

Vale a pena ter a verdadeira pizza napolitana em seu estabelecimento?

Ao implementar pizza no seu estabelecimento é bom entender o que é pizza e seus estilos. Há ainda a possibilidade de investir em algo mais sofisticado como a Verace Pizza Napolitana, que concede aos produtos que ofereçame este padrão um selo com divulgação mundial. Entenda mais:

Associazione Verace Pizza Napoletana

A verdadeira pizza napolitana

Em 1982, foi fundada, em Nápoles, na Itália, por Antonio Pace, a Associação da Verdadeira Pizza Napolitana, (*Associazione Verace Pizza Napoletana*, em italiano) ou AVPN com a missão de promover a culinária e a tradição da pizza napolitana, defendendo, até com certo purismo, a sua cultura, resguardando-a contra a "miscigenação" cultural que sofre a sua receita. Com estatuto preciso, normatiza as suas principais características.

A associação age fortemente na Itália para que a pizza napolitana seja reconhecida pelo governo como "DOC" (*di origine controllata*, Denominação de Origem Controlada em português). Em 2004, um projecto de lei foi enviado ao parlamento, com o intuito de regulamentar, por lei, as verdadeiras características da pizza napolitana. O "DOC" é uma designação que regulamenta produtos regionais, tais como os famosos vinhos portugueses.

Além disso, a pizza napolitana está, desde Dezembro de 2009, protegida pela Comissão Europeia, junto com mais 44 produtos que têm o selo de "Especialidade Tradicional Garantida" (*Specialità Tradizionale Garantita* – STG).

Segundo a associação, a *Verace Pizza Napoletana* deve ser confeccionada com farinha, fermento natural ou levedura de cerveja, água e sal. A pizza deve ser, ainda, trabalhada somente com as mãos ou por alguns misturadores devidamente aprovados por um comité da organização. Depois de descansar, a massa deve ser esticada com as mãos, sem o uso de rolo ou equipamento mecânico. Na hora de assar, a pizza deve ser colocada em forno a lenha (somente), a 485°C, sendo que, sobre a superfície do forno, não deve ser colocado nenhum outro utensílio.

A variedade de coberturas é reconhecida pela organização, porém devem ter a sua aprovação, estando em conformidade com as tradições napolitanas e não contrastando com nenhuma regra gastronômica. Algumas coberturas são tidas como tradicionais, sendo elas (respeitando seus nomes italianos):

- *Marinara (Napolitana)*: tomate, azeite de oliva, orégano e alho.
- *Margherita*: tomate, azeite de oliva, queijo *mozzarella* e manjericão.
- *Ripieno (Calzone)*, uma pizza recheada: queijo ricota, queijo *mozzarella* especial, azeite de oliva e salame.
- *Formaggio e Pomodoro*: tomate, azeite de oliva e queijo parmesão ralado.

Quando degustada, a pizza deve apresentar-se macia, bem assada, suave, elástica, fácil de ser dobrada pela metade. As bordas elevadas devem ser douradas". O gosto da massa deve ser de pão bem fermentado, misturado ao sabor ácido do tomate, aroma de alho, orégano, manjericão.

Pela AVPN, a Pizza deve ser obrigatoriamente redonda, não podendo o seu diâmetro ser maior do que trinta e cinco centímetros. Outra medida, a espessura no centro do disco, não deve ser maior do que cinco milímetros, e a borda não pode ser maior do que dois centímetros.

Você viu que para ter a VPN é necessário cumprir uma série de exigências e padrões, analise e veja se vale a pena para você.

AVPN; Pizza; Certificação de produtos

Fonte:

- AVPN

Produtos artesanais; segurança em alimentos; certificação

Perguntas:

O que é a Verace Pizza Napolitana?

Quais os critérios para obter o certificado da Associação da Verdadeira Pizza Italiana (AVPN)?

Vale a pena ter a verdadeira pizza napolitana em seu estabelecimento?