

DISCIPLINARE “ASSOCIAZIONE PIZZA NAPOLETANA GOURMET”

Il presente disciplinare indica i criteri di riconoscimento per essere iscritti all'albo dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, ottenere il marchio e partecipare alla vita associazione e progetti comuni dell'ente no profit.

Gli operatori di qualsiasi paese del mondo che siano in grado di rispettare le caratteristiche di seguito elencate potranno presentare domanda all'Associazione Pizza Gourmet per l'assegnazione e l'utilizzo del marchio Associazione Pizza Napoletana Gourmet.

L'Associazione procederà a un controllo iniziale per la verifica degli standard minimi richiesti. Al superamento del test, l'operatore verrà iscritto in un Albo apposito tenuto dall'Associazione stessa.

L'Associazione effettuerà poi periodicamente e a campione ulteriori ispezioni per assicurarsi che gli iscritti mantengano le caratteristiche richieste dal Disciplinare.

In particolare, il marchio “Associazione Pizza Gourmet” garantisce l'utilizzo di prodotti genuini e di elevata qualità sia nella realizzazione dell'impasto che nei condimenti e negli ingredienti utilizzati per il top.

Art. 1 – Descrizione del prodotto.

È riconosciuta la denominazione del prodotto Pizza Napoletana Gourmet per qualunque tipo di pizza (al di là dunque delle sole Margherita e Marinara) avente i requisiti fissati dal presente disciplinare, con riguardo alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto finito, derivanti dalla materia prima e dalla cottura.

Dopo la cottura, alla vista, la "Pizza Napoletana Gourmet" si presenta come un prodotto da forno tondeggiante o con bordi arrotondati, con diametro variabile tra i 28 e 30 cm, con il bordo rialzato (cornicione) e con la parte centrale coperta dai condimenti.

Tale parte centrale sarà spessa 0,40 cm con una tolleranza consentita pari a $\pm 10\%$.

I condimenti saranno ben disposti, in modo da garantire un aspetto gradevole alla pizza stessa e un equilibrio dei sapori. Ciascun ingrediente utilizzato dovrà essere ben riconoscibile all'occhio e al palato e cioè distinto da ogni altro.

Il cornicione dovrà essere di 1,5-2 cm, regolare, gonfio, privo di bolle e bruciature e di colore dorato.

La "Pizza Napoletana Gourmet" deve assicurare il giusto grado di cottura e deve essere facilmente digeribile.

Art. 2 – Descrizione del metodo di produzione

A) Farina di tipo 1 (1kg), acqua (600/650 ml/g), lievito (in inverno da 0,5g a 0,7g e in estate da 0,2g a 0,4g), sale (20g al Kg)

Prendere la farina e lievito, amalgamare a mano o versare nell'impastatrice. Fare ossigenare per 5 minuti. Introdurre l'80% di acqua fino al raggiungimento del 100%. Quando la struttura

dell'impasto è ben amalgamata, mettere il sale. Mescolare il tutto ed ottenere l'impasto finale entro 11 minuti. Far riposare 40 minuti/ 1 ora nella macchina o nella madia. Dopo realizzare i panetti per fare lo staglio. Le palline devono essere 180/240 gr. Porre nei contenitori di plastica a non più di 8 palline per cassetta. Lasciar riposare 3 o 4 ore fuori frigo. Introdurre in frigo a 4° o 6° per almeno 16 ore. Tirarla dal frigo almeno 4 ore prima della lavorazione. L'impasto deve avere una temperatura dai 20° ai 24°.

B) Farina di tipo 2 (1kg), acqua (700/800 ml/g), lievito (in inverno ed estate 1g al kg), sale (25g al Kg)

Prendere la farina e lievito, amalgamare a mano o versare nell'impastatrice. Fare ossigenare per 5 minuti. Introdurre l'80% di acqua fino al raggiungimento del 100%. Quando la struttura dell'impasto è ben amalgamata, mettere il sale. Mescolare il tutto ed ottenere l'impasto finale entro 11 minuti. Far riposare 40 minuti/ 1 ora nella macchina o nella madia. Prendere un cassetto profondo per l'intero impasto e porre in frigo a 4° o 6° e lasciarlo almeno per 20 ore. Tirare fuori dal frigo, lasciar stemperare un'ora. Realizzare staglio delle palline per poi utilizzarla dopo 4 ore. . L'impasto deve avere una temperatura dai 20° ai 24°.

IMPORTANTE – L'impasto non va maltrattato o schiacciato durante la stesa, che bisogna effettuare in modo delicato esclusivamente a mano. Il disco (28/30 cm) dell'impasto non va più modificato, una volta creato, ma direttamente condito e caricato su pala senza ausilio delle mani. Per stendere la pizza va utilizzata rigorosamente semola di macinata (Assolutamente Non Farina).

La forma tollerata è: rotonda, due dischi sovrapposti per la schiacciata, chiusa a calzone o in teglia.

NEL FORNO – La pizza deve essere cotta a 420°/450° e il tempo di cottura deve essere massimo 70 secondi.

FRITTA – La pizza frita va realizzata esclusivamente con olio extravergine di oliva a 180°.

Art. 3 - Prodotti ammessi per l'impasto

Farina di grano tenero di tipo 1 e 2 macinate a pietra.

Farina di tipo 1 per gli impasti diretti e per la tipo 2 per impasti diretti ed indiretti.

Lievito secco o di birra.

Acqua alimentare: Acqua pulita e salubre, non gasata, impiegata per uso potabile, per le preparazioni di cibi e bevande.

Sale: sale marino integrale.

Olio rigorosamente extravergine di oliva.

Art. 4 – Ingredienti ammessi per i condimenti

Per la farcitura Sono ammesse Dop e Igp Reg. CE 510/06 ed i prodotti agroalimentari tradizionali cono riconoscimento slow food o di altri enti certificati per la genuinità e qualità del prodotto.

Art. 5 – Forni

Forni elettrici, a legno o a gas. Preferibilmente con suolo 100% argilla (non cemento) e mattoncini in pietra refrattaria.

Art. 6 – Legna

Per la cottura della pizza napoletana deve essere utilizzata legna che non dia fumo o odori che potrebbero modificare l'aroma della pizza stessa (la quercia, il frassino, il faggio e l'acero e l'olivo).

Art 7 Deroghe

L'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, si riserva la facoltà di concedere deroghe sia ai prodotti che alle attrezzature in considerazione di particolari esigenze territoriali di tipo tecnico-normativo e comunque tali deroghe non devono causare sostanziali variazioni del prodotto.

Art 8 - Utilizzo del marchio

Il marchio è di proprietà esclusiva dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet. Viene concesso l'utilizzo alle aziende esercenti l'attività di Pizzeria che ne faranno esplicita richiesta sulla base della modulistica predisposta ed in seguito alle opportune verifiche amministrative e tecniche sopradescritte e su deliberazione del consiglio direttivo.