



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

American Delegation

Impara a riconoscere la

VERA PIZZA NAPOLETANA

Il Decalogo dell'Associazione Verace pizza napoletana

Learn to Recognize

True Neapolitan Pizza

Decalogue of True Neapolitan Pizza Association



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

1) Approach the Pizzamaker and ask what products he or she uses: Ideally, they should be from Campania. Let us remember that pizza is an artisanal product and therefore may present some small differences from pizzeria to pizzeria.

2) Observe the preparation: Manipulation or hand working. The formation of the disc of pasta is effectuated exclusively by hand.

The dough ball should be smooth and free from bubbles. The manual working of the dough will effectuate the displacement of whatever air is contained within the cavities of the dough towards the periphery of the disc of dough, which will remain more swollen when forming the crust.

Other methods of working the dough are not permitted, in particular the use of a rolling pin and/or a machine to mechanically form the disc of dough.

3) Observe the preparation: Products used and their characteristics.

The peeled tomatoes should be broken down and homogenized by hand in such a manner as to result liquid and not too dense with some pieces of tomato still present.

In the case of fresh tomato, it must be cut in slices with the antioxidant rich skin intact, and then placed on the disc of dough. The *mozzarella di bufala* (also cut in slices) or the *fior di latte* (cut into not very thick strips and not crumbled), will be distributed uniformly over the surface of the tomato.

The grated cheese (if used) will be spread over the surface of the pizza with circular and uniform movements of the hand.

Some leaves of fresh basil will be deposited on top of the pizza's condiments.

The oil (extra virgin olive oil for its antioxidant properties, low acidity and resistance to the high temperatures the pizza will encounter) is applied in spiral movements, beginning in the center and working towards the periphery of the pie using an oil dispenser with a fine spout.

The use of other condiments is permitted provided that they do not clash with the association's rules and the Neapolitan gastronomical tradition.

4) Observe the preparation: Cooking.

The baking of the pizza must take place directly on the oven's floor for 60-90 seconds and not on baking tins or racks.

The pizza should be consumed shortly thereafter and must be easily foldable on itself (*a libretto*).

5) Evaluate the pizza now that it's ready.

6) Visual Examination: Quality of cooking

After it has been cooked, the "verace pizza napoletana" should be round, with a diameter not greater than 35 cm. It should have a raised edge (the crust) and the central part covered by the condiments should have a thickness of approximately 0,4 cm.

The crust should be 1-2 cm, regular, puffed up, either free of or with few bubbles and burns, and of a golden color.

Raising one side of the pizza, should reveal the bottom to be golden and free of burns.

7) Visual Examination: Appearance

In the center of the pie, the red of the tomato should stand out and yet be perfectly amalgamated with the oil and - depending upon the ingredients used - the green of the oregano and the white of the garlic, the white of the mozzarella in patches more or less close together, and the green of the basil leaves, more or less darkened by the baking process.

8) Olfactory Examination: Aroma

When just cooked, the *verace pizza napoletana* will have an intense and complex aroma which should bring to mind the scent of freshly baked bread when it is well cooked and fully raised, mixed with acidic inklings of tomato, the fragrance and softness of the mozzarella, the slightly fruity and sharp flavor of the extra virgin olive oil, and the herbaceous scents of fresh basil, oregano, and/or garlic.

9) Taste Test: Taste and Harmony

The *verace pizza napoletana* should be soft, elastic, with a characteristic flavor deriving from its crust which presents the typical taste of well cooked and raised bread, mixed with the acidulous aromas of tomato (which has lost some of its excess moisture yet remains dense and consistent), the savory flavor and freshness of the cooked mozzarella and basil, the bitterness and sharpness of the extra virgin olive oil, and finally the smell of the garlic if present. Overall, the taste will be intense and harmonious.

10) Nutritional value of the Neapolitan pizza: The Mediterranean Diet

Margherita verace: Circa 188 Kcal per 100 gr., with 20 % carbohydrates, 8,5 % proteins, and 8 % fats.

Marinara: Circa 150 Kcal per 100 gr., with 25 % carbohydrates, 4 % proteins and 3,5 % fats.



1) Avvicinati al Pizzaiolo e chiedi quali prodotti usa: devono essere preferibilmente di origine campana. La pizza, ricordiamo che un prodotto artigianale e quindi potrebbe presentare delle piccole differenze da pizzeria a pizzeria.

2) Osserva la preparazione: Manipolazione.

La formatura o laminazione del disco di pasta viene effettuata esclusivamente con le mani.

Il panetto di pasta dovrà essere liscio e privo di bolle e tale manipolazione determinerà lo spostamento dell'aria contenuta nelle alveolature della pasta verso la periferia del disco di pasta che resterà più gonfio formando il cornicione.

Non sono consentiti altri tipi di lavorazione, in particolar modo l'utilizzo di matterello e/o di macchina a disco tipo pressa meccanica.

3) Osserva la preparazione: Prodotti utilizzati e loro caratteristiche.

Il pomodoro pelato deve essere preferibilmente frantumato ed omogeneizzato a mano, in maniera tale che risulti sciolto e non denso, con alcuni pezzi di pelato ancora presenti. Il pomodoro fresco deve essere tagliato a fettine, mantenendo le bucce ricche di antiossidanti e posto sul disco di pasta.

La mozzarella di bufala (tagliata a fettine) o il fior di latte (tagliato a listelli non molto spessi e non sminuzzato), verranno distribuiti uniformemente sulla superficie del pomodoro.

Il formaggio grattugiato (se usato) verrà sparso sulla superficie della pizza con movimento rotatorio e uniforme.

Alcune foglie di basilico fresco verranno deposte sui condimenti.

L'olio (Extra vergine di oliva per le sue proprietà antiossidanti, di bassa acidità e per la resistenza alle alte temperature) viene deposto con movimento a spirale, partendo dal centro verso la periferia, utilizzando un orciuolo in rame con becco sottile.

E' ammesso l'utilizzo di altri condimenti che non siano in contrasto con le regole e la tradizione della gastronomia napoletana.

4) Osserva la preparazione: Cottura.

La cottura dovrà avvenire direttamente sul piano del forno e non in teglie per 60-90 secondi.

La pizza deve essere consumata poco dopo la cottura e deve essere facilmente ripiegabile su se stessa (*a libretto*).

5) Valuta la pizza adesso che è pronta.

6) Esame Visivo: Qualità di cottura

Dopo la cottura la "verace pizza napoletana" dovrà essere tonda, con un diametro non superiore ai 35 cm, con il bordo rialzato (cornicione) e con la parte centrale (spessa 0,4 cm circa) coperta dai condimenti.

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

Sollevando da un lato la pizza, la parte inferiore dovrà essere anch'essa dorata e priva di bruciature evidenti.

7) Esame Visivo: Aspetto

Nella parte centrale 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.

8) Esame Olfattivo: Aroma olfattivo

La verace pizza napoletana appena cotta ha un profumo intenso e complesso che dovrà ricordare l'odore del pane fresco ben cotto e lievitato, mescolato ai sentori aciduli del pomodoro, alla fragranza e morbidezza della mozzarella, al flavour leggermente fruttato e piccante dell'olio extra-vergine e dell'aglio all'erbaceo del basilico fresco e dell'origano.

9) Esame gustativo: Gusto e Armonia

La "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana) deve essere morbida, elastica, dal sapore caratteristico derivante dal cornicione che presenta il tipico gusto del pane ben cresciuto e ben cotto, mescolato al sapore acidulo del pomodoro che persa la sola acqua in eccesso resterà denso e consistente, al sapido e fresco della mozzarella cotta e del basilico, all'amaro e piccante dell'olio extra vergine e dell'aglio.

Nel complesso il gusto sarà intenso e armonico.

10) Valore nutrizionale della pizza napoletana: La dieta mediterranea

Margherita verace: Valore energetico per 100 gr. circa 188 Kcal, con 20 % di carboidrati, 8,50 % di proteine e 8 % di grassi.

Marinara: Valore energetico per 100 gr. circa 150 Kcal, con 25 % di carboidrati, 4 % di proteine e 3,50 % di grassi.