



I pizzaiuoli che vogliono iscriversi all'APN dovranno rispettare i seguenti requisiti:

- Conoscenza ed utilizzo del forno a legna e delle tecniche di cottura intorno ai 450° C;
- Utilizzo di ingredienti freschi e di qualità con focus sui prodotti tipici campani;
- Preparazione impasto a mano o con impastatrice e manipolazione con tecnica napoletana;
- Preparazione della pizza napoletana secondo i canoni del DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA "PIZZA NAPOLETANA" pubblicato in Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana.

L'iscrizione è convalidata dalla visita di un rappresentante APN e conseguente rilascio di attestato.

Con l'iscrizione il richiedente

DICHIARA

Di aver preso visione e di accettare tutte le norme dello Statuto e del Regolamento dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e di essere a conoscenza che, in qualità di iscritto, si è tenuti al pagamento della quota annuale che corrisponde ad € 100,00. Il pagamento regolare per n. 10 anni consecutivi, darà diritto all'iscritto di acquisire, da quel momento, l'esenzione dal pagamento della quota stessa.

Il versamento della quota annuale potrà essere effettuato in base alle seguenti modalità:

- Bonifico Bancario c/o Banca Popolare Vesuviana – San Giuseppe Vesuviano (Na) – Via Passanti, 34 Associazione Pizzaiuoli Napoletani – IBAN: IT 82 R 05602 40170 001000015585 Codice SWIFT: poveit33
- Ass. Bancario o Circolare Non Trasferibile intestato a Associazione Pizzaiuoli Napoletani
- pagamento in contanti presso la segreteria dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Di essere a conoscenza che l'adesione all'Associazione Pizzaiuoli Napoletani è tacitamente rinnovata di anno in anno se non disdetta con lettera raccomandata almeno tre mesi prima della scadenza dell'anno di riferimento.

Di partecipare fattivamente alle iniziative dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani.

Per ottenere l'autorizzazione ad esporre la Tabella/Insegna dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani è obbligatorio avere nello staff di pizzeria almeno un Pizzaiuolo iscritto all'APN e possedere i requisiti su indicati.

L'autorizzazione è concessa soltanto successivamente alla visita di un rappresentante APN e la conseguente fornitura della tabella.

DICHIARA

Di essere a conoscenza che è tenuto al pagamento della quota una tantum che corrisponde ad € 500,00 + spese di spedizione, da versare con:

- Bonifico Bancario c/o Banca Popolare Vesuviana – San Giuseppe Vesuviano (Na) – Via Passanti, 34 Associazione Pizzaiuoli Napoletani – IBAN: IT 82 R 05602 40170 001000015585 Codice SWIFT: poveit33
- Ass. Bancario o Circolare Non Trasferibile intestato a Associazione Pizzaiuoli Napoletani
- pagamento in contanti presso la segreteria dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani

Di seguito il disciplinare ufficiale.



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA "PIZZA NAPOLETANA"

Art. 1

Nome del prodotto

L'attestazione di specificità "Pizza Napoletana", secondo la tradizione napoletana, è riservata al prodotto da forno proveniente da aziende dedicate alla produzione, definite Pizzerie, e destinato al consumatore finale, con le caratteristiche individuate nel presente disciplinare. La "Pizza Napoletana" è una preparazione alimentare costituita da un supporto di pasta lievitata, condita e cotta in forno a legna.

Il prodotto si caratterizza per l'impiego di materie prime selezionate direttamente dal produttore e per le tecniche di lavorazione.

Art. 2

Ingredienti

Le materie prime di base caratterizzanti la "Pizza Napoletana" sono: farina di grano tenero, lievito di birra, acqua naturale potabile, pomodori pelati e/o pomodorini freschi, sale marino o sale da cucina, olio d'oliva extravergine. Altri ingredienti che possono essere utilizzati nella preparazione della "Pizza Napoletana" sono: aglio e origano; Mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico fresco, Mozzarella STG o fiordilatte.

Art. 3

Metodo specifico di produzione e di lavorazione

La preparazione della "Pizza Napoletana" comprende esclusivamente le fasi di lavorazione seguenti, da realizzarsi con le materie prime elencate nell'art. 2 in ciclo continuo nello stesso esercizio.

1) Preparazione dell'impasto:

si mescolano farina, acqua, sale e lievito. Si versa un litro di acqua nell'impastatrice, si scioglie una quantità di sale marino compresa tra i 50 e i 55 g, si aggiunge il 10% della farina rispetto alla quantità complessiva prevista, successivamente si stemperano 3 g di lievito di birra, si avvia l'impastatrice e si aggiungono gradualmente fino a 1700 g di farina W 220-380 fino al raggiungimento della consistenza desiderata, definita punto di pasta. Tale operazione deve durare 10 minuti.

L'impasto deve essere lavorato nell'impastatrice per 20 minuti a bassa velocità fino a che non si ottiene un'unica massa compatta. Per ottenere un'ottimale consistenza dell'impasto, è molto importante la quantità d'acqua che una farina è in grado di assorbire. L'impasto deve presentarsi al tatto non appiccicoso, morbido ed elastico.

Le caratteristiche merceologiche della farina utilizzata per la "Pizza Napoletana" permettono alla stessa di assorbire dal 60 al 65% del suo peso in acqua e di raggiungere un ottimo "punto di pasta", che viene individuato grazie all'abilità del pizzaiolo. Nella vasca dell'impastatrice l'operazione di lavorazione degli ingredienti deve avvenire senza surriscaldamento.

2) Lievitazione:

prima fase: l'impasto, una volta estratto dall'impastatrice, viene posto su un tavolo da lavoro della pizzeria dove si lascia riposare per 2 ore, coperto da un panno umido, in modo che la superficie non possa indurirsi, formando una sorta di crosta causata dall'evaporazione dell'umidità rilasciata dall'impasto stesso. Trascorse le 2 ore di lievitazione si passa alla formatura del panetto, che deve essere eseguita dal pizzaiolo esclusivamente a mano. Con l'ausilio di una spatola si taglia dall'impasto depono sul bancone una porzione di pasta lievitata e successivamente le si dà una



forma di panetto. Per la “Pizza Napoletana”, i panetti devono avere un peso compreso tra i 180 ed i 250 gr.

Seconda fase della lievitazione: una volta formati i panetti (staglio), avviene una seconda lievitazione in cassette per alimenti, della durata da 4 a 6 ore. Tale impasto, conservato a temperatura ambiente, è pronto per essere utilizzato entro le 6 ore successive.

3) Formatura della pizza: Passate le ore di lievitazione il panetto viene estratto con l’aiuto di una spatola dalla cassetta e posto sul bancone della pizzeria su un leggero strato di farina per evitare che la pagnotta aderisca al banco di lavoro. Con un movimento dal centro verso l’esterno e con la pressione delle dita di entrambe le mani sul panetto, che viene rivoltato varie volte, il pizzaiolo forma un disco di pasta in modo che al centro lo spessore sia non superiore a 0,4 cm con una tolleranza consentita pari a + 10% e al bordo non superiori 1-2 cm, formando così il “cornicione”. Per la preparazione della “Pizza Napoletana” non sono consentiti altri tipi di lavorazione, in particolar modo l’utilizzo di matterello e/o di macchina a disco tipo pressa meccanica.

La “Pizza Napoletana” viene condita con le modalità di sotto descritte:

- con un cucchiaino si depongono al centro del disco di pasta da 70g a 100g di pomodori pelati frantumati;
- con movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale;
- con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro;
- allo stesso modo si sparge un pizzico di origano;
- si taglia uno spicchio di aglio, precedentemente privato della pellicola esterna, a fettine e lo si depone sul pomodoro;
- con una oliera a becco e con movimento spirale si distribuiscono sulla superficie, partendo dal centro, 4 – 5 grammi di olio extra vergine di oliva con una tolleranza consentita pari a + 20%.

Oppure:

- con un cucchiaino si depongono al centro del disco di pasta da 60 a 80 di pomodori pelati frantumati e/o pomodorini freschi tagliati;
- con un movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale;
- con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro;
- 80 – 100 g di Mozzarella di Bufala Campana DOP tagliata a listelli vengono appoggiati sulla superficie del pomodoro;
- si depongono sulla pizza alcune foglie di basilico fresco;
- con una oliera a becco e con movimento spirale si distribuiscono sulla superficie, partendo dal centro, 4 – 5 grammi di olio extra vergine di oliva con una tolleranza consentita pari a + 20%.

Oppure

- con un cucchiaino si depongono al centro del disco di pasta da 60 a 80 di pomodori pelati frantumati;
- con un movimento a spirale il pomodoro viene sparso su tutta la superficie centrale;
- con un movimento a spirale si aggiunge del sale sulla superficie del pomodoro;
- 80 – 100 g di Mozzarella STG o fiordilatte tagliata a listelli vengono appoggiati sulla superficie del pomodoro;
- si depongono sulla pizza alcune foglie di basilico fresco;



- con una oliera a becco e con movimento spirale si distribuiscono sulla superficie, partendo dal centro, 4 – 5 grammi di olio extra vergine di oliva con una tolleranza consentita pari a + 20%.
- 4) Cottura: Il pizzaiolo trasferisce su una pala di legno (o di alluminio), aiutandosi con un poco di farina e con movimento rotatorio, la pizza farcita, che viene fatta scivolare sulla platea del forno con un movimento rapido del polso tale da impedire la fuoriuscita della farcitura. La cottura della “Pizza Napoletana” avviene esclusivamente in forni a legno, dove si raggiunge una temperatura di cottura di 485° C, essenziale per ottenere la “Pizza Napoletana”. Il pizzaiolo deve controllare la cottura della pizza sollevandone un lembo, con l’aiuto di una pala metallica, e ruotando la pizza verso il fuoco, utilizzando sempre la stessa zona di platea iniziale per evitare che la pizza possa bruciarsi a causa di due differenti temperature. È importante che la pizza venga cotta in maniera uniforme su tutta la sua circonferenza. Sempre con la pala metallica, al termine della cottura, il pizzaiolo preleverà la pizza dal forno e la deporrà sul piatto da portata. I tempi di cottura non devono superare i 60 – 90 secondi.

Aspetto:

La “Pizza Napoletana” STG è caratterizzata da un cornicione rialzato, di colore dorato, proprio dei prodotti da forno, morbida al tatto e alla degustazione; da un centro con la farcitura, dove spicca il rosso del pomodoro, cui si è perfettamente amalgamato l’olio e, a seconda degli ingredienti utilizzati, il verde dell’origano e il bianco dell’aglio, il bianco della mozzarella a chiazze più o meno ravvicinate, il verde del basilico in foglie, più o meno scuro per la cottura.

La consistenza della “Pizza Napoletana” deve essere morbida, elastica, facilmente piegabile; il prodotto si presenta morbido al taglio; dal sapore caratteristico, sapido, derivante dal cornicione, che presenta il tipico gusto del pane ben cresciuto e ben cotto, mescolato al sapore acidulo del pomodoro, all’aroma, rispettivamente, dell’origano, dell’aglio o del basilico, e al sapore della mozzarella cotta.

La pizza, alla fine del processo di cottura, emanerà un odore caratteristico, profumato, fragrante.

Art. 4

Conservazione

La “Pizza Napoletana” va preferibilmente consumata immediatamente, appena sfornata, negli stessi locali di produzione; comunque, qualora non sia consumata nel locale di produzione, non può essere congelata o surgelata o posta sottovuoto per una successiva vendita.