

ICE Agência - Escritório de Maputo

Maputo, 06.06.2022

Prot.: 0068060/22

## Manifestação de Interesse

Em ocasião da VII edição da promoção da Semana da Cozinha Italiana (14 a 20 de Novembro de 2022) que terá como título “**Convivência, Sustentabilidade e Inovação: ingredientes da cozinha italiana para a saúde das pessoas e a proteção do planeta**”, A ICE-Agência de Maputo pretende lançar uma Manifestação de Interesse para verificar a disponibilidade dos Restaurantes Italianos presentes em Maputo para organizarem com a ICE-Agência de Maputo 5 eventos de convívios (um por dia), de 14 a 18 de Novembro de 2022, com referência às seguintes temáticas:

1. Um evento de convívio para um mínimo de 50 pessoas sentadas num lugar coberto com pratos típicos da gastronomia italiana (duas entradas, dois pratos principais, dois acompanhantes, frutas, sobremesa, café, *amaro*). O Evento de convívio será inclusa água, vinho, pão, *grissini*. O Restaurante poderá decidir o custo por cada pessoa convidada que não poderá exceder 3000 Meticais IVA inclusa. O restaurante também deve garantir que seja feita a preparação em papel colorido do menu do evento. Dez convidados indicados pela ICE-Agência de Maputo serão gratuitos;
2. Um evento de convívio para um mínimo de 50 pessoas sentadas num lugar coberto com um prato típico da gastronomia italiana: A Pizza napoletana seguindo a *Disciplinare della Verace Pizza Napoletana*. (aqui em anexo em língua italiana). Poderão ser servidas 4 diversas Pizzas: *Margherita, Marinara, Capricciosa, Caprese*. As pizzas serão acompanhadas com cerveja grande e água. O restaurante poderá decidir o custo por pessoa convidada que não poderá exceder 1100 Metical IVA inclusa. O restaurante também deve garantir que seja feita a preparação em papel

colorido do menu do evento. Dez convidados indicados pela ICE-Agência de Maputo serão gratuitos

3. Um evento de convívio para um mínimo de 50 pessoas sentadas num lugar coberto para degustar os sorvetes típicos italianos seguindo a *Disciplinare del Gelato Artigianale Italiano*, (aqui anexo em língua italiana). Serão servidos 4 sabores diferentes à escolha dos convidados e para todos os casos duas taças (cada uma com dois sabores e uma com creme e/ou café *affogato*) por convidado: Chocolate, Creme, Morango, Limão. Os 4 sabores incluirão, portanto, creme e café italiano (sorvete *affogato*). O restaurante poderá decidir o custo por pessoa convidada que não poderá ser superior a 500 Metical IVA inclusa. Dez convidados indicados pela ICE-Agência de Maputo serão gratuitos.
4. Um evento de convívio para um mínimo de 50 pessoas sentadas num lugar coberto para um típico Aperitivo italiano. Além dos clássicos aperitivos e água, os convidados terão a oportunidade de escolher dois drinks entre os presentes aqui: *Spritz, Negroni, Bellini e Prosecco Italiano*. O restaurante poderá indicar o custo por pessoa convidada que não poderá ser superior a 750 Metical IVA inclusa. Dez convidados indicados pela ICE-Agência de Maputo serão gratuitos.

O restaurante poderá propor para organizar mais eventos, porém, será dada a possibilidade de participar em todas as propostas que chegarão nas condições indicadas acima (número de convidados, pratos típicos italianos, localização)

Durante os eventos (o local – coberto – deveser funcional e adequado para a promoção de um sector relevante do *Made in Italy* como o setor agroalimentar. Sobre este ponto a ICE-Agência decidira de forma autónoma). Será solicitada a presença do *Chef* e/ou responsável pelo processamento do creme e ingredientes para a produção dos sorvetes com o escopo de demonstrar o processo de preparação dos pratos e/ou dos sorvetes, também de um nutricionista que mostrará os benefícios da alimentação saudável e a dieta mediterrânea

sustentável de modo a valorizar a tradição da culinária italiana no exterior como um elemento distintivo de *Made In Italy*.

Todos os eventos serão também previstos uma breve intervenção inicial do Embaixador da Itália em Maputo (5 minutos).

A organização da parte técnica (áudio e microfone) será a cargo de cada restaurante que pretende submeter a sua candidatura.

O objectivo é exaltar o tema de convívio, a dieta italiana saudável e sustentável para as pessoas e para o planeta, a proteção das marcas e o contraste com a sonoridade italiana com foco na cozinha tradicional das regiões italianas. O escopo dos eventos é, de facto, valorizar a culinária tradicional italiana em Moçambique como elemento distintivo da marca italiana, este objetivo deverá ser expresso em todos os eventos de convívio mencionados acima.

As pessoas convidadas pela ICE-Agência de Maputo aos eventos de convívio serão operadoras no sector agroalimentar, importadoras, *opinion leader*, jornalistas etc.

De salientar que a Manifestação de Interesse que serão recebidas (e-mail: [eventi.maputo@ice.it](mailto:eventi.maputo@ice.it)) não obriga a ICE-Agência a proceder ao respectivo concurso e posterior atribuição como actividade relativa à VII edição da Semana da promoção Cozinha italiana pois, ainda não foi confirmada no momento.

A Manifestação de Interesse que deve ser enviada para [eventi.maputo@ice.it](mailto:eventi.maputo@ice.it) permanece publicada durante duas semanas e terminará no dia 20 de Junho de 2022 as 11h00 (hora de Maputo).

Paolo Gozzoli  
Director





## Il Disciplinare degli Accademici

**Tipo e nome del prodotto : Gelato Artigianale Italiano**

**Definizione : Il Gelato Artigianale deve essere di produzione propria.**

**Specificità : Ingredienti, caratteristiche del prodotto e cicli produttivi**

E' un prodotto alimentare composto da ingredienti freschi e genuini, che mediante un contemporaneo processo di congelamento rapido e agitazione si addensa incorporando aria in modo naturale fino a raggiungere la giusta consistenza, cremosità e pastosità.

Tutti i processi di lavorazione sono svolti dagli operatori con metodo discontinuo, sono considerati e distinti tutti i Gelati Artigianali sia a base di latte che a base di acqua.

**a) Ingredienti :** Sono classificati in categorie, freschi, surgelati, in polvere e in pasta.

Si escludono tassativamente i prodotti OGM e i Grassi Idrogenati Trans.

**Ingredienti freschi :** Appartengono a questa categoria l'acqua, il latte, la panna, le uova e tutti i tipi di frutta.

**Ingredienti surgelati :** Di questa categoria si usano solo i tipi di frutta.

**Ingredienti in polvere :** Appartengono a questa categoria gli zuccheri, i neutri, il latte in polvere e tutti gli ingredienti caratterizzanti in tale stato.

**Ingredienti in pasta :** Appartengono a questa categoria zuccheri e uova in pasta e tutti gli ingredienti caratterizzanti in tale stato.

**b) Caratteristiche :** Il Gelato Artigianale deve avere un corretto equilibrio tra tutti gli ingredienti, per ottenere la giusta struttura e consistenza a una determinata temperatura di conservazione, questa tecnica è definita come “ **bilanciamento** ”.

Le componenti degli ingredienti sono divise in categorie :

Aria - Acqua - Zuccheri (Z) - Grassi (G) - Solidi del Latte non Grassi (SLNG)  
Altri solidi ( AS ).

**Aria** : L'aria o "overrun" è incorporata in forma naturale tramite l'agitazione fino al raggiungimento dei -2°/-4° essa è trattenuta da una pellicola formata da grassi e proteine, ha la funzione fondamentale di dare cremosità e spatolabilità al gelato artigianale, ha anche la funzione di far resistere meglio il prodotto agli sbalzi di temperatura.

**Acqua** : L'acqua è presente nella maggior parte dei prodotti alimentari utilizzati per la produzione del Gelato Artigianale, nello specifico : latte, panna, frutta, uova ecc... è usata come tale nella preparazione dei Sorbetti Artigianali di frutta. L'acqua deve essere fisicamente, chimicamente e batteriologicamente pura, assolve anche l'importante funzione di solvente per gli zuccheri e nella parte non congelata contribuisce alla spatolabilità del Gelato Artigianale.

**Zuccheri** : Gli zuccheri sono chiamati anche carboidrati e composti di carbonio, idrogeno e ossigeno, forniscono dolcezza, corpo e cremosità al Gelato Artigianale, hanno un potere dolcificante (POD) e un potere anticongelante (PAC), sono la maggioranza dei solidi.

Sono raggruppati in questa categoria tutti gli zuccheri, i più utilizzati sono : il saccarosio, il destrosio, il glucosio e le malto destrine.

**Grassi** : I grassi si distinguono dalla provenienza di origine animale o vegetale, i primi sono nel latte, nella panna, nel burro e nelle uova, i secondi nel cacao e nella frutta secca, i grassi danno corpo al gelato, aumentano il valore nutritivo, sono idrorepellenti, non hanno una funzione legante, nel caso di utilizzo come apportatori di grassi, sono utilizzati solo quelli di provenienza animale.

**Latte** : Il latte intero contiene una parte di materia grassa, circa il 3,5% mentre il 9% sono le sostanze non grasse del latte, il residuo è acqua 87,5%. Nel latte è presente il lattosio (zucchero contenuto) e anche nei suoi derivati, in fase di ricettazione dobbiamo considerare le quantità totali, un eccesso porterebbe problemi di corpo e alla struttura.

**Panna – Burro** : La panna è estratta dal latte tramite centrifugazione, ha un titolo di grasso del 35% circa è utilizzata come apportatore di grassi, il burro come la panna è estratto tramite centrifugazione e contiene mediamente un titolo di grasso dell'85% circa, il suo utilizzo determina un retrogusto molto marcato, che è eliminato sottoponendo la miscela a un ciclo di omogeneizzazione.

**Uova** : Si utilizza soprattutto il tuorlo che è costituito da grassi per il 31% , da altri solidi per il 19%, e acqua per il 50% é quindi un buon apportatore di grassi e solidi, il tuorlo contiene la lecitina, un ottimo " emulsionante naturale" che ha la funzione di rendere la miscela più omogenea e cremosa.

**I Solidi del Latte non grassi ( SLNG )** : Sono sostanze contenute nel latte intero per circa il 9%. Sono : proteine 3,5%, lattosio 4,5% e sali minerali 1%.

Il latte in polvere magro (LPM) contiene circa il 97% di solidi del latte non grassi, nel Gelato Artigianale è utilizzato per aumentare il contenuto di solidi e proteine, anche le proteine del latte sono utilizzate a tale scopo, il loro contenuto di caseina 80% e siero proteine 20%, hanno la proprietà di addensante ed emulsionante, contribuendo a stabilizzare la miscela per dare una ottima struttura.

**Altri Solidi ( AS )** : Sono tutti gli ingredienti esclusi dagli altri gruppi che servono per bilanciare le miscele, sono contenuti negli ingredienti caratterizzanti, nei neutri, nelle fibre vegetali, ecc...

**Ingredienti caratterizzanti** : Nella maggior parte sono in pasta e oleose, possono essere pure : nocciola, pistacchio, mandorla o di pinolo ecc. o composte, bacio, gianduia, torrone, cioccolato bianco ecc. sono utilizzate per ottenere il gusto desiderato. Le paste sono di grande aiuto e facilitano il lavoro del gelatiere, in qualche caso sono indispensabili per la tostatura e raffinazione degli ingredienti che permette l'esaltazione dei loro sapori.

**Neutri** : Queste sostanze che hanno il potere di addensare l'acqua ed emulsionare i grassi, sono usate per modificare corpo e struttura, rientrano in questo gruppo anche le fibre vegetali che hanno un alto potere addensante e sono particolarmente usate nei sorbetti di frutta, si consiglia l'uso di prodotti naturali e non di estratti da procedimenti chimici, sempre nel rispetto delle normative vigenti e le specifiche prescrizioni del prodotto.

**Bilanciamento** : L'ottimo bilanciamento è ottenuto dal perfetto equilibrio di tutti gli ingredienti utilizzati, zuccheri, grassi, solidi del latte non grassi e altri solidi, i valori saranno dati dai loro valori totali :

Bassi	Zuccheri 17-18 %	Grassi 3-5 %	SLNG 6-7%	A.S. 1-2%
Medi	" 19-21 %	" 6-7 %	" 8-9%	" 2-3%
Elevati	" 22-24 %	" 8-9 %	" 10-11%	" 3-4%

**c) Cicli Produttivi** : Tutti i vari processi di lavorazione : dosaggio, miscelazione, pastorizzazione, emulsione, maturazione, mantecazione e conservazione, sono eseguiti dagli operatori nel proprio laboratorio in modo discontinuo, il Gelato Artigianale sarà in fine posto negli appositi banchi a vetrine o pozzetti per la vendita.

**Il Dosaggio** : E' il primo procedimento, va eseguito con cura in base alla ricetta, tenendo in considerazione gli equilibri degli ingredienti previsti dai parametri di bilanciamento.

**La miscelazione** : Si può compiere quest'operazione con due metodi, il primo per piccole quantità, consiste nell'utilizzo di un frullatore che abbia la potenza necessaria per svolgere questa funzione, il secondo per grandi quantità, facendo uso di un pastorizzatore, per facilitare questo ciclo i solidi andranno sempre inseriti gradatamente a pioggia nei liquidi, nel caso di utilizzo del pastorizzatore, i solidi andranno inseriti al raggiungimento della temperatura di 35/40°, in entrambi i casi otterremo una miscela perfettamente omogenea.

**La pastorizzazione** : Si compie con un macchinario che miscela gli ingredienti e assicura un doppio trattamento di risanamento termico ( caldo/freddo ) cui è sottoposta la miscela di Gelato Artigianale con lo scopo di "bonificarla" dai diversi microrganismi patogeni eventualmente presenti.

Nel campo del Gelato Artigianale sono considerati due tipi di pastorizzazione : Alta e Bassa.

Nel ciclo di Alta pastorizzazione la miscela è riscaldata sotto agitazione e portata a una temperatura di +85/95°C (in genere), raggiunta questa temperatura, la miscela è raffreddata il più rapidamente possibile fino a +4°C .

Avremo così un'ottima solubilizzazione degli zuccheri, l'idratazione di eventuali ingredienti in polvere (addensanti e altro) la fusione e l'emulsione delle materie grasse.

Nel ciclo di Bassa pastorizzazione la miscela è riscaldata sotto agitazione e portata a una temperatura di +65°C (in genere), si mantiene questa temperatura per circa trenta minuti, poi la miscela è raffreddata il più rapidamente possibile fino a +4°C .

Questo ciclo rispetta di più le caratteristiche degli ingredienti e dei sapori, evitando il retrogusto di cotto che in qualche caso potrebbe avvenire con l'alta pastorizzazione.

La durata dei cicli, deve terminare entro le due ore, così da ottemperare le norme legislative in merito.

**L'emulsione** : Si compie tramite una veloce agitazione che permette lo scioglimento degli zuccheri, la dispersione dei grassi e la perfetta idratazione dei neutri, normalmente avviene nel "pastorizzatore" predisposto anche per questo procedimento.

**La maturazione** : Questo processo permette agli addensanti di assorbire acqua, agli stabilizzanti di idratarsi e ai grassi una parziale cristallizzazione, generalmente dura dalle cinque alle sette ore, avviene nei pastorizzatori adatti allo scopo o in celle frigorifere a temperatura positiva C4°.

**La mantecazione** : E' il procedimento che trasforma la miscela, tramite il freddo e l'agitazione in contemporanea, permettendo di incorporare aria fino a raggiungere lo stato solido.

**La conservazione** : Con l'ultimo ciclo di lavorazione abbiamo ottenuto il Gelato Artigianale, che sarà conservato in appositi armadi frigorifero con temperatura negativa fino alla sua posizione finale nei banchi a vetrina o pozzetti per la vendita, le temperature di conservazione variano dal tipo di gelato prodotto, generalmente sono stabilizzate intorno ai -14/18°.

La temperatura di esercizio nei banchi per la vendita è a -13/15°, perciò quando porremo il Gelato Artigianale per la vendita, dovremo tenere conto di questo e dar modo e tempo per raggiungere questa temperatura così si potrà servire nel miglior modo possibile, evidenziando tutte le sue caratteristiche di cremosità e spatolabilità.

**Il cicli combinati** : Avvengono tramite appositi macchinari che per rapidità di esecuzione sono utilizzati come pastorizzatori, emulsionatori e mantecatori, le miscele sono posizionate in un serbatoio e una volta raggiunta la temperatura di 65/90°, sono trasferite in automatico nel cilindro di mantecazione e trasformate in solidi.

Si constata che questo processo elimina il ciclo di maturazione delle miscele, che secondo il parere di colleghi esperti non è indispensabile, in questo caso l'investimento è ridotto perché acquistiamo un solo macchinario invece di tre ( pastorizzatore, tino di maturazione e mantecatore).

**Igiene** : Questo paragrafo, anche se lasciato per ultimo, però è tra i più importanti da seguire, tutti i gelatieri devono rispettare alla lettera le normative igienico-sanitarie vigenti, in particolar modo il protocollo dell'HACCP, per essere in grado di produrre un Gelato Artigianale sotto il profilo igienico-sanitario eccellente, questo garantirà nel modo più assoluto sia il cliente che il produttore.

**Ricordiamo che il Gelato Artigianale è un prodotto alimentare**





**DISCIPLINARE INTERNAZIONALE PER L'OTTENIMENTO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO  
"VERACE PIZZA NAPOLETANA" – (VERA PIZZA NAPOLETANA)**

**IL DISCIPLINARE**

**Aspetti merceologici e legislativi del prodotto**

Scopo del presente disciplinare è stabilire le caratteristiche del prodotto tipico "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana).

Ogni operatore in qualsiasi paese del mondo che sia in grado di offrire un prodotto con tutte le caratteristiche richieste dal presente disciplinare potrà presentare domanda all'Associazione Verace Pizza Napoletana per l'assegnazione e l'utilizzo del marchio collettivo "Verace Pizza Napoletana" (Vera Pizza Napoletana)

L'Associazione controllerà periodicamente e a campione che gli operatori iscritti nell'albo degli utenti del marchio seguano il disciplinare per l'elaborazione di questo "piatto tipico".

Per quanto riguarda i condimenti e i prodotti, si stabilisce che devono essere utilizzati preferibilmente prodotti certificati di origine campana.

**Art. 1 – Descrizione del prodotto.**

E' riconosciuta la denominazione del prodotto tipico "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana), il cui uso è riservato ai due tipi di pizza *marinara* (pomodoro, olio, origano e aglio) e *margherita* (pomodoro, olio, mozzarella o fior di latte, formaggio grattugiato e basilico) aventi i requisiti fissati con il presente disciplinare, con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto finito e derivanti dalla materia prima e dai metodi di preparazione e cottura.

Dopo la cottura la "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana) si presenta come un prodotto da forno tondeggiante, con diametro variabile che non deve superare 35 cm, con il bordo rialzato (cornicione) e con la parte centrale coperta dai condimenti.

Tale parte centrale sarà spessa circa 0.25 cm con una tolleranza consentita pari a  $\pm 10\%$  e con un condimento 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.

Il cornicione dovrà essere di 1-2 cm, regolare, ben alveolato, privo di bolle e bruciature e di colore dorato.

La "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana) deve essere morbida, fragrante, facilmente piegabile a libretto, 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 dall'aroma, rispettivamente, dell'origano, dell'aglio o del basilico e al sapore della mozzarella cotta

Possono essere accettate ad insindacabile giudizio dell'Associazione variazioni che non siano in contrasto con la tradizione e le regole della gastronomia napoletana, così come previsto nel primo disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana redatto il 14 giugno 1984.

## Art. 2 – Descrizione del metodo di produzione

### 2.1 - Produzione del disco di pasta

#### 2.1.1 Prodotti (per dettagli si vedano le schede tecniche allegate)

**Farina di grano tenero tipo 00 / tipo 0 \*:** Prodotto granulare ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento (di grano tenero, di colore bianco, esente da puntature.

È consentita l'aggiunta di **farina di grano tenero tipo 1** in piccole percentuali (dal 5 al 20% max).

I valori ottimali di Farina 00 per una lievitazione lunga tesa ad ottenere una pasta con buon rapporto estensibilità/elasticità:

<b>W</b>	250-310 (media forza)
<b>P/L</b>	0,50 - 0,70 (Ideale 0,6)
<b>Assorbimento</b>	55 % - 62 %
<b>Stabilità</b>	4 - 12
<b>Value index - Caduta E10: max 60 Falling</b>	300- 400
<b>Glutine secco</b>	9,5 – 11,5 g %
<b>Proteine</b>	11 - 13,5 g %
<b>Ceneri</b>	< 0,55

Tali valori sono tipici di farine di media forza, equilibrate e con buone attitudini alla panificazione.

*\*schede corrispondenze farine estere allegato*



Inoltre è possibile l'impiego di farine di tipo 0 se caratterizzati dai seguenti valori

<b>W</b>	250-320
<b>P/L</b>	0,55- 0,70
<b>Assorbimento</b>	55 % - 62 %
<b>Stabilità</b>	8 -14
<b>Value index - Caduta E10: max 60 Falling</b>	>250
<b>Glutine secco</b>	9,5 – 11,5 g %
<b>Proteine</b>	11 - 13,5 g %
<b>Ceneri</b>	< 0,65

**Acqua alimentare:** Acqua potabile, non gasata, che non contiene microrganismi, parassiti e sostanze chimiche in concentrazioni tali da rappresentare pericolo per la salute umana, impiegata ad uso potabile, per le preparazioni di cibi e bevande, ed altri usi domestici e industriali.

Temperatura di utilizzo: 16°-22°C optimum STD

Durezza: media;                      pH = 6-7

**Sale:** dovrà essere utilizzato preferibilmente sale marino (sale da cucina). Il sale esercita un ruolo cruciale nella dinamica dell'impasto. Esso è un ottimo antibatterico. Grazie alla presenza di calcio, inoltre, il sale agisce sulla maglia glutinica rinforzandola, infine, contribuisce a conferire al prodotto finale la sua caratteristica colorazione.

**Lievito:** lievito di birra compresso, prodotto biologico di colore giallo-grigio-paglierino, di sapore insipido e con un basso grado di acidità. Dovrà essere utilizzato un lievito di birra fresco di uso casalingo in confezioni da 25 – 500 grammi (Saccharomices cerevisiae) (D.M. 21/03/1973 e 18/06/1996). È consentito l'uso di lievito naturale (vedi schede tecniche allegate).

È possibile utilizzare il lievito secco da Saccharomices cerevisiae nella proporzione di 1/3 rispetto al fresco. Non è consentito l'impiego di lieviti secchi addizionati di miglioratori.

## 2.1.2 - Dosi e ricetta

### Regole essenziali da rispettare

- **Impasto di tipo diretto**
- **Partire dall'acqua per la preparazione**
- **Non inserire alcun tipo di grasso o zuccheri nell'impasto**



Dosi di impasto:  
(Si riporta un valore dei vari ingredienti raccomandato rapportato a litro di acqua)

Acqua: 1 lt  
Sale: da 40 a 60 gr

Lievito (in funzione di temperatura, umidità e tempo):

Lievito di birra fresco 0.1- 3 g  
Lievito madre 5-20% della farina utilizzata  
Lievito di birra secco rapporto 1 a 3 rispetto al fresco (*es. 1 gr di secco corrisponde a 3 gr di fresco*)

Farina: 1,600/1,800Kg (secondo il grado di assorbimento)

Tempo di impasto: aggiunta di Farina  
(fino al raggiungimento del punto di pasta)  
secondo tecnica di impasto e tecnologia dell'impastatrice

Prima fermentazione: lasciar riposare l'impasto per innescare la prima fermentazione

"Staglio": in panetti 200g (diametro pizza 22-24 cm) – 280g (diametro pizza 28-35cm)

Seconda fermentazione e maturazione: in cassette per alimenti

Conservazione (temperatura ambiente)

Tempi complessivi di fermentazione: min 8 - max 24 ore  
(con eventuale aggiunta delle ore di lavorazione – max 4 ore)  
(secondo la tipologia di farina impiegata e tenendo conto di temperatura, umidità e tempo di utilizzo)

Esempio :

Tempi fermentazione (ore)	T (°C)	Lievito birra fresco (gr)	Sale (gr)	W (farina)
8	23	1,5	50	250-280
24	23	0,3	50-55	290-310

*Per garantire l'uniformità del prodotto, al variare delle condizioni stagionali e delle temperature di lavorazione è consigliato l'uso di celle di fermentazione a temperatura ed umidità controllabili.*



### 2.1.3 – Tecnica

La tecnica di impasto utilizzata è riconducibile al sistema diretto.

La preparazione della "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana) comprende esclusivamente le fasi di lavorazione seguenti da realizzarsi in ciclo continuo nello stesso esercizio.

Si mescolano farina, acqua, sale e lievito, partendo dall'acqua assicurandosi che il contatto diretto tra sale e lievito non avvenga per un tempo superiore ai 5 minuti, altrimenti il sale andrebbe a danneggiare le cellule del lievito. Bisogna tener presente che la quantità di lievito da impiegare deve diminuire al crescere della quantità di acqua e farina utilizzata. Ad esempio se su 1L di acqua si utilizzano 0,30 gr di lievito, su 5 L di acqua non si useranno 1,5 gr di lievito ma circa 1gr. Quindi la quantità di lievito impiegata è men che proporzionale alla quantità di impasto preparato.

L'impasto deve essere lavorato nell'impastatrice a forcella, a spirale, a braccia tuffanti (tutte con cestello ad angoli smussati e rotante) 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 (idratazione).

Una eccessiva lavorazione (con il conseguente riscaldamento meccanico) comporta "incordatura" dell'impasto cioè l'organizzazione sotto forma di fibra della maglia glutinica con grave pregiudizio delle proprietà meccaniche.

L'impasto finale deve presentarsi al tatto non appiccicoso, morbido e plastico e risulterà facilmente asportabile dalla cassetta per essere lavorato.

### 2.1.4 – Caratteristiche

Le caratteristiche dell'impasto a fine preparazione sono le seguenti, con una tolleranza per ognuna di esse del  $\pm 10\%$ :

- Temperatura di fermentazione: 23 °C

### 2.1.5 – Lievitazione e staglio

**Prima fermentazione:** L'impasto, una volta estratto dall'impastatrice, risulta "grasso" all'aspetto e "liscio" al tatto; dal punto di vista delle proprietà meccaniche risulta "poco estensibile" e "molto elastico". Viene posto su un tavolo da lavoro della pizzeria dove si lascia riposare 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. Trascorso il tempo ritenuto necessario all'assestamento e al riposo dell'impasto, si passa alla formatura del panetto, tradizionalmente eseguita a mano. Con l'ausilio di una spatola si taglia dall'impasto deposto sul banco di lavoro una porzione di pasta lievitata e successivamente le si dà una forma di panetto. Nella tecnica napoletana, nello staglio tradizionale a mano, l'impasto viene sagomato (*staglio*) sotto forma di palline con una tecnica che ricorda



la preparazione delle mozzarelle (*mozzatura*). Per la "verace pizza napoletana" i panetti devono avere un peso compreso tra i 200 ed i 280 g, per ottenere una pizza di diametro tra 22 – 35 cm.

**Seconda fermentazione e maturazione:** Una volta formati i panetti (*staglio*), avviene una seconda lievitazione in cassette per alimenti di durata variabile, in funzione delle caratteristiche di temperatura e umidità dell'ambiente e dell'assorbimento della farina utilizzata.

La maturazione consiste in una serie di processi biochimici e enzimatici che scindono le strutture più complesse, proteine e amidi in elementi più semplici. Quindi i tempi di maturazione dell'impasto variano in funzione alla quantità di enzimi contenuti nella farina utilizzata.

Un buon coordinamento di lievitazione e maturazione assicura la perfetta riuscita del prodotto finale che risulterà avere un aspetto "*plastico*" (ovvero atto a essere plasmato in una forma voluta), *estensibile* e *poco elastico*. Questi processi quindi rendono la struttura dell'impasto meno tenace, più estensibile e più digeribile. Il nostro organismo, infatti, non è in grado di assimilare queste lunghe catene e ha bisogno che esse vengano demolite in zuccheri semplici. Una pizza realizzata con un impasto maturo richiederà un minor impegno del nostro apparato digerente, grazie a questa anticipata semplificazione degli amidi.

## 2.2 – Formatura del disco di pasta

Passate le ore di lievitazione il panetto viene estratto con l'aiuto di una spatola dalla cassetta e posto sul piano di lavoro della pizzeria su un leggero strato di farina per evitare che la pagnotta aderisca al piano.

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 0.25 cm con una tolleranza consentita pari a  $\pm 10 \%$

La formatura del disco di pasta effettuata *con le mani*, in funzione dell'abilità del pizzaiolo, determinerà lo spostamento dell'aria contenuta nelle alveolature della pasta verso la periferia del disco che resterà più gonfio. Sarà quest'ultimo che al termine della cottura formerà il "cornicione", elemento tipico della "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana) che avrà un'altezza di circa 1-2 cm. La stesura va effettuata con l'impiego del minor quantitativo di farina possibile in quanto eventuali residui della stessa risulterebbero di difficile digestione e sgraditi a livello organolettico dal consumatore. E' possibile l'utilizzo di semola per la stesura purché il quantitativo residuo sul disco di pizza non sia tale da comprometterne il sapore finale (bisogna considerare che è l'umidità dell'impasto che influenza la capacità di trattenere la semola).

Per la preparazione della "verace pizza napoletana" (vera 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.

## 2.3 – Condimento del disco di pasta

### 2.3.1 I Prodotti (per i dettagli si vedano le schede tecniche allegate)

**Pomodoro fresco:** nelle varianti *S.Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino D.O.P.*, *Pomodorini di Corbara (Corbarino)*, *"Pomodorino del piennolo del Vesuvio"* D.O.P. o altro pomodorino tipico preferibilmente con un equilibrio delicato tra la componente acida e quella zuccherina

**Pomodoro pelato:** *pomodoro pelato S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.* E' consentito l'uso del pomodoro fresco o industriale per pelato del *"pomodoro lungo tipo Roma"*.

Il pomodoro sotto forma di "pelati" dovrà, essere sgocciolato e frantumato preferibilmente a mano, poiché tale tecnica conferisce una differente consistenza al prodotto ed evita la rottura dei semi che conferirebbero un tipico gusto amaro.

Sono da escludere i pomodori pelati ottenuti da organismi geneticamente modificati, e che abbiano subito trattamenti di coltivazione e/o di conservazione agenti sul DNA e/o con radiazioni ionizzanti.

È consentito l'utilizzo di pomodoro frantumato meccanicamente se proveniente da pomodoro lungo italiano e trattato industrialmente come pomodoro pelato quindi senza alcun trattamento termico ulteriore. Il succo di pomodoro o il concentrato eventualmente aggiunto al frantumato obbligatoriamente deve provenire anch'esso da pomodoro lungo italiano.

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

### **Fior di latte dell'appennino meridionale o altro fiordilatte prodotto con tecniche tradizionali**

**Olio:** Data la temperatura della camera, della volta e della platea del forno e il tempo di cottura, la scelta dell'olio da utilizzare ricade su quello con maggiore resistenza alla ossidazione e con stabilità ad alte temperature, cioè sull'olio extravergine d'oliva.

L'olio d'oliva ottenuto da pressione a freddo delle olive e che non ha subito processi di raffinazione, cioè l'olio extravergine, contiene inalterati gli antiossidanti naturali quali i tocoferoli.

Sono da preferire oli con caratteristiche delicate evitando quelli con retrogusto aspro-pungente. L'olio va aggiunto prima della fase di cottura in quanto andando in emulsione contribuisce alla cottura uniforme degli ingredienti. È consentita l'aggiunta anche a crudo (dopo cottura) per ragioni organolettiche.



**Origano:** *Origanum vulgare* della famiglia delle Labiatae.

**Basilico:** Basilico fresco o fresco confezionato di IV gamma

**Formaggio:** a pasta dura da grattugia

**Sale:** La procedura classica prevede di preparare il pomodoro salandolo e non aggiungendo il sale direttamente sul disco di pizza. In dettaglio per 1kg di pomodoro pelato la quantità di sale da aggiungere è pari a 10-12 gr, nel caso del pomodoro S. Marzano che risulta già un prodotto più sapido la quantità da aggiungere è di circa 7-10 gr per Kg. Se si utilizza pomodoro fresco il sale va messo direttamente sulla pizza.

### 2.3.2 Dosi e Ricette

#### **Marinara:**

pomodoro pelato	g 70 - 100
olio di oliva extravergine	g 6-8 (tolleranza 20%)
aglio	1 spicchio (circa 3 gr.)
origano	g 0,5 (un pizzico)

Può essere gradita l'aggiunta di qualche foglia di basilico.

#### **Margherita:**

pomodoro pelato	g 60 – 80
olio di oliva extravergine	g 6 – 7 (tolleranza +20%)

mozzarella di bufala, di latte vaccino o fiordilatte con caratteristiche conformi ai parametri dell'Albo Fornitori dell'Associazione g 80 – 100

basilico fresco alcune foglie

formaggio a pasta dura da grattugia (facoltativo) g 5-7

### 2.4 Tecnica

#### **Marinara:**

Con un cucchiaino si depongono al centro del disco di pasta il pomodoro pelato frantumato (è consentito l'uso di pomodori freschi tagliati in aggiunta o in sostituzione del pomodoro pelato).

Lo spicchio d'aglio, privo della corteccia dura, viene tagliato in fettine sottili con un "raschietto"; le fettine vengono sparse sulla superficie del pomodoro.

L'origano viene distribuito sulla superficie del pomodoro con movimento ordinato.

L'olio di oliva viene deposto con movimento a spirale, partendo dal centro verso la





periferia, utilizzando un contenitore inerte o il tradizionale orciuolo in rame con becco sottile.

### **Margherita:**

Con un cucchiaino si depongono al centro del disco di pasta il pomodoro pelato frantumato (è consentito l'uso di pomodori freschi tagliati in aggiunta o in sostituzione del pomodoro pelato).

La mozzarella se di pezzatura piccola va tagliata a fette o mezzaluna, il fior di latte o mozzarella di pezzatura grande va tagliata a listelli non molto spessi, gli stesi 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. È consentito aggiungere il basilico prima della mozzarella per evitare che bruci durante la cottura in forno.

L'olio extravergine di oliva viene deposto con movimento a spirale, partendo dal centro verso la periferia (semmai formando per semplicità il numero sei come da tradizione).

## **2.5 La cottura del disco di pasta condito**

La cottura dovrà avvenire direttamente sul piano del forno e non in teglie.

Il pizzaiolo trasferisce su una pala di legno (o di alluminio), aiutandosi eventualmente con un poco di farina e con movimento rotatorio, la pizza condita, che viene fatta scivolare sulla platea del forno con un movimento rapido del polso tale da impedire la fuoriuscita dei condimenti. La cottura avviene esclusivamente in forni a legna dove si raggiunge una temperatura della camera di circa 485 °C.

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, 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.

- Temperatura di cottura platea: 380 - 430 °C circa
- Temperatura della volta: 485 °C circa
- Tempo di cottura: 60-90 secondi



## 2.6 Aspetto finale e gusto

La "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana) deve essere morbida, fragrante, facilmente piegabile a libretto, dal sapore caratteristico derivante dal cornicione che presenta il tipico gusto e profumo del pane ben cresciuto e ben cotto, mescolato al sapore acidulo del pomodoro che persa la sola acqua in eccesso resterà denso e consistente dall'aroma, rispettivamente dell'origano, dell'aglio o del basilico e al sapore della mozzarella cotta. L'olio infine va in emulsione e contribuisce alla cottura uniforme degli ingredienti.

## 2.7 Conservazione

La "verace pizza napoletana" (vera pizza napoletana) va consumata appena sfornata; qualora non sia consumata nel locale di produzione non può essere congelata o surgelata o posta sottovuoto per una successiva vendita. In particolare è preferibile consumarla entro 10 min nel locale di produzione e entro 20 min se da asporto.

## Art.3 – Attrezzature

### 3.1 Impastatrice

Le impastatrici utilizzate sono del tipo a "forcella", a "spirale" e a 'braccia tuffanti' (tutte con cestello ad angoli smussati e rotante).

### 3.2 Cassette e spatole

#### 3.2.1 Cassette

I panetti di pizza risultanti dallo staglio vengono disposti in cassette per alimenti dette mattarelle in cui vengono lasciati a lievitare per essere pronti all'utilizzo nella fasi successive di lavorazione quali: formatura, condimento e cottura.

#### 3.2.2 Spatole

Il pizzaiolo utilizza, sia nella fase di staglio che in quella della formatura, una spatola per il distacco di porzioni di impasto o dei panetti.

La spatola è un utensile triangolare con lama a sezione variabile realizzata principalmente in metallo, spesso acciaio inox, oppure in plastica.



## 3.3 Forno e pale

### 3.3.1 Il forno

La forma del forno a legna è rimasta nei secoli fondamentalmente invariata. Esso è composto da una doppia cupola che crea una camera d'aria utile per il contenimento del calore e per la corretta gestione e aspirazione dei fumi. Le cupole sono fatte con mattoni refrattari e/o conglomerato cementizio di refrattari e deve assicurare stabilità meccanica. Esiste una corrispondenza tra altezza e larghezza della bocca e rispettivamente altezza della volta e larghezza della platea, anticamente misurato in Palmi (corrispondenti a 26,45 cm). Il suolo e la bocca del forno hanno delle misure ben precise: la bocca misura 45/50 cm, con un'altezza massima di 22/25 cm (corrispondenti a circa il 50% della bocca), l'altezza della volta varia tra 40-45 cm mentre il suolo di un forno napoletano tradizionale misura dai 105 ai 140 cm. di diametro. Eventuali forni di diametro maggiore sono sconsigliati in quanto non consentono la corretta gestione e cottura contemporanea di più pizze. Preferibilmente il suolo del forno è diviso in 4 pezzi a forma di cono ed è appoggiato su una miscela di sabbia e sale che funge da diffusore termico, da isolante e da batteria termica.

#### Deroga al forno a legna

È prevista la possibilità di impiego di forno a gas o forno elettrico in presenza di documentazione che attesta l'impossibilità di installare un forno a legna. I suddetti forni devono rispondere a parametri di certificazione approvati dall'Associazione.

Inoltre in manifestazioni ed eventi dove c'è la comprovata impossibilità all'utilizzo del forno a legna, è possibile l'impiego di forni ad energia alternativa purché approvati dall'Associazione Verace Pizza Napoletana.

### 3.3.2 Le pale e attrezzature da forno

Normalmente le pale sono tre:

**pala in legno o lega alluminio:** serve per infornare la pizza. Il pizzaiolo cosparge le pale con un poco di farina, per consentire il facile scivolamento della pizza dalla pala nel forno. Questo avviene con un rapido colpo di polso, tenendo la pala leggermente inclinata rispetto al piano del forno stesso.

**pala in acciaio:** serve a spostare la pizza nel forno e a sfornarla dopo la cottura.

**pala in acciaio o ferro:** serve per movimentare la brace e gestire la legna

**spazzola:** serve a pulire l'interno del forno.

### 3.3.3 La legna

Per la cottura della pizza napoletana deve essere utilizzata legna che non dia fumo o odori che potrebbero modificare l'aroma della pizza stessa (la quercia, il frassino, il faggio e l'acero).

Nella tradizione napoletana, in qualche caso il pizzaiolo aumentava la temperatura interna del forno mediante l'aggiunta di trucioli di legno (in dialetto napoletano "pampuglia") che consentiva di ottenere una rapida fiammata ed un istantaneo innalzamento della temperatura. La legna impiegata deve essere certificata e di nota



provenienza. E' consentito l'impiego di tronchetti di legna pressata o pampuglia (truciolo selezionato) purchè certificati.

## **Art. 4 – Deroghe**

L'Associazione Verace Pizza Napoletana, fermo restando il processo produttivo della "verace pizza napoletana" (Vera Pizza Napoletana), si riserva la facoltà di concedere deroghe sia ai prodotti che alle attrezzature in considerazione di particolari esigenze territoriali di tipo tecnico-normativo e comunque tali deroghe non devono causare sostanziali variazioni del prodotto "verace pizza napoletana" (Vera Pizza napoletana).

## **Art. 5 – Utilizzo del marchio: adesione**

L'Associazione Verace Pizza Napoletana valuterà le richieste di concessione dell'utilizzo del marchio "Verace Pizza Napoletana" (Vera Pizza Napoletana) di sua esclusiva proprietà alle aziende esercenti l'attività di Pizzeria che ne faranno esplicita richiesta sulla base della modulistica predisposta ed in seguito ad opportune verifiche amministrative e tecniche e su deliberazione del consiglio direttivo. In caso di utilizzo di forno a gas o di energie alternative la certificazione e il marchio saranno modificati in modo da evidenziare le differenze rispetto a quello tradizionale.

I *controlli previsti* per la "Verace Pizza Napoletana" (Pizza Napoletana) riguarderanno i seguenti aspetti: presso le aziende, nella fase d'impasto, fermentazione e preparazione, seguendo il corretto svolgimento e la corretta successione delle fasi descritte; controllando attentamente i punti critici dell'azienda; verificando la corrispondenza delle materie prime a quelle previste nel disciplinare di attuazione; verificando la perfetta conservazione e immagazzinamento delle materie prime da utilizzare e verificando che le caratteristiche del prodotto finale siano conformi a quanto previsto dal presente disciplinare di produzione. Il responsabile della pizzeria deve altresì dimostrare di conoscere il prodotto oggetto del presente disciplinare di produzione e deve utilizzare un pizzaiolo iscritto all'Albo dell'Associazione Verace Pizza Napoletana. Laddove si rendesse necessario l'Associazione può chiedere l'aggiornamento professionale del personale della pizzeria attraverso corsi di formazione, stage o corsi di aggiornamento da essa predisposti o riconosciuti.

L'Associazione Verace pizza napoletana si riserva la facoltà di istituire delegazioni estere con protocolli d'intesa che riguardano fattori tecnici, di controllo e di gestione economica.

## **Art 6 – Utilizzo del marchio: verifiche successive ed esclusione**

Con controlli periodici e a campione da parte di delegati dell'Associazione verrà verificato il rispetto delle vigenti regole del disciplinare in tutte le sue parti, fatte salve



le eventuali deroghe deliberate dal Consiglio Direttivo.

In caso di mancato rispetto delle singole regole del disciplinare di produzione:

- si provvederà a richiedere l'adeguamento non appena constatata la violazione;
- trascorsi 30 gg si verificherà l'attuazione dei correttivi;
- in caso di persistenza dell'inadempienza si provvederà ad escludere il socio con delibera del Consiglio Direttivo, a ritirare il marchio e i segni distintivi, calcolando l'eventuale danno patrimoniale e di immagine provocato.



## *Appendice: La Pizza Fritta*

Il principale obiettivo dell'Associazione Verace Pizza Napoletana è sempre stato promuovere ed esportare la ricetta tradizionale della vera pizza napoletana, la sua cultura e il mestiere artigianale del pizzaiolo verace in Italia e nel mondo.

Partendo da questo presupposto l'impegno successivo è stato valorizzare la tradizione e la cultura di un altro storico prodotto, la pizza fritta.

E' riconosciuta la denominazione del prodotto tipico " pizza fritta napoletana" un prodotto avente i requisiti fissati dalle indicazioni di seguito riportate, con attenzione ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto finito.

La "pizza fritta napoletana" deve essere soffice, fragrante, asciutta, dal sapore caratteristico.

Dopo la cottura in olio bollente si può presentare o come un prodotto a forma di mezza luna richiusa su se stessa (calzone fritto) o di forma tonda (tonda fritta).

Il disco di pasta, steso con le mani, dovrà avere uno spessore di circa 2-3 mm, e il ripieno dovrà essere composto da ricotta, fiordilatte o provola, salame o cicoli, pepe.

Il metodo e la tecnica di produzione dell'impasto, sono quelli riportati nel Disciplinare della vera pizza napoletana

### **Dosi pizza fritta** (per un panetto da 200gr circa)

ricotta vaccina, di pecora o bufala	80-90 gr
fiordilatte o provola affumicata	30-50 gr
salame napoletano o cicoli (ciccioli)	50-60 gr
pepe	q.b.
pomodoro pelato discrezionale	

### **Tecnica**

#### **Calzone fritto:**

Il peso ideale dei panetti è di circa 200gr. La formatura del disco di pasta, va effettuata senza l'impiego di farina in quanto eventuali residui della stessa risulterebbero di difficile gestione in fase di cottura in olio bollente. In passato infatti tradizionalmente la stesura era effettuata su un panno di tela o sul banco unto con l'olio.

La tecnica di stesura va effettuata con la tecnica napoletana, ma in modo che l'aria si



distribuisca uniformemente così da evitare la formazione del cornicione, partendo dall'esterno facendo pressione con i polpastrelli per formare un disco di spessore omogeneo.

Una volta formato il disco, il ripieno deve essere distribuito su metà del disco.

Tradizionalmente la ricotta utilizzata era di pecora, ma nel corso degli anni si è diffuso l'uso della vaccina, della fuscella e della ricotta di bufala.

La ricotta va preventivamente stemperata con acqua, (indicativamente per 1/2Kg di ricotta si usa 1cucchiaio e mezzo di acqua), per la ricotta di fuscella e bufala non è necessario.

Una variante è l'aggiunta di pepe e/o formaggio grattugiato alla ricotta.

Il salame va tagliato a listarelle di spessore di circa 2-3 mm.

I cicoli vanno sbriciolati

Il fiordilatte o la provola affumicata vanno tagliati a listarelle per una distribuzione più regolare facendo attenzione che non siano troppo umidi.

Una volta riempito il disco per metà, il calzone va chiuso sovrapponendo l'altra metà aiutandosi con il laterale del palmo della mano, avendo cura di sigillare bene i lembi sovrapposti e effettuando una breve pressione al centro per migliorare la distribuzione del ripieno.

### **Tonda frita:**

La versione tonda prevede la sovrapposizione di due dischi di impasto il cui peso complessivo non superi i 200g circa (indicativamente 80gr per il disco superiore e 120gr per il disco inferiore), con il ripieno precedentemente descritto. Passaggio molto importante nella preparazione della pizza tonda è distribuzione uniforme del ripieno.

### **La cottura**

Il calzone fritto va cotto in abbondante olio. Anticamente erano utilizzati per la frittura sia la sugna che l'olio extravergine di oliva.

Fondamentale è la scelta dell'olio, preferibilmente di semi, la selezione deve essere fatta tenendo conto del punto di fumo (temperatura a cui un grasso alimentare riscaldato ad alte temperature si ossida e degrada, rilasciando sostanze volatili, che sono molto nocive). In genere è bene preferire oli a predominanza di acidi grassi monoinsaturi e saturi rispetto ad oli da seme a carattere polinsaturo, quali olio di seme di girasole, olio di semi di mais, olio di semi di vinacciolo.

La temperatura ideale per la frittura è di circa 175°C, temperatura che provocando la rapida evaporazione dell'acqua dalla parte superficiale porta alla formazione della crosta.



L'olio va sostituito ogni volta che assume una consistenza viscosa e cambia colore imbrunendosi.

La pizza va immersa completamente in olio caldo, prima di immergerla va presa per i lembi e "tuffata" dal lato chiuso per evitare che il ripieno possa fuori uscire.

La pizza andrà a fondo e tornerà a galla iniziando la cottura, la si tiene ferma con lo spido (comunemente chiamato spillone) e la si irroro continuamente con la schiumarola.

La pizza non va girata, ma l'olio va accompagnato sulla parte superficiale, può essere girata solo quando raggiunge la doratura.

Al momento giusto si solleva e si lascia asciugare in un colafritto, si serve preferibilmente caldissima.

Accanto alla pizza frita tradizionale si sono diffuse altre tipologie di uso comune quali

Pizza frita con scarole (cotte o crude)

Salsicce e friarielli

Montanara

Fiordilatte, pomodoro e basilico