

**VERA
PIZZA**



Napoletana

Il decalogo



Pizza

La pizza è un **prodotto artigianale**, quindi potrebbe presentare delle piccole differenze da pizzeria a pizzeria.



Impasto

L'impasto della pizza è realizzato solo con **acqua, sale, lievito e farina** ed è fatto **lievitare per un minimo di 8 ore**.



Manipolazione

Il disco di pasta viene **steso esclusivamente con le mani**. Tale manipolazione determina lo spostamento dell'aria dal centro verso l'esterno del panetto che resta più gonfio ed in cottura forma il cornicione.



Prodotti

I Prodotti utilizzati devono essere preferibilmente di origine campana.

- Il **pomodoro pelato** frantumato a mano deve risultare non denso e con pezzi ancora presenti.
- Il **pomodoro fresco** va tagliato a spicchi.
- La **mozzarella di bufala** (tagliata a fettine) o il **fior di latte** (tagliato a listelli) vanno distribuiti uniformemente.
- Il **formaggio grattugiato** (se usato) va sparso sulla pizza con movimento rotatorio e uniforme.
- Le **foglie di basilico fresco** sono poste sui condimenti.
- L'**olio extra vergine di oliva** viene aggiunto con movimento a spirale.



Oltre a margherita e marinara, la Vera Pizza Napoletana prevede altre tipologie di pizze realizzate con ingredienti della tradizione gastronomica italiana.



Cottura

La cottura dovrà avvenire direttamente sul piano del **forno a legna**, non in teglia, per **60-90 secondi**.



6

Qualità di cottura

La pizza deve essere **facilmente ripiegabile** su se stessa (a libretto) con il **cornicione** di **1-2 cm**, gonfio, di **colore dorato** e privo o con pochissime bolle e bruciature. Sollevando da un lato la pizza, la parte inferiore deve essere anch'essa dorata e priva di bruciature evidenti.



7

Aspetto

La pizza deve essere **tonda**, di diametro **non superiore ai 35 cm**, con il bordo rialzato (cornicione) e la parte centrale spessa max 4 mm. Nel centro spicca il rosso del pomodoro, cui si è amalgamato l'olio e, nella **marinara**, il verde dell'origano e il bianco dell'aglio, nella **margherita**, il bianco della mozzarella e il verde delle foglie di basilico.



8

Aroma olfattivo

La pizza appena sfornata ha:

- **il profumo intenso del pane fresco**,
- i sentori aciduli del pomodoro e della mozzarella,
- il flavour fruttato e piccante dell'olio e dell'aglio,
- l'erbaceo del basilico fresco e dell'origano.



9

Gusto e Armonia

La pizza, dal **gusto intenso e armonico**, ha il sapore caratteristico del pane ben cotto, mescolato al sapore acidulo del pomodoro, al sapido della mozzarella, al fresco del basilico, all'amaro e piccante dell'olio extra vergine e dell'aglio.



10

Valore nutrizionale

La pizza è il piatto **simbolo della dieta mediterranea**.

- **Margherita**: Valore energetico con un panetto da 250 gr. circa 800 Kcal.
- **Marinara**: Valore energetico con un panetto da 250 gr. circa 550 Kcal.

