkich. Mieszarka spiralna w przeciwieństwie do widelcowej oferuje mniejsze napowietrzenie ciasta i wytwarza mniej ciepła. Dwuramiennej mieszarka natomiast zapewnia krótszy czas wyrabiania oraz doskonałe napowietrzenie ciasta.

Nadmierne wyrabianie (czego konsekwencją jest wytwarzanie się większej ilości ciepła) prowadzi do zbytniego naciągu ciasta i ma silny negatywny wpływ na jego właściwości mechaniczne.

3.2 Skrzynki i szpachelki

3.2.1 Skrzynki

Kulki ciasta utrzymane po uformowaniu umieszcza się w skrzynkach na produkty spożywcze, w których zostawia się je do wyrośnięcia.

3.2.2 Szpachelki

Pizzaiolo używa szpachelki zarówno przy formowaniu kulek jak i późniejszym ich rozdzielaniu. Szpachelka jest metalowym narzędziem o drewnianej rączce (bukowej lub akacjowej) wykonanej z jak najbardziej odpornego materiału i ostrzem z hartowanej stali.

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



3.3 Piec i łopaty

Forma pieca na drewno z biegiem czasu pozostała praktycznie bez zmian. Składa się on z podwójnej kopuły, co powoduje powstanie komory powietrznej przydatnej do utrzymania ciepła. Kopuły wykonane są z ognioodpornych cegieł i/lub ognioodpornego cementu i muszą zapewniać stabilność mechaniczną.

Powierzchnia wnętrza pieca i jego wejścia muszą mieć dokładnie określone wymiary: wejście powinno mieć 45/50 cm i wysokość maksymalną 22/25 cm, podczas gdy powierzchnia tradycyjnego neapolitańskiego pieca ma od 105 do 140 cm średnicy. Odradza się korzystanie z pieców o większej średnicy, ze względu na fakt, że nie zawsze pozwalają na odpowiednią kontrolę nad wypiekaniem wielu pizz w tym samym czasie. Powierzchnia zwykle podzielona jest na 4 różkowate części, umieszczone na mieszance piasku i soli, która rozprzodza ciepło, izoluje i stanowi baterię termiczną.

Dopuszcza się używanie pieca gazowego lub pieca elektrycznego, gdy instalacja pieca opalany drewnem jest niemożliwa.

3.3.2 Łopaty i akcesoria

Zwykle używa się dwóch rodzajów łopat:

łopata drewniana lub aluminiowa: służy do umieszczania pizzy w piecu. Pizzaiolo obsypuje ją odrobiną mąki w celu ułatwienia ześlizgnięcia się z niej pizzy. Następuje to w wyniku szybkiego ruchu nadgarstka przy ułożeniu łopaty pod kątem 20-25° w odniesieniu do powierzchni pieca.

stalowa łopata: służy do przemieszczania pizzy w piecu i do wyjmowania jej z niego po upieczeniu.

Metalowa lub stalowa łopata: służy do kontrolowania żaru i drewna.

Szczotka: służy do czyszczenia pieca.

3.3 Drewno

Przy pieczeniu pizzy należy używać drewna, które nie wydziela dymu i zapachów, mogących wpływać na aromaty pizzy. Zaleca się drewno dębowe, jesionowe, bukowe i klonowe.

W tradycji neapolitańskiej pizzaiolo zwykle podnosił temperaturę w piecu poprzez dodanie drewnianych trocin, które to powodowały utworzenie się większego płomienia i momentalny wzrost temperatury. Drewno powinno być z znanego pochodzenia.

Art. 4 Odstępstwa

Stowarzyszenie, bez uszczerbku dla procesu przygotowywania pizzy neapolitańskiej, zastrzega sobie możliwość uznawania odstępstw zarówno w zakresie produktów jak i sprzętu z

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille, 16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel. e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



uwzględnieniem terytorialnych potrzeb z zakresu techniczno-normatywnego, które to jednak nie mogą powodować istotnych zmian produktu pod nazwą „prawdziwa pizza neapolitańska”.

Art. 5 Używanie marki

Stowarzyszenie Prawdziwej Pizzy Neapolitańskiej oceni wnioski o przyznanie marki własnej Prawdziwa Pizza Neapolitańska (Vera Pizza Napoletana, Verace Pizza Napoletana) pizzeriom, które z taką bezpośrednią prośbą się do niego zwrócą na podstawie odpowiednio wypełnionego formularza, a następnie poddane zostaną właściwym weryfikacjom administracyjnym i technicznym przez członków zarządu.

Weryfikacja obejmować będzie następujące aspekty:

na miejscu, w fazie przygotowywania ciasta: rośnięcie, wyrabianie i formowanie, odpowiednie następstwo etapów i ich przebieg; skontrolowanie punktów krytycznych przedsiębiorstwa; zgodność surowców z normami przewidzianymi przez specyfikację; odpowiednia konserwacja i przechowywanie surowców; zgodność produktu końcowego z wymaganiami zawartymi w niniejszym kodeksie. Osoba odpowiedzialna za prowadzenie pizzerii musi ponadto wykazać się znajomością produktu, będącego przedmiotem niniejszego kodeksu i korzystać z usług pizzaiolo uznanych przez Stowarzyszenie. W przypadku uznania takiej konieczności, Stowarzyszenie może zażądać dokształcenia personelu poprzez kursy czy staże odpowiednio do tego celu dobrane i uznane przez nie.

Stowarzyszenie zastrzega sobie prawo do ustanawiania zagranicznych delegatur na podstawie protokołów ustaleń w zakresie aspektów technicznych, kontrolnych i ekonomicznych.

Art. 6 Używanie marki: kontrole i odebrane praw

Poprzez okresowe wrywkowe kontrole przeprowadzane przez delegatów Stowarzyszenia poddawane będzie weryfikacji przestrzeganie niniejszego kodeksu we wszystkich jego aspektach, za wyjątkiem szczególnych zatwierdzonych przez Zarząd odstępstw.

W przypadku odstępstwa od reguł zawartych w kodeksie przewiduje się:

- wezwanie do zastosowania się do norm tuż po odkryciu nieprawidłowości;
- po upływie 30 dni weryfikację zastosowania się do norm;
- w przypadku braku zastosowania się do norm rozpoczęcie procedury wykluczenia członka na podstawie uchwały Zarządu, skutkującego obowiązkiem zaprzestania korzystania z marki i używania logo, obliczając ewentualne szkody finansowe i wizerunkowe tym wywołane.

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



Pizza Smażona (Pizza Fritta)

Głównym celem Stowarzyszenia Prawdziwej Pizzy Neapolitańskiej jest promowanie i rozpowszechnianie tradycyjnego przepisu pizzy neapolitańskiej, jej kultury i wszystkich pizzaioli we Włoszech i na świecie.

Z tych powodów, kolejnym celem Stowarzyszenia jest waloryzacja tradycji i kultury innego produktu, czyli pizzy smażonej.

Pizza smażona jest produktem o ustalonych cechach niżej wyznaczonych, mając na uwadze sposób przygotowania i właściwości organoleptyczne gotowego produktu.

„Pizza smażona neapolitańska” musi być puszysta, aromatyczna, sucha i o charakterystycznym smaku.

Pizza smażona, po smażeniu w gorącym oleju, może być w kształcie półksiężyca (calzone fritto) lub okrągła (tonda fritta).

Ciasto, rozciągnięte ręcznie, musi być wysokie 2-3 mm i faszrowane ricottą, fiordilatte lub provolą, salami lub ciccioli i pieprzem.

Metoda i technika produkcji ciasta są ustalone e Kodeksie prawdziwej pizzy neapolitańskiej.

Składniki pizza fritta (do kulki po 200g)

Ricotta z mleka krowiego, koziego lub z bufali	80-90 g
Fiordilatte lub wędzona provola	30-50 g
Salami neapolitańskie lub cigoli (cicoli, ciccioli)	50-60 g
Pieprz	
Pomidor pelato do wyboru	

Technika

Calzone fritto:

Idealna waga to 200g. Formowanie calzone musi być wykonane bez użyciu mąki, ponieważ nadmiar mąki może utrudnić smażenie pizzy w gorącym oleju. W przeszłości formowanie było wykonywane na tkaninie lub na blacie polane olejem.

Technika formowania musi być wykonana techniką neapolitańską, tak aby powietrze było rozprowadzane równomiernie, aby uniknąć powstanie cornicione, zaczynając od zewnątrz naciskając opuszkami, rozprowadzając równomiernie ciasto.

Farsz rozprowadza się na połowie ciasta.

Tradycyjnie ricotta była z mleka koziego, z biegiem czasu, zmieniło się na ricottę z mleka krowiego lub bawolego.

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



Ricotta musi być rozcieńczona wodą (na 1/2 kg ricotty, 1 i pół łyżki wody), do ricotty z mleka bawolego, nie istnieje taka potrzeba.

Wariantem jest dodanie do ricotty pieprzu i/lub tartego sera.

Salami należy pokroić w paski o grubości ok. 2-3 mm.

Ciccioli muszą być pokruszone.

Fiordilatte lub wędzoną provola należy pokroić w paski, aby uzyskać bardziej regularną dystrybucję, upewniając się, że nie są zbyt wilgotne.

Gdy krążek jest wypełniony do połowy, calzone należy zamknąć, zachodząc na drugą połowę pomagając sobie dłonią, uważając, aby dobrze uszczelnić zachodzące na siebie krawędzie i stosując krótki nacisk na środek, aby poprawić rozkład nadzienia.

Tonda frita (okrągła smażona):

Wersja okrągła polega na nałożeniu na siebie dwóch krążków ciasta, których łączna waga nie przekracza około 200g (około 90g na krążek górny i 120g na krążek dolny), z opisanym wcześniej nadzieniem. Górny krążek korzystnie waży mniej niż dolny krążek, dbając o równomierne rozłożenie nadzienia.

Smażenie

Smażony calzone należy smażyć w obfitej ilości oleju. W starożytności do smażenia używano zarówno smalec, jak i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Wybór oleju, najlepiej z nasion, ma fundamentalne znaczenie. Przy wyborze należy wziąć pod uwagę punkt dymienia (temperatura, w której podgrzany do wysokich temperatur tłuszcz spożywczy utlenia się i rozkłada, uwalniając substancje lotne, które są bardzo szkodliwe).

Generalnie dobrze jest preferować oleje z przewagą kwasów tłuszczowych jednonienasyconych i nasyconych nad olejami z nasion o charakterze wielonienasyconym, takimi jak olej słonecznikowy, olej z pestek kukurydzy, olej z pestek winogron.

Idealna temperatura do smażenia to około 175 C, temperatura, która powodując szybkie odparowanie wody z powierzchni, prowadzi do powstania chrupkiej skorupki.

Olej należy wymienić, gdy stanie się lepki i brązowy.

Pizzę należy całkowicie zanurzyć we wrzącym oleju. Trzeba „chwycić ją za rogi” i „zanurzyć” po stronie zamkniętej, aby nadzienie nie wypłynęło.

Pizza schodzi na dno i wraca na powierzchnię, gdy zaczyna się smażyć, jest przytrzymywana za pomocą spido (potocznie zwanego szpilką) i jest stale polewana olejem za pomocą skimmera.

Pizy nie należy odwracać. Należy ją odwrócić dopiero, gdy stanie się złocista.

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org



ASSOCIAZIONE VERACE
PIZZA NAPOLETANA

Podnosi się go w odpowiednim momencie i pozostawia do wyschnięcia w colafritto, najlepiej na gorąco.

Oprócz tradycyjnej smażonej pizzy rozpowszechniły się inne popularne rodzaje pizzy, takie jak np.

- smażona pizza z scarole (gotowane lub surowe)
- Kiełbasa i friarielli
- Montanara
- Fiordilatte, pomidor i bazylija

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille,16 80121 Napoli P.I. 07801000634

Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80100 Napoli

Tel.e Fax 0814201205 - e.mail. info@pizzanapoletana.org