

## CAPITOLO 2

### Tipologia per origine geografica

---

#### "Verace" Pizza napoletana

L'elaborazione e gli ingredienti della verace pizza napoletana artigianale sono definiti nella norma UNI 10791:98 e sono stati programmati dall'Associazione Verace Pizza Napoletana che dal 1984 incoraggia la conoscenza della verace pizza napoletana artigianale ed è la fondatrice della norma UNI 10791:98 e del disciplinare della Pizza Napoletana S.T.G. creata secondo la tradizione napoletana.<sup>[10]</sup>

La pizza napoletana è l'unico tipo di pizza italiano identificato in ambito nazionale ed europeo. Dal 4 febbraio 2010, infatti, è ufficialmente identificata come Specialità tradizionale sostenuta della Comunità Europea.<sup>[11]</sup>

Essa si configura come una pizza tonda dalla pasta morbida e dai bordi alti (crosta). Tale gonfiore della crosta è dovuto all'aria, che durante la fase di manipolazione del panetto si sposta dal centro verso l'esterno. Nell'impasto classico napoletano non è concesso nessun tipo di grasso. Soltanto acqua, farina, lievito (di birra o naturale) e sale. Nella più stretta tradizione contempla solo due varianti per quanto riguarda il condimento:

- Pizza marinara: con pomodoro, aglio, origano e olio extravergine di oliva.
- Pizza Margherita: con pomodoro, mozzarella STG a listelli, mozzarella di bufala campana DOP a pezzetti o Fior di latte o Provola affumicata campana, basilico e olio extravergine di oliva. Questa pizza che possiede i colori della bandiera italiana (bianco la mozzarella, rosso il pomodoro e verde il basilico) venne così chiamata in omaggio alla regina Margherita di Savoia in occasione della sua visita a Napoli.

La cottura della pizza napoletana, comunque, avviene sempre ed esclusivamente tramite l'uso del forno a legna e mai quindi utilizzando altri metodi di cottura come per esempio il forno elettrico. Oggi la pizza napoletana è uno dei piatti più famosi al mondo ed è presente in quasi tutti i ristoranti e locali di cucina italiana all'estero con il nome pizza napoletana o pizza Napoli.

#### Pizza siciliana

In Sicilia vi sono differenti tipologie collegate alla tradizione culinaria rurale che si differenziano anche tanto dalla pizza vera e propria. Nel palermitano è popolare lo sfinciuni, focaccia morbida con pangrattato, cipolla, caciocavallo e strattu ossia conserva di pomodoro essiccata al sole. A Catania è famoso l'uso quotidiano della scacciata, in origine, nel XVIII secolo, soltanto nel periodo natalizio, composta da un primo strato di impasto, tuma ed acciughe sotto sale, dissalate oppure nella versione alla paesana, con patate, salsiccia, broccoli, pepe nero, pomodoro e tuma. In entrambi i casi si conclude con un secondo strato di impasto, e infornata dopo una spennellata di uovo.

Sempre in provincia di Catania, specie a Zafferana Etnea e a Viagrande, la tipica pizza siciliana, un calzone fritto a pasta morbida farcito di formaggio, acciughe dissalate, funghi porcini e altri ingredienti. In Provincia di Siracusa, soprattutto nei comuni di Solarino e Sortino, si può gustare il pizzòlu, una sorta di pizza tonda farcita. In provincia di Messina è preparato il tradizionale piduni, piccolo calzone fritto o al forno ripieno di verdure ed è inoltre diffusa la focaccia alla messinese, che viene tradizionalmente predisposta in teglia con verdure, formaggio, pomodoro e acciughe salate. Nel ragusano si prepara la scaccia.

#### Pizza romana

La pizza romana è una pizza tonda dalla pasta parecchio sottile e croccante. L'impasto viene preparato con farina di grano tenero tipo 00 o 0, acqua, lievito di birra (oppure lievito naturale), olio d'oliva (oppure olio di semi, per avere una pizza più croccante) e sale, in proporzioni tali che risulti duro e consistente, tanto da rendere di sovente necessaria la stesura con il mattarello. Diffusasi prima da Roma solo dopo l'ultimo dopoguerra, si chiama Napoli la variante di condimento con pomodoro, mozzarella e alici. I libri di cucina tradizionale romana sembrerebbero avvalorare che la variante con le acciughe dissalate sia una tradizione propria della capitale; la pizza romana, secondo gli stessi ricettari, dovrebbe contenere anche basilico tagliuzzato, pecorino e pepe.

Una particolare specialità romana è la cosiddetta "pizza bianca", che si prepara come una specie di focaccia senza condimento oltre a sale ed olio, ma che può essere farcita a piacimento.

#### Pizza genovese

La pizza genovese è una pizza in teglia dalla pasta piuttosto alta e soffice, prodotta con farina di grano tenero, acqua, sale, lievito di birra e, a volte, un poco di latte. Dopo la lievitazione viene stesa con le mani direttamente nella teglia e cotta in forno, preferibilmente a legna. Deriva dalla focaccia genovese.

#### Pizza pisana

La pizza pisana è una pizza in teglia rotonda con pasta di medio spessore, condita usualmente con grana grattugiato o mozzarella, acciughe e capperi. Solitamente la pizza vienemangiata come cibo di strada in combinazione con la cecina: un quarto di pizza viene piegato e al suo interno viene infilata la cecina. La pizza è disponibile essenzialmente nelle pizzerie storiche di Pisa e Provincia e nelle province di Lucca, Livorno.<sup>[12]</sup>

#### Pizza marchigiana

La pizza tipicamente marchigiana si può acquistare negli esercizi commerciali specializzati nella preparazione di pizza al taglio, che si vende al pezzo e non a peso come altrove. Questa pizza è l'erede dell'antica crescia, con la quale ha in comune la presenza di strutto nell'impasto, che nelle pizze di altre regioni è sempre mancante. Lo strutto si alterna tuttavia all'olio di oliva, che si mette ad esempio nella cacciannanze ascolana<sup>[13]</sup>.

Le varianti tradizionali sono quattro: bianca con il rosmarino, bianca alla cipolla, rossa semplice e rossa con la mozzarella, dove per "bianca" e "rossa" si intende

rispettivamente senza e con pomodoro. D'inverno si può comprare anche la saporita pizza coi grasselli<sup>[14]</sup>. È una preparazione invernale in quanto i grasselli sono gli avanzi della fusione dello strutto e perciò sono disponibili solo in concomitanza con la macellazione del maiale, tra novembre e gennaio<sup>[15]</sup>. Anche le panetterie elaborano comunemente la pizza (con olio d'oliva o con strutto), ma più alta e morbida rispetto a quella delle pizzerie al taglio.