

Marchi di qualità e ricetta

GLI INGREDIENTI

Pistacchio verde di Bronte	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali	Reg. UE n. 21 del 12.01.10	GUUE L. 8 del 13.01.10	Sicilia	Catania
----------------------------	--------	--------------------------	----------------------------	------------------------	---------	---------



Mortadella Bologna	I.G.P.	Prodotti a base di carne	Reg. CE n. 1549 del 17.07.98	GUCE L. 202 del 17.07.98	Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Marche, Lazio, Prov. Aut. di Trento, Toscana	Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro e Urbino, Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti, Trento, Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Siena, Ferrara, Forlì - Cesena
--------------------	--------	--------------------------	------------------------------	--------------------------	---	---



Mozzarella di bufala campana	D.O.P.	Formaggi	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 Reg. CE n. 103 del 04.02.08	GUCE L. 148 del 21.06.96 GUCE L. 31 del 05.02.08	Campania, Lazio, Molise, Puglia	Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia
------------------------------	--------	----------	---	---	---------------------------------	---



Burrata di Andria	I.G.P.	Formaggi	Reg. UE n. 2103 del 21.11.16	GUUE L 327 del 02.12.16	Puglia	Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Taranto, Lecce
-------------------	--------	----------	------------------------------	-------------------------	--------	---



Basilico genovese	D.O.P.	Ortofrutticoli e cereali	Reg. CE n. 1623 del 04.10.05 Reg. UE n. 611 del 12.07.10	GUCE L. 259 del 05.10.05 GUUE L. 178 del 13.07.10	Liguria	La Spezia, Genova, Imperia, Savona
-------------------	--------	--------------------------	---	--	---------	------------------------------------



Umbria	D.O.P.	Oli e grassi	Reg. CE n. 2325 del 24.11.97	GUCE L. 322 del 25.11.97	Umbria	Perugia, Terni
--------	--------	--------------	------------------------------	--------------------------	--------	----------------



Pizza napoletana	S.T.G.	Reg. UE n. 97 del 04.02.10	GUUE L. 34 del 05.02.10	tutte	tutte
------------------	--------	----------------------------	-------------------------	-------	-------

Questi prodotti come possiamo notare presentano tutti un marchio di qualità che è I.G.P, D.O.P e S.T.G ma cosa significano? Andiamolo a scoprire:

DOP – Denominazione d’Origine Protetta

Il marchio designa un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità e caratteristiche siano essenzialmente, o esclusivamente, dovute all’ambiente geografico (fattori naturali e umani).

Tutta la produzione, la trasformazione e l’elaborazione del prodotto devono avvenire nell’area delimitata.



IGP – Indicazione Geografica Protetta

Questo marchio introduce un nuovo livello di tutela qualitativa che tiene conto dello sviluppo industriale del settore, dando più peso alle tecniche di produzione rispetto al vincolo territoriale. Questo marchio di qualità identifica quei prodotti alimentari che, seppur caratterizzati da un legame con il territorio di origine, in realtà possono essere prodotti anche in altre zone e territori.



Fra le tre tipologie di marchi di qualità, si può dire che questo è quello che presenta un minor grado di simbiosi con il territorio di origine.

STG – Specialità Tradizionale Garantita

Questo marchio viene riconosciuto a prodotti la cui "specificità" non è legata a un'area geografica, ma a metodi di produzione e/o trasformazione tradizionali. I produttori interessati, devono rispettare la ricetta tradizionale senza nessun vincolo per il reperimento delle materie prime e il luogo di fabbricazione.



La ricetta

La ricetta che ho scelto di realizzare è caratterizzata dalla presenza degli ingredienti sopra citati che sono tutti appunto di origine italiana e che presentano tutti un marchio di qualità, andremo ad utilizzare anche elementi privi di marchio di qualità ovviamente. Entriamo nel dettaglio dicendo che quella che andremo ad assemblare è una pizza definibile Napoletana per la presenza delle caratteristiche di produzione e gli ingredienti che andremo ad utilizzare, a discapito della sua zona di produzione lontana dal capoluogo campano.

Delucidazioni e curiosità

La **pizza napoletana**, è caratterizzata dalla pasta morbida e sottile, ma dai bordi alti, è la versione della pizza tonda preparata nella città di Napoli.

Dal 5 febbraio 2010 è ufficialmente riconosciuta come Specialità tradizionale garantita dell'Unione europea e nel 2017 l'arte del pizzaiuolo napoletano, di cui la pizza napoletana

è prodotto tangibile, è stata dichiarata dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità.

La peculiarità della pizza napoletana è dovuta soprattutto alla sua pasta che deve essere prodotta con un impasto simile a quello per pane- ossia di farina di grano tenero '00' e completamente privo di grassi - morbido ed elastico, lungamente lievitato per sviluppare molta anidride carbonica, steso a mano in forma di disco senza toccare i bordi che formeranno in cottura un tipico "cornicione" di 1 o 2 cm con alveolatura interna, mentre la pasta al centro sarà alta circa 3 mm. Un veloce passaggio in un forno molto caldo deve lasciarla umida e soffice, non troppo cotta.

Ingredienti:

- **Impasto:** 900 g Farina 00

500 ml Acqua

25 g Sale

2 g Lievito di birra fresco

- **Condimento: 100gr. di mortadella Igp Bologna**
una manciata di granella di pistacchio di Bronte
pesto di pistacchi q.b:

Pistacchi non salati **non tostati (sgusciati) 200 g**

Grana Padano DOP (da grattugiare) 35 g

Scorza di limone ½

Aglione ½ spicchio

Olio extravergine d'oliva 100 ml

Acqua 100 ml

Basilico 3 foglie

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

1 burrata da 500gr.

250gr. di fior di latte o mozzarella di bufala

sale pepe e olio extravergine d'oliva Umbro q.b.

Procedimento:

- **Impasto :** Versate l'acqua tiepida in una ciotola. Unite il sale e circa 100 grammi della farina prevista. In ultimo unite il lievito e mescolate bene il tutto con un cucchiaio di legno fino a quando il lievito non sarà completamente sciolto.

Unite gradualmente la farina sempre mescolando con il cucchiaio di legno fino a che l'acqua non si sarà completamente assorbita.

Non appena avrete incorporato tutta la farina, disponete l'impasto su una spianatoia di legno e continuate ad impastare il tutto per circa 20 minuti in modo da ottenere un panetto liscio ed omogeneo. In questa fase dovrete prestare molta attenzione al movimento delle mani, in modo che non rompiate la maglia glutinica che si sarà formata. Il panetto finale dovrà risultare liscio, soffice ed elastico.

Per capire se avete fatto un buono lavoro basterà toccare il panetto. Se esso risulta umido al tatto, senza che si attacchi alle mani vorrà dire che l'impasto è pronto per essere messo a lievitare. Ponete il panetto in una ciotola e coprite quest'ultima con un panno umido, quindi lasciatela lievitare per circa 2 ore, al riparo dalle correnti d'aria.

Trascorso questo primo tempo di lievitazione, l'impasto sarà raddoppiato di volume, quindi potrete riprenderlo e formare i panetti. Secondo il disciplinare della **pizza napoletana**, questi ultimi variano da un peso minimo di 180 grammi a un peso massimo di 300 grammi. Io mi sono tenuto ad un peso di circa 250 grammi e ho così ottenuto 5 pizze.

Dopo aver formato i panetti, lasciateli lievitare dalle 4 alle 6 ore. Potrete anche prepararla in anticipo e mantenerla in frigo chiusa in contenitori ermetici, rompendo ogni giorno la lievitazione fino al momento in cui deciderete di cuocerla. In questo modo la lievitazione avverrà più lentamente.



• **Condimento:**

Per il pesto di pistacchi: ponete sul fuoco una pentola colma d'acqua, portate al bollore e poi versate i pistacchi sgusciati, cuocete per 5 minuti o il tempo necessario per ammorbidire la buccia poi scolate i pistacchi. Eliminate la buccia dei pistacchi e raccoglieteli in una ciotolina. Trasferite i pistacchi in un mixer, versate l'olio di oliva il grana padano grattugiato, le foglie di basilico, mezzo spicchio di aglio e la scorza grattugiata di mezzo limone. Azionate per qualche istante le lame e poi versate l'acqua. Salate, pepate e azionate nuovamente le lame, frullate il composto fino ad ottenere una crema omogenea.

Composizione della pizza: Recuperate il panetto d'impasto già pronto e stendetelo utilizzando un po' di farina per non farlo attaccare alla superficie o alla mano e dategli una forma circolare utilizzando la tecnica dello slap.

Il fondo della pizza è bianco quindi non utilizzeremo la salsa di pomodoro ma semplicemente la mozzarella di bufala o il fior di latte tagliati a fette o cubetti andando a ricoprire la superficie dell'impasto centrale.

Inforbiamo per circa 20 minuti in forno preriscaldato a 180° fino a quanto il cornicione non si sarà gonfiato e l'impasto risulterà dorato.

Dopo di che aggiungiamo le fette di mortadella e con un cucchiaio versiamo il pesto di pistacchio andando a creare delle forme più o meno geometriche e al centro poniamo la burrata pugliese che una volta aperta rilascerà il suo interno su tutta la pizza andandola a insaporire ulteriormente.

Per decorare possiamo aggiungere le foglie di basilico sul cornicione per continuare la trama verde del pistacchio precedentemente aggiunto. Un filo di olio extravergine a crudo e la pizza è pronta per essere servita.



La pizza in questione ho deciso di chiamarla "L'italianissima" dati i suoi ingredienti di origine solo italiana che valorizzano e rendono grande il nostro paese e lo rendono uno dei centri della gastronomia più importanti del mondo.

Samuele Miraggio