



## Pizza Originale Napoletana

Als Reaktion auf die Verbreitung von Fast-Food- und Tiefkühlpizza wurde mit Unterstützung durch die Region Kampanien 1984 in Neapel die **Associazione Verace Pizza Napoletana** gegründet, die sich die Wahrung der Tradition der Pizza Napoletana zur Aufgabe macht. Ihre Mitglieder, Pizzerias auf der ganzen Welt, haben das Recht, Ihre Pizza als **Verace Pizza Napoletana** (echte, neapolitanische Pizza) zu bezeichnen. Die traditionelle Herstellungsweise und die Verwendung der korrekten Zutaten werden regelmäßig kontrolliert.

Am 9. Februar 2005 wurde die Pizza Napoletana als Warenzeichen innerhalb der Europäischen Union eingetragen und die zugelassenen Zutaten festgelegt. Die Herstellung einer Verace Pizza Napoletana Artigianale (echte, handgemachte, neapolitanische Pizza) als Specialità Tradizionale Garantita (STG, garantiert traditionelle Spezialität) wird in der italienischen Norm UNI 10791:98 und der EU-Verordnung 97/2010 festgeschrieben.

Seit 5. Februar 2010 sind die traditionelle Zusammensetzung oder das traditionelle Herstellungsverfahren des Produktes als garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S., englisch: TSG) geschützt.

### Die Pizza Napoletana besteht dabei aus folgenden Grundstoffen:

- Weichweizenmehl
- Bierhefe
- Natürliches Trinkwasser
- Geschälte Tomaten und / oder kleine Fleischtomaten (Pomodori)
- Meersalz oder Kochsalz
- Natives Olivenöl, extra vergine

### Weitere Zutaten, die bei der Zubereitung der Pizza Napoletana verwendet werden können sind:

- Knoblauch
- Oregano
- Frischer Basilikum
- Mozzarella di Bufala Campana g.U. oder Mozzarella g.t.S.

Das Backen erfolgt ausschließlich in Holzöfen, in denen eine für die Zubereitung wesentliche Backtemperatur von 485° C erreicht wird. Die Garzeit darf 60 bis 90 Sekunden nicht überschreiten.

### Die Pizza Napoletana wird in zwei Varianten hergestellt:

- Marinara, mit Tomaten, Knoblauch Olivenöl und Oregano
- Margherita, mit Tomaten, Mozzarella oder Fior di Latte, Olivenöl und Basilikum.