



È napoletana la star della Giornata Mondiale della Pizza

Il 17 gennaio, per il secondo anno, si festeggia il piatto italiano per eccellenza, protagonista di tanti momenti conviviali, dai più importanti a quelli informali come le cene con gli amici.



Una pizza Margherita con mozzarella di bufala (Foto © La Gazzetta del Gusto).

La **Giornata Mondiale della Pizza** è stata istituita nel 2017 con l'obiettivo di valorizzare la pizza come eccellenza alimentare italiana e celebrare il lavoro degli artigiani pizzaioli.

Il 2017 è anche l'anno in cui l'UNESCO ha riconosciuto la **pizza napoletana** come **patrimonio culturale dell'umanità** mentre la scelta del **17 gennaio** è stata compiuta in onore di **Sant'Antonio Abate**, protettore del lavoro contadino e delle pratiche svolte con l'utilizzo del fuoco, quindi anche di fornai e pizzaioli. Proprio questi ultimi, storicamente, prendevano un giorno di riposo per festeggiare il Santo protettore riunendosi intorno a un grande fuoco.

La stessa esigenza di valorizzazione della pizza, nel 1998 ha sollecitato la fondazione dell'**Associazione Pizzaiuoli Napoletani** che si è spinta oltre le semplici iniziative di esaltazione culturale, diventando una vera e propria Accademia dove si insegnano i segreti della pizza.

Tanti varianti ma la pizza napoletana è solo una

Oggi esistono moltissime varianti nella preparazione della pizza, dall'impasto alla forma fino alla farcitura. Sui menù, infatti, si possono scegliere impasti con l'aggiunta di farine di kamut, integrali, con canapa o addirittura al cacao mentre, dal lato dei condimenti, si dà libero sfogo alla creatività, spesso troppo esasperata. Si pensi alla pizza all'ananas, indigesta praticamente ad ogni italiano.



Pizza alle verdure

Tuttavia, quando si parla della **pizza napoletana** non sono ammesse discussioni. La ricetta originale è soltanto una ed è fissata da un disciplinare introdotto dal **Regolamento della Commissione europea n. 97 del 2010**, che ha inserito la pizza napoletana tra le **Specialità Tradizionali Garantite (STG)** e che ne fissa perentoriamente procedimenti e caratteristiche.

Pizza napoletana STG: ecco come dev'essere

Il Regolamento europeo non solo fornisce la ricetta della vera pizza napoletana, ma ne richiama la tradizionalità ed il valore storico-culturale, a partire dal 1700 quando il prodotto ha fatto la sua comparsa a Napoli per arrivare alla odierna diffusione in tutto il mondo.

Per quanto riguarda la **forma**, il disciplinare stabilisce che deve essere tondeggiante con un **diametro di circa 35 centimetri**, un cornicione rialzato ed alto 1-2 cm e la parte centrale, ricoperta dalla farcitura, di circa 0,4 cm.

Per l'**impasto** sono consentiti farina di grano tenero, lievito di birra, acqua naturale potabile, sale marino o da cucina. Gli ingredienti vanno impastati nelle dosi e nei tempi indicati nello stesso **Regolamento 97/2010**.

La **lievitazione** deve attraversare due fasi distinte, la prima di due ore serve a comporre il “panetto” mentre la seconda ha una durata di 4-6 ore.

Una volta steso il disco di pasta, si procede alla farcitura decidendo se preparare una classica **Pizza Margherita** con pomodoro, olio, mozzarella STG o di bufala e basilico, oppure una **Pizza Marinara** con pomodoro, olio, aglio e origano.

Altro elemento a cui non si deve rinunciare per rispettare il disciplinare è il **forno a legna** nel quale la pizza va adagiata attraverso una pala di legno o di alluminio. Il lievito andrà cotto per 60-90 secondi alla temperatura di 485° C.

Come accorgerci delle contraffazioni?



Per avere la sicurezza che ci sia stata servita un'autentica pizza napoletana che segue la ricetta originale, occorre verificare la **presenza del logo**, un ovale bianco che rappresenta un piatto sul quale è effigiata una pizza Margherita stilizzata. Sotto il piatto, una finestra rettangolare rossa e la scritta “Pizza napoletana STG”.

Insomma, la pizza è davvero il nostro cavallo di battaglia ed un simbolo del nostro Paese e come tale deve essere tutelato e rispettato. Tutti abbiamo provato almeno una volta a prepararla e ne mangiamo nel peggiore dei casi un paio al mese.

È quasi d'obbligo concludere con le parole di Pino Daniele tratte dalla canzone “Fatte ‘na pizza”: «Fatte ‘na pizza c’a pummarola ‘ncoppa, vedrai che il mondo poi ti sorriderà».

Data di creazione

15/01/2019

Autore

luca-cantone