

**VERA  
PIZZA**



**Napoletana**

# *La réglementation*

*Réglementation internationale  
pour obtenir la marque collective  
Verace Pizza Napoletana  
(Vraie Pizza Napolitaine)*



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

# Aspects commerciaux et législatifs du produit

L'objectif de la présente réglementation est d'établir les caractéristiques du produit typique "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine).

Chaque opérateur dans n'importe quel pays du monde qui est capable de proposer un produit avec toutes les caractéristiques demandées par la présente réglementation pourra postuler à l'Associazione Verace Pizza Napoletana pour l'attribution et l'utilisation de la marque collective "**Verace Pizza Napoletana**" (Vraie Pizza Napolitaine).

L'Association contrôlera périodiquement et par sondage que les opérateurs inscrits dans le registre des utilisateurs de la marque suivent la réglementation pour créer ce "plat unique".

Pour ce qui concerne les condiments et les produits, on établit que les opérateurs doivent utilisés de préférence les produits certifiés de la Campanie.

# Art. 1

## Description du produit

L'appellation du produit typique "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine) est reconnue, dont l'usage est réservé aux deux types de pizza *marinara* (tomate, huile, origan et ail) et *margherita* (tomate, huile, mozzarella ou fior di latte, fromage râpé et basilic) qui ont les conditions fixées avec la présente réglementation, au regard des méthodes de travail et des caractéristiques organoleptiques et commerciaux du produit final et issus de la matière première et des méthodes de préparation et de cuisson.

Après la cuisson la "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine) se présente comme un produit de forme arrondie cuit au four, au diamètre variable qui ne doit pas dépasser 35 cm, au bord surélevé (cornicione) et dont la partie centrale est garnie.

L'épaisseur de cette partie centrale doit être d'environ 0.25 cm avec une tolérance permise de  $\pm 10 \%$  et un condiment où le rouge de la tomate se démarque, dont l'huile s'est parfaitement mélangée et selon les ingrédients utilisés, le vert de l'origan et le blanc de l'ail, le blanc de la mozzarella aux taches à peu près rapprochées, le vert du basilic en feuilles à peu près foncé pour la cuisson.

Le bord surélevé (cornicione) doit être de 1-2 cm, régulier, bien alvéolé, sans boules et brûlures et de couleur dorée.

La "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine) doit être molle, fragrante, facilement pliable en quatre (à portefeuille), au goût caractéristique issu du bord qui présente le goût typique du pain bien levé et bien cuit, mélangé à la saveur acidule de la tomate qui, après avoir perdue l'eau en excès, sera dense et consistante de l'arôme, respectivement, de l'origan, de l'ail ou du basilic, et au goût de la mozzarella cuite.

Des variations qui ne sont pas contraires à la tradition et aux règles de la gastronomie napolitaine, tel qu'il est prévu dans la première réglementation de l'Associazione Veraace Pizza Napoletana rédigée le 14 juin 1984, peuvent être acceptées à la seule discrétion de l'Association.

# Art. 2

## Description de la méthode de production

### Réalisation du disque de pâte

**Produits** (pour plus de détails voir les fiches techniques annexes)

**Farine de blé tendre 00 / 0 \*** : Produit granulaire obtenu par la mouture et puis par le tamisage (de blé tendre, de couleur blanche, exempt de pointages).

L'ajout de **farine de blé tendre 0** en petits pourcentages (de 5 à 20% max) est permis.

Les **valeurs optimales de la Farine 00** pour un long levage afin d'obtenir une pâte avec un bon rapport extensibilité/élasticité:

W	250-310 (moyenne force)
P/L	0,50-0,70 (Idéal 0,6)
Absorption	55-62 %
Stabilité	4-12
Value index - Chute E10 : max 60 Falling	300-400
Gluten sec	9,5-11,5 g %
Protéines	11-13,5 g %
Cendres	< 0,55

Ces valeurs sont typiques des farines de moyenne force, équilibrées et avec des bonnes aptitudes à la panification.

*\* fiches correspondances farines étrangères en annexe*

En plus il est possible d'utiliser des **farines 0** si elles sont composées des valeurs ci-après

<b>W</b>	250-320
<b>P/L</b>	0,55-0,70
<b>Absorption</b>	55-62 %
<b>Stabilité</b>	8-14
<b>Value index - Chute E10 :</b> max 60 Falling	> 250
<b>Gluten sec</b>	9,5-11,5 g %
<b>Protéines</b>	11-13,5 g %
<b>Cendres</b>	< 0,65

**Eau alimentaire** : Eau potable, pas pétillante, qui ne contient pas de microorganismes, de parasites et de substances chimique, de manière à représenter un danger pour la santé humaine, utilisée à usage potable, pour les préparations de nourritures et de boissons, et d'autres usages domestiques et industriels.

**Température de service** : 16-22 °C optimum STD

**Dureté** : moyenne; pH = 6-7

**Sel** : c'est préférable l'utilisation du sel marin (sel de cuisine). Le sel joue un rôle fondamental dans la dynamique de la pâte. Il est un bon antibactérien. En plus, grâce à la présence de calcium, le sel intervient sur la maille de gluten en la renforçant, et enfin, il contribue à donner au produit final sa coloration caractéristique.

**Levure** : levure de bière comprimée, produit biologique de couler jaune-grise- pâle, sans saveur et d'un bas degré d'acidité. On devrait utiliser une levure de bière fraîche à usage domestique en boîtes de 25 - 500 grammes (*Saccharomyces cerevisiae*) (D.M. 21/03/1973 e 18/06/1996). L'utilisation du levain est autorisée (voir les fiches techniques annexes). Il est possible d'utiliser la levure sèche de *Saccharomyces cerevisiae* dans la proportion de 1/3 par rapport à celle fraîche. L'emploi de levures sèches avec l'ajout d'améliorants n'est permis.

## Dosages et recette

### Règles essentielles à respecter

- Pâte direct
- Partir de l'eau pour la préparation
- N'ajouter aucun type de matière grasse ou de sucres dans la pâte

### Dosages pour la pâte:

(Une valeur optimale des différents ingrédients par un litre d'eau est indiquée ci-après)

Eau	1 L
Sel	de 40 à 60 g
Levure (en fonction de température, humidité et temps)	Levure de bière fraîche 0.1-3 g Levain 5-20% de la farine utilisée Levure de bière sèche proportion 1 à 3 par rapport à celle fraîche ( <i>ex. 1 gr de la sèche correspond à 3 gr de la fraîche</i> )
Farine	1,600/1,800 kg (selon le degré d'absorption)
Temps de pétrissage	ajout de Farine (jusqu'à obtenir le point de pâte) selon la technique de pétrissage et la technologie du pétrin
Première fermentation	laisser reposer la pâte pour déclencher la première fermentation
Découpage ("Staglio")	en pâtons de 200 g (diamètre pizza 22-24 cm) 280 g (diamètre pizza 28-35 cm)
Deuxième fermentation et maturation	dans des caisses pour aliments
Conservation	(température ambiante)
Temps total de fermentation	min 8 - max 24 heures (avec une éventuelle addition des heure de travail - max 4 heures)

(selon la typologie de farine à utiliser et en fonction de température, humidité et temps)

Temps de fermentation (heures)	T (°C)	Levure de bière fraîche (g)	Sel (g)	W (farine)
8	23	1,5	50	250-280
24	23	0,3	50-55	290-310

*Pour garantir l'uniformité du produit, avec le changement des conditions saisonnières et des températures de travail, l'utilisation de chambres de fermentation à température et humidité contrôlées est conseillée.*

## Technique

La technique de pétrissage se ramène au système direct.

La préparation de la "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine) comprend exclusivement les phases de travail suivantes à réaliser en cycle continu au cours du même exercice.

On mélange de la farine, de l'eau, du sel et de la levure, à partir de l'eau en s'assurant que le contact direct entre le sel et la levure ne dépasse pas 5 minutes, autrement le sel risque de nuire les cellules de la levure. Il faut se rappeler que la quantité de levure à employer diminue avec l'augmentation de la quantité d'eau et de farine utilisée. Par exemple si sur 1 L d'eau on utilise 0,30 g de levure, sur 5 L d'eau on n'ajoute pas 1,5 g de levure mais environ 1 g. Donc la quantité de levure employée n'est pas du tout proportionnelle à la quantité de pâte préparée.

La pâte doit être travaillée dans le pétrin à fourche, à spirale, à bras plongeant (toutes avec la cuve aux coins arrondis et rotative) jusqu'à obtenir une seule masse compacte. Pour avoir une consistance optimale de la pâte, la quantité d'eau qu'une farine est en mesure d'absorber (hydratation) est fondamentale.

Un travail en excès (et le réchauffement mécanique qui en résulte) implique un "cordage" de la pâte, c'est-à-dire l'organisation sous forme de fibre de la maille de gluten avec le grave préjudice des propriétés mécaniques.

Au toucher la pâte finale doit se présenter pas collante, molle et plastique et facilement à retirer du bac pour être travaillée.

## Caractéristiques

Les caractéristiques de la pâte à la fin de la préparation sont les suivantes, d'une tolérance de  $\pm 10\%$  pour chacune d'elle :

Température de fermentation : 23 °C

## Levage et découpage (staglio)

**Première fermentation :** Une fois enlevée du pétrin, la pâte sera "*graisse*" à l'aspect et "*lisse*" au toucher ; du point de vue des propriétés mécaniques elle sera "*peu extensible*" et "*très élastique*". Elle est placée sur un plan de travail de la pizzeria où on la laisse reposer couverte à l'aide un torchon humide pour éviter que la surface puisse s'endurcir en formant une sorte de croûte à cause de l'évaporation de l'humidité relâchée par la pâte même. Après avoir fait passer le temps nécessaire pour le tassement et le repos de la pâte, on passe au moulage du pâton, fait à la main selon la tradition. A l'aide d'une spatule, une portion de pâte levée est découpée sur le plan de travail et on lui donne la forme d'un pâton.

Dans la technique napolitaine, dans le découpage traditionnel à la main, la pâte est modelée sous la forme de petites boules à travers une technique qui rappelle la préparation des mozzarella (*mozzatura*). Pour la "**Verace Pizza Napoletana**" les pâtons doivent peser entre 200 et 280 g, pour obtenir une pizza avec un diamètre entre 22-35 cm.

**Deuxième fermentation et maturation :** Après avoir réalisés les pâtons (staglio), un deuxième levage arrive dans les caisses pour aliment de durée variable, en fonction des caractéristiques de température et d'humidité de l'environnement et de l'absorption de la farine utilisée.

La maturation consiste en une série de processus biochimiques et enzymatiques qui sépare les structures plus complexes, protéines et amidons, en éléments plus simples. Donc les temps de maturation de la pâte changent par rapport à la quantité des enzymes contenus dans la farine.

Une bonne coordination entre le levage et la maturation assure la réussite parfaite du produit final qui aura un aspect "*plastique*" (c'est-à-dire destiné à être modelé dans la forme qu'on veut), *extensible* et peu élastique.

Ces processus, donc, rendent la structure de la pâte moins tenace, plus extensible et plus digeste. En fait, notre organisme n'est pas capable d'assimiler ces longues chaînes et il faut les démolir en sucres simples.

Une pizza réalisée avec une pâte mûre demandera moins d'effort de notre système digestif, grâce à cette simplification anticipée des amidons.



## Moulage du disque de pâte

Après la période de levage le pâton est extrait du bac à l'aide d'une spatule et placé sur le comptoir de la pizzeria sur une couche légère de farine pour éviter que la boule n'adhère au plan de travail.

D'un mouvement du milieu vers l'extérieur et avec la pression des doigts de toutes les deux mains sur le pâton, qui est tourné plusieurs fois, le pizzaiolo crée un disque de pâte en sorte qu'au milieu l'épaisseur ne soit supérieure à 0.25 cm, d'une tolérance permise de  $\pm 10\%$ .

Le moulage du disque de pâte effectué avec *les mains*, en fonction de la capacité du pizzaiolo, détermine le déplacement de l'air contenu dans les alvéoles de la pâte vers la périphérie du disque qui restera plus gonflé. Ce dernier, à la fin de la cuisson, commence à former le "cornicione" (bord surélevé), l'élément typique de la "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine) qui aura une hauteur d'environ 1-2 cm. L'étalement doit se faire en utilisant le moins de farine possible parce que tout son résidu serait difficile à digérer par le consommateur et désagréable au niveau organoleptique. L'emploi de la semoule pour l'étalement est possible à condition que la quantité des résidus n'en compromette le goût final (il faut considérer que c'est l'humidité de la pâte qui influence la capacité de retenir la semoule).

Pour la préparation de la "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine) aucun type de travail n'est pas autorisé, en particulier l'utilisation du rouleau et/ou de la machine à disque de type presse mécanique.

## Condiment du disque de pâte

### Les produits

(pour plus de détails voir les fiches techniques annexes)

**Tomate fraîche** : dans les variantes *S. Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino A.O.P.*, *Pomodorini di Corbara (Corbarino)*, "*Pomodorino del piennolo del Vesuvio*" A.O.P. ou d'autre tomate fraîche typique préférablement d'un équilibre délicat entre la composante acide et celle sucrée

**Tomate pelée** : tomate pelée *S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino A.O.P.* L'utilisation de la tomate fraîche ou industrielle pelée (per pelato) du "*pomodoro lungo tipo Roma*" est autorisée.

La tomate sous la forme de "pelées" doit être égouttées et concassées préférentiellement à la main, puisque cette technique donne une consistance différente au produit et évite la rupture des pépins qui conféraient un goût typique amer.

Les tomates pelées obtenues par les organismes génétiquement modifiés, et ayant subi des traitements de culture et/ou de conservation qui agissent sur le DNA et/ou avec des rayonnements ionisants sont à exclure. L'utilisation de la tomate concassée mécaniquement si elle provient de la tomate longue italienne et traitée industriellement comme une tomate pelée, donc, sans autre traitement thermique est autorisée. Le jus de tomate ou la pâte de tomate éventuellement ajoutée à celle concassée doit également venir de la tomate longue italienne.

**Mozzarella** : mozzarella di bufala campana A.O.P., mozzarella S.T.G.

**Fior di latte dell'appennino meridionale A.O.P. ou d'autre fiordilatte produit avec des techniques traditionnelles.**

**Huile** : Compte tenu de la température de la chambre, de la voûte et de la sole du four et le temps de cuisson, le choix de l'huile à utiliser retombe sur celle avec une plus grande résistance à l'oxydation et avec une stabilité aux hautes températures, c'est-à-dire sur l'huile d'olive extra-vierge. L'huile d'olive obtenue par pression à froid des olives sans subir des processus de raffinage, c'est-à-dire l'huile extra-vierge, contient inaltérés les antioxydants comme les tocophérols.

Les huiles avec des caractéristiques délicates sont à préférer, en évitant celles-là d'un arrière-goût aigre et piquant. L'huile doit être ajoutée avant la phase de cuisson car, une fois émulsionnée, contribue à la cuisson uniforme des ingrédients. L'huile ajoutée crue aussi (après la cuisson) pour des raisons organoleptiques est autorisée.

**Origan** : Origanum vulgare de la famille des Labiatae.

**Basilic** : Basilic frais ou frais confectionné de IV gamme.

**Fromage** : à pâte dure à râper.

**Sel** : La procédure classique prévoit de préparer la tomate avec du sel, sans le mettre directement sur le disque de pizza. En détail, pour 1 kg de tomate pelée la quantité de sel à ajouter est de 10-12 g, en cas de la tomate S. Marzano qui est déjà un produit sapide la quantité à ajouter est d'environ 7-10 g par kg. Si on utilise la tomate fraîche, le sel est à mettre directement sur la pizza.

## Dosages et Recettes

### Marinara

- Tomate pelée 70-100 g
- Huile d'olive extra-vierge 6-8 g (tolérance 20%)
- Ail 1 gousse (environ 3 g)
- Origan 0,5 g (une pincée)
- L'ajout de quelques feuilles de basilic peut être accepté.

### Margherita

- Pelée 60-80 g
- Huile d'olive extra-vierge 6-7 g (tolérance +20%)
- Mozzarella di bufala, de 80-100 g  
lait de vache ou fiordilatte  
avec des caractéristiques  
conformes aux paramètres  
du Registre des Fournisseurs  
de l'Association
- Basilic frais quelques feuilles
- Fromage à pâte dure 5-7 g  
à râper (facultatif)

## Tecnica

### Marinara:

À l'aide d'une cuillère on dispose au centre du disque de pâte la tomate pelée concassée (l'utilisation des tomates fraîches coupées en plus ou en remplacement de la tomate pelée est autorisée).

La gousse d'ail, privée de l'écorce dure, est coupée en tranches très fines avec un "grattoir" ; les tranches sont placées sur la surface de la tomate.

L'origan est distribué sur la surface de la tomate d'un mouvement homogène. L'huile d'olive extra-vierge est disposée d'un mouvement en spirale, à partir du centre vers la périphérie, en utilisant un conteneur inerte ou l'huilier traditionnel en cuivre d'un bec fine.

### **Margherita:**

À l'aide d'une cuillère on dispose au centre du disque de pâte la tomate pelée concassée (l'utilisation des tomates fraîches coupées en plus ou en remplacement de la tomate pelée est autorisée). La mozzarella, si de taille petite, est coupée en tranches ou en demi-lune, le fior di latte ou la mozzarella de grande taille est coupée en bâtonnets pas trop épais, les mêmes seront distribués uniformément sur la surface de la tomate. Le fromage râpé (si utilisé) sera répandu sur la surface de la pizza d'un mouvement rotatif et uniforme. Quelques feuilles de basilic frais seront disposées sur les condiments. Il est permis d'ajouter le basilic avant la mozzarella pour éviter de le brûler pendant la cuisson dans le four. L'huile d'olive extra-vierge est disposée d'un mouvement en spirale, à partir du centre vers la périphérie (ou en formant, pour simplifier, le numéro six selon la tradition).

### **La cuisson du disque de pâte assaisonné**

La cuisson devra se faire directement sur la sole du four et pas dans les plaques.

Le pizzaiolo transfère sur une pelle en bois (ou en acier), éventuellement à l'aide d'un petit peu de farine et d'un mouvement rotatif, la pizza assaisonnée, qui est glissée sur la sole du four d'un mouvement rapide du poignet afin d'empêcher la sortie des condiments. La cuisson se fait exclusivement dans des fours à bois où la température de la chambre atteint environ 485 °C.

Le pizzaiolo doit contrôler la cuisson de la pizza en soulevant un rabat, à l'aide d'une pelle métallique et en tournant la pizza vers le feu, toujours au même endroit initial de la sole pour éviter que la pizza ne brûle à cause de deux températures différentes. Il est important que la pizza soit cuite de manière uniforme sur toute sa circonférence.

Toujours à l'aide de la pelle, au terme de la cuisson, le pizzaiolo sort la pizza du four et la dépose sur l'assiette. Le temps de cuisson ne doit pas dépasser 60-90 secondes.

<b>Température de cuisson sur la sole :</b>	380-430 °C environ
<b>Température de la voûte :</b>	485 °C environ
<b>Temps de cuisson :</b>	60-90 secondes

## **Aspect et goût final**

La “**Verace Pizza Napoletana**” (vraie pizza napolitaine) doit être molle, fragrante, facilement pliable en quatre (à portefeuille), au goût caractéristique provenant du bord qui présente le goût typique du pain bien levé et bien cuit, mélangé à la saveur acidule de la tomate qui, après avoir perdue l’eau en excès, sera dense et consistante de l’arôme, respectivement, de l’origan, de l’ail ou du basilic, et au goût de la mozzarella cuite. Pour finir, l’huile va en émulsion et contribue à la cuisson uniforme des ingrédients.

## **Conservazione**

La “**Verace Pizza Napoletana**” (vraie pizza napolitaine) doit être consommée fraîchement sortie du four; si cela n’est pas consommée dans le local de production, elle ne peut pas être congelée ou surgelée ou conservée sous vide pour la prochaine vente. En particulier on préfère la consommer dans 10 minutes dans le local de production et dans 20 minutes pour celle à emporter.

# Art. 3

## Équipement

### **Pétrin**

Les pétrins utilisés sont à "fourche", à "spirale" et à "bras plongeant" (toutes avec la cuve aux coins arrondis et rotative).

### **Bacs à pâtons et spatules**

#### **Bacs à pâtons**

Les pâtons résultant du découpage sont disposés dans des caisses pour aliments appelées mattarelle (bacs à pâtons), où ils sont laissés à lever pour être prêts à l'emploi dans les phases de travail suivantes tels que : le moulage, le condiment et la cuisson.

#### **Spatules**

Le pizzaiolo utilise, soit dans la phase de découpage soit dans celle de moulage, une spatule pour décoller des parties de pâte ou des pâtons. La spatule est un outil triangulaire avec la lame à section variable réalisée principalement en métal, souvent en acier inox, ou bien en plastique.

### **Four et pelles**

#### **Le four**

La forme du four n'a pas changé fondamentalement au fil des siècles. Il est composé par un double dôme qui crée une chambre d'air nécessaire pour contenir la chaleur et pour gérer et aspirer correctement les fumées. Les dômes sont faits de briques réfractaires et/ou de congloméré de ciment de réfractaires et doit assurer une stabilité mécanique.

Il existe une correspondance entre la hauteur et la largeur de la bouche et respectivement la hauteur de la voûte et la largeur de la sole, mesuré dans l'antiquité en Paumes (correspondants à 26,45 cm). La sole et la bouche du four ont des mesures bien précises : la bouche mesure 45/50 cm, d'une hauteur de 22/25 cm maximum (correspondants à environ 50% de la bouche), la hauteur de la voûte varie entre 40-45 cm, alors que la sole d'un four napolitain traditionnel mesure de 105 à 140 cm de diamètre.

Tous fours d'un diamètre supérieur ne sont pas recommandés parce qu'ils ne permettent pas la correcte gestion et la cuisson contemporaine de plusieurs pizzas. La sole du four est divisée préféablement en 4 pièces en forme de cône et elle est placée sur un mélange de sable et de sel qui sert de diffuseur thermique, d'isolant et de bactérie thermique.

### **Dérogation au four à bois**

La possibilité de l'emploi du four à gaz est prévue en présence de documentation qui atteste l'impossibilité d'installer un four à bois. Le four à gaz doit correspondre à des paramètres de certification approuvés par l'Association.

En plus dans les manifestations et les événements où il a été démontré qu'il n'y a pas la possibilité d'utiliser le four à bois, on peut employer les fours à énergie alternative à condition qu'ils sont approuvés par l'Association.

### **Les pelles et l'équipement de four**

D'habitude les pelles sont trois :

#### **1. Pelle en bois ou pelle en acier :**

sert pour enfourner la pizza. Le pizzaiolo repart la pelle avec un petit peu de farine, pour permettre un glissement facile de la pizza par la pelle dans le four. Cela se fait d'un coup rapide du poignet, en gardant la pelle légèrement inclinée par rapport à la sole du four même.

#### **2. Pelle en acier :**

sert à déplacer la pizza dans le four et à la sortir après la cuisson.

#### **3. Pelle en acier ou en fer :**

sert pour bouger la braise et à gérer le bois.

**Brosse :** sert à nettoyer au sein du four.

### **Le bois**

Pour la cuisson de la pizza napolitaine le bois à utiliser ne doit pas relâcher de fumées ou d'odeurs qui pourraient modifier l'arôme de la pizza (le chêne, le frêne, le hêtre et l'érable). Dans la tradition napolitaine, dans certains cas le pizzaiolo montait la température intérieure du four à travers l'ajout de coupeaux de bois (en dialecte napolitain "*pampuglia*") qui permettait d'avoir une combustion rapide et une augmentation immédiate de la température. Le bois doit être certifié et d'origine reconnue. L'utilisation des bûches de bois pressé ou *pampuglia* (coupeaux de bois sélectionnés) est autorisée, à condition qu'ils sont certifiés.

## *Art. 4*

### Dérogations

L'Associazione Verace Pizza Napoletana, sans préjudice du processus de production de la "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine), se réserve le droit d'accorder des dérogations soit aux produits soit à l'équipement, en raison des exigences particulières territoriales de nature technique et normatif et toutefois ces dérogations ne doivent pas causer de variations importantes du produit "**Verace Pizza Napoletana**" (vraie pizza napolitaine).



# Art. 5

## Utilisation de la marque : adhésion

L'Associazione Verace Pizza Napoletana évaluera les demandes d'octroi de l'utilisation de la "**Verace Pizza Napoletana**" (Vraie Pizza Napolitaine) de sa propriété exclusive aux entreprises commerçants l'activité de Pizzeria qui demanderont explicitement sur la base des formulaires prévus et après les vérifications administratives et techniques appropriées et la délibération du conseil de direction. En cas d'emploi de four à gaz ou d'énergies alternatives, la certification et la marque seront modifiées de manière à remarquer les différences par rapport à celui traditionnel.

Les *vérifications prévues* pour la "**Verace Pizza Napoletana**" (Pizza Napolitaine) concernent les aspects suivants: chez les entreprises, dans la phase de pétrissage, de fermentation et de préparation, en suivant le bon déroulement et la succession correcte des phases décrites; en contrôlant avec soin les points critiques de l'entreprise; en vérifiant la correspondance des matières premières à celles prévues dans la réglementation ; en examinant la conservation parfaite et le stockage des matières premières à utiliser et en vérifiant que les caractéristiques du produit final sont conformes aux dispositions de la présente réglementation de production. Le responsable de la pizzeria doit aussi démontrer de connaître le produit faisant l'objet de la présente réglementation de production et il doit employer un pizzaiolo qui est inscrit au Registre de l'Associazione Verace Pizza Napoletana. Si nécessaire, l'Association peut demander la formation professionnelle continue du personnel de la pizzeria à travers des cours de formation, des stages ou des cours de recyclage prédisposés ou reconnus par elle.

L'Associazione Verace pizza napoletana se réserve le droit d'instituer des délégations étrangères avec des protocoles d'accord qui concernent les facteurs techniques, de contrôle et de gestion économique.

## *Art. 6*

### Utilisation de la marque: vérifications suivantes et exclusion

Avec des contrôles périodiques et par sondage par les délégués de l'Association, le respect de la réglementation dans toutes ces parties sera vérifié, sauf les dérogations éventuelles qui sont délibérées par le Conseil de Direction. En cas de non-respect de chaque norme de la réglementation de production :

- on veillera à demander l'adaptation dès que la violation est constatée ;
- après 30 jours la mise en oeuvre des corrections sera vérifiée;
- en cas de persistance de la défaillance on veillera à exclure l'associé par décision du Conseil de Direction, à retirer la marques et les marques distinctifs, en calculant le dommage patrimonial éventuel et d'image provoqué.

# Annexe

## Pizza Frite

Le principal objectif de l'Associazione Verace Pizza Napoletana a toujours été celui de promouvoir e d'exporter la recette traditionnelle de la vraie pizza napolitaine, sa culture et le métier artisanal du pizzaiolo verace en Italie et dans le monde entier.

Sur la base de cette considération l'engagement suivant a été celui de valoriser la tradition et la culture d'un autre produit historique, la **pizza frite**.

Elle a reconnu la dénomination du produit typique "pizza frita napoletana" (pizza frite napolitaine) un produit qui a les conditions fixées par les indications suivantes, avec attention aux méthodes de travail et aux caractéristiques organoleptiques et celles concernant la technologie commerciale du produit final. La "pizza frita napoletana" (pizza frite napolitaine) doit être moelleuse, fragrante, sèche, au goût caractéristique.

Après la cuisson dans l'huile chaude, on peut la présenter tant comme un produit en forme de demi-lune refermée sur elle-même (calzone frit) que de forme ronde (ronde frite). Le disque de pâte, étalé avec les mains, doit avoir une épaisseur de 2-3 mm environ, et la farce doit être composée par ricotta, fiordilatte ou provola, saucisson ou cicoli, poivre.

La méthode et la technique de production de la pâte sont ceux indiquées dans la Réglementation de la vraie pizza napolitaine.

### Dosages pizza frite

(pour un pâton de 200 g environ)

---

ricotta de vache, de brebis ou bufflonne	80-90 g
--	---------

---

Fiordilatte ou provola fumée	30-50 g
------------------------------	---------

---

Saucisson napolitain ou cicoli (ciccioli)	50-60 g
---	---------

---

Poivre	q. b.
--------	-------

---

Tomate pelée à discrétion	
---------------------------	--

---

## Technique

### Calzone frit

Le poids idéal des pâtons est de 200 g environ. Le moulage du disque de pâte est effectué sans l'utilisation de farine car ses éventuels résidus seraient difficiles à gérer en phase de cuisson dans l'huile chaude. En fait à l'époque l'étalement était traditionnellement fait sur un torchon de toile ou sur le comptoir oint d'huile.

La technique d'étalement est effectuée avec celle napolitaine, mais de sorte que l'air se repartisse uniformément afin d'éviter la formation de la corniche (cornicione), à partir de l'extérieur en pressant avec les bouts des doigts pour créer un disque d'une épaisseur homogène. Le disque formé, la farce doit être distribuée sur la moitié du disque.

Traditionnellement la ricotta utilisée était de brebis, mais au fil des ans l'utilisation de la ricotta de vache, de la fuscella et de la ricotta de bufflonne s'est répandue. La ricotta doit être préalablement délayée avec de l'eau, (à titre indicatif pour 1/2 kg de ricotta on utilise 1 cuillère et demi d'eau), il n'est pas nécessaire pour la ricotta de fuscella et de bufflonne.

Une variante est l'ajoute du poivre et/ou du fromage râpé à la ricotta. Le saucisson doit être coupé en julienne d'environ 2-3 mm d'épaisseur.

Les cicoli doivent être émiettés.

Le fiordilatte ou la provola fumée doivent être coupés en julienne pour une répartition plus régulière en veillant à ne pas être trop humides.

La moitié du disque farci, le calzone doit être fermé en superposant l'autre moitié à l'aide du côté de la paume de la main, il faut prendre soin de sceller bien les rabats superposés et de faire une petite pression au centre pour améliorer la distribution de la farce.

### Ronde frite

La variante ronde prévoit la superposition de deux disques de pâtes dont le poids total n'est pas supérieur à 200 g environ (à titre indicatif 80 g pour le disque supérieur et 120 g pour le disque inférieur), avec la garniture précédemment décrite. Un passage très important dans la préparation de la pizza ronde est la répartition uniforme de la garniture.

## La Cuisson

Le calzone frit doit être cuit dans l'huile abondante. Autrefois pour la friture tant le saindoux que l'huile d'olive extra-vierge étaient utilisés.

Le choix de l'huile est fondamental, de préférence huile de graines, la sélection doit être faite en tenant compte du point de fumée (température dont un gras alimentaire réchauffé à hautes températures s'oxyde et dégrade, en relâchant des substances volatiles, qui sont très dangereuses). Généralement il faut préférer des huiles à prédominance d'acides gras monoinsaturés et saturés par rapport aux huiles de graines à caractère polyinsaturé, comme l'huile de tournesol, l'huile de maïs, l'huile de pépins de raisin.

La température idéale pour la friture est d'environ 175 °C ; cette température provoque l'évaporation rapide de l'eau à la surface et crée la croûte.

L'huile doit être changée toutes les fois qu'elle prend une consistance visqueuse et qu'elle devient de couleur foncée.

La pizza doit être complètement immergée dans l'huile chaude, avant de la mettre dedans il faut la prendre par les rabats et la "plonger" du côté refermé pour éviter de faire sortir la farce.

La pizza ira à fond et elle commence sa cuisson lorsqu'elle remonte à la surface. Pour empêcher de la bouger, on s'aide avec une pince à frire et on la trempe constamment avec l'écumoire.

La pizza ne doit pas être tournée, mais l'huile doit être accompagnée à la surface, elle ne peut être tournée qu'après avoir pris sa couleur dorée. Au bon moment on la soulève et on la laisse sécher dans un égouttoir à friture, elle se sert préférentiellement très chaude.

À côté de la pizza frite traditionnelle d'autres types couramment utilisés se sont répandus, tels que.

- **Pizza frite avec les scaroles** (cuites ou crues);
- **Sausicce et friarielli** ;
- **Montanara**;
- **Fiordilatte, tomate et basilic.**