

A CINQUE ANNI DALLA PRIMA RICHIESTA, UNO DEI PRODOTTI BANDIERA DELLA CUCINA ITALIANA DIVENTA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA. PER LA REGIONE CAMPANIA UN RISULTATO DI VALORE SU SCALA INTERNAZIONALE.

Giacomo Vallini

Pizza napoletana l'eccellenza è riconosciuta

Dopo oltre quattro anni ce l'ha fatta. La pizza napoletana ha avuto il riconoscimento Stg, Specialità tradizionale garantita dall'Unione Europea. Un risultato salutato da tutti con grande soddisfazione, ma con la consapevolezza di avere ancora un lungo cammino da percorrere, e giunto dopo lunghe discussioni in sede europea, rincal-

zando le argomentazioni che fino all'ultimo si sono messe di traverso. Di merito, come quelle della Germania che obiettava sulla dicitura "farina 00", che lì non c'è, o più capziose, come quella della Polonia, volta a mettere in discussione il richiamo al territorio ("napoletana") a favore di una base storica della preparazione. Per chi non è avvezzo alle alchi-

mie dei tavoli di discussione europei, possono sembrare sottigliezze, ma avere confermato la denominazione di "pizza napoletana" per una categoria come la Stg che non prevede la tutela del territorio è un fatto di grande rilevanza per uno dei prodotti bandiera della cultura gastronomica italiana e contemporaneamente il più globalizzato (e imitato) in assoluto.

Gli elementi che definiscono la specificità della pizza napoletana Stg (nelle farciture ammesse di Margherita e Marinara) sono direttamente riconducibili ai tempi e alle modalità delle operazioni, nonché all'abilità e all'esperienza del pizzaiolo, figura centrale della tecnica napoletana di preparazione della pizza. I prodotti di riferimento sono l'olio extravergine di oliva e la mozzarella Stg (unico prodotto italiano con questo marchio) o la mozzarella di bufala campana Dop.

Il forno a legna, è poi un elemento di primaria importanza per la cottura e la qualità della pizza napoletana Stg, e sono proprio le sue caratteristiche tecniche che intervengono in modo assoluto sulla riuscita della classica pizza napoletana (un'altra piccola vittoria nei confronti di Paesi che avrebbero voluto lasciarlo fuori).

Tempi e modalità operative

Così il disciplinare votato dall'Unione Europea descrive le caratteristiche dimensionali, quelle visive e la consistenza della pizza napoletana: "Prodotto da forno tondeggiante, con diametro variabile che non deve superare i 35 cm, con il bordo rialzato (cornicione) e con la parte centrale coperta dalla farcitura. La parte centrale sarà spessa 0,4 cm con una tolleranza consentita pari a $\pm 10\%$, il cornicione 1-2 cm. La pizza nel suo insieme sarà morbida, elastica, facilmente piegabile a "libretto".

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

margherita e marinara sono le sole due farciture previste dal disciplinare della pizza napoletana Stg

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; il pomodoro, per la sola acqua in eccesso, resterà denso e consistente; la mozzarella di bufala campana Dop o la mozzarella Stg si presenterà fusa sulla superficie della pizza; il basilico così come l'aglio e l'origano svilupperanno un intenso aroma, apparendo alla vista non bruciati".

La Stg, valorizza la composizione tradizionale di un prodotto o il suo metodo di produzione tradizionale, non quindi la zona di origine, anche se viene sempre richiesto un requisito di tradizionalità. Una volta approvato il disciplinare di produzione chiunque vi aderisca, indipendentemente dalla propria localizzazione nell'Unione Europea, può fregiarsi dell'attestazione di specificità.

«Gli elementi che definiscono la specificità della pizza napoletana Stg sono quindi direttamente riconducibili ai tempi e alle modalità delle operazioni - commen-

DISCIPLINARE



presenti nella massa verso l'esterno al fine di produrre un disco di pasta uniforme in tutte le sue zone.

Farcitura

Anche per la farcitura, vengono descritte minuziosamente le operazioni da svolgere per quelle previste dal disciplinare, la marinara e la margherita. Quindi: spargere con movimento a spirale con un cucchiaio 70-100 grammi di pomodori pelati frantumati, appoggiare 80-100 grammi di



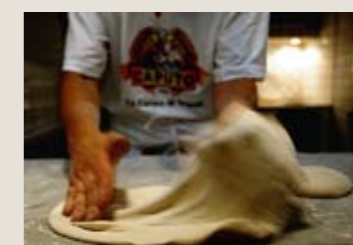
mozzarella di bufala campana Dop o di mozzarella Stg oppure si sparge a spirale un pizzico di origano e si appoggia uno spicchio d'aglio tagliato a fettine. Infine con un'oliera a becco si distribuisce 4-5 grammi di olio extravergine di oliva ($\pm 20\%$ di tolleranza).

Cottura

La cottura avviene esclusivamente in forni a legna, dove si raggiunge una temperatura di cottura di 485°C. La pizza deve essere cotta in maniera uniforme su tutta la sua circonferenza. I tempi di cottura non devono superare i 60-90 secondi.



Formatura



Deve essere eseguita dal pizzaiolo esclusivamente a mano. Con l'ausilio di una spatola si estrae il panetto dalla cassetta e si pone sul banco 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 non sia superiore a 0,4 cm ($\pm 10\%$) e al bordo non superi 1-2 cm, formando così il cornicione. Non sono consentiti altri tipi di lavorazione come l'utilizzo del matterello e la macchina a disco per pressare. Il matterello o la macchina a disco, infatti, non riescono a provocare in modo omogeneo lo spostamento dell'aria delle alveolature

CULTURA RICONOSCIUTA

**Percorso**

Il riconoscimento ufficiale arriva dopo quasi cinque anni dalla domanda e nell'anno in cui la pizza Margherita ha festeggiato il suo 120esimo anniversario. «È il giusto premio per uno dei prodotti simbolo della nostra tradizione culturale e gastronomica», ha dichiarato il presidente della regione Campania Antonio Bassolino.

Punto di partenza

«Il Marchio Stg per la pizza napoletana - ha sottolineato a sua volta l'assessore all'Agricoltura della Regione Campania Gianfranco Nappi (nella foto a lato) - rappresenta per noi un punto di partenza. Con l'Associazione verace pizza napoletana e con l'Associazione pizzaioli napoletane stiamo già discutendo di come vei-

colare il marchio della verace pizza come garanzia dell'utilizzo di prodotti campani e stiamo pensando di realizzare una guida mondiale di tutte le pizzerie che espongono questo marchio. E ora festeggiamo un vero riconoscimento alla cultura del nostro territorio, a un prodotto imitato in tutto il mondo». Solo a Napoli si contano 1.200 pizzerie e più di 7 mila addetti.

ta Emiddio de Franciscis di Casanova, funzionario dell'Assessorato agricoltura e Attività produttive della Regione Campania - nonché all'abilità e all'esperienza del pizzaiolo, figura centrale della tecnica napoletana di preparazione della pizza. Il forno a legna, è poi un elemento di primaria importanza per la cottura e la qualità della pizza napoletana Stg, e sono proprio le sue caratteristiche tecniche che intervengono in modo assoluto sulla riuscita della classica pizza napoletana».

Tutela del consumatore

Ma il riconoscimento della denominazione Stg è solo un primo passo di un percorso ancora lungo. Ne è convinto Antonio Pace,

**certificazione
del processo
di produzione, non
del prodotto: questa
è la pizza Stg**

presidente dell'Associazione verace pizza napoletana che, insieme all'Associazione dei pizzaioli napoletani e con il supporto della Regione Campania, ha promosso la pratica dell'ottenimento della Stg. «Questo marchio garantisce il processo produttivo. Occorre essere precisi su questo argomento. A nostro avviso, però, anche seguendo la ricetta del disciplinare non si ottiene la vera pizza napoletana, perché la pratica del pizzaiolo è elemento irrinunciabile per ottenere un prodotto secondo tradizione. Per questo, pur essendo



IL FORNO A LEGNA RISULTA DECISIVO PER LA COTTURA E LA QUALITÀ DELLA PIZZA NAPOLETANA. IL DISCIPLINARE DEFINISCE LE CARATTERISTICHE TECNICHE E LE OPERAZIONI DA EFFETTUARE.

soddisfatti del risultato, crediamo che la partita vera si giocherà sul fronte della certificazione». Del resto non essendo una certificazione di prodotto ma di processo, gli aspetti organolettici non sono presi in considerazione. Questi invece sono aspetti importanti che l'Associazione verace pizza napoletana considera nelle ispezioni che fa in tutto il mondo presso gli associati o presso chi chiede di diventarlo. Perché, come ama ripetere il presidente Pace «Qualsiasi pizza è tonda finché non la assaggi».

Farciture con tipicità

In effetti, nonostante le prime dichiarazioni abbiano enfatizzato il valore di difesa dei prodotti tipici italiani, il riconoscimento Stg ha soprattutto la caratteristica di tutela del consumatore, sancendo le regole di un processo di produzione. In altri termini qualsiasi

prodotto ottenuto rifacendosi al disciplinare di riferimento può fregiarsi, una volta certificato, del marchio Stg. Vale per esempio per la mozzarella Stg, che potrebbe essere prodotta in qualsiasi Paese europeo, purché sia conforme al disciplinare.

Se quindi questo lascia aperto uno spazio al dibattito sulla difesa dei prodotti tradizionali italiani, d'altro canto mette il consumatore nella condizione di gustare un prodotto che si richiama a un processo di produzione codificato, senza essere in balia di imitazioni e surrogati. Inoltre il riferimento alla mozzarella Stg o di bufala Dop contenuto nel disciplinare della pizza napoletana può diventare un potente mezzo per promuovere, in questo caso sì, i prodotti tipici italiani da impiegare nelle altre farciture (per esempio il prosciutto di Parma o

di San Daniele). Per questo motivo la posta in gioco è alta e la partita è ancora tutta da giocare. Una volta entrato in vigore il disciplinare, infatti, sintetizzano all'Associazione verace pizza napoletana, le due associazioni proponenti dovranno proporre al ministero delle Politiche Agricole un consorzio di tutela della pizza napoletana Stg, che avrà un compito consultivo e di controllo: chi espone il marchio Stg dovrà rispettare il disciplinare.

Enti di certificazione

Al consorzio spetterà anche il proposito di girare le eventuali domande di concessione del marchio Stg a delle società di certificazione "terze", nella fattispecie Ismicert, Dnv e Certiquality, uniche legittimate a controllare che effettivamente ci siano i requisiti per la concessione del marchio, e di concedere il marchio sotto l'egida del Ministero e poi del consorzio di tutela.

Sebbene in sé la denominazione Stg non sia quindi una tutela di prodotto territoriale (a differenza, per intenderci di Dop e Igp), tuttavia il suo riconoscimento tutelerà i consumatori di poter gustare una pizza fatta secondo le regole in qualsiasi parte del mondo, e di non cadere nella trappola di pseudo pizze napoletane (magari surgelate o sottovuoto, cosa che il disciplinare vieta nel modo più assoluto). «La ratio del marchio Stg è quello di conservare le metodiche tradizionali - sottolinea de Franciscis - e il prodotto che se ne fregia è come un ambasciatore che attraversa gli oceani».