

PIZZA NAPOLETANA

Commento di Pizza.it School/Commentary Pizza.it School

## 9 dicembre 2009, la Pizza Napoletana è STG certificata/Pizza Napoletana STG is

Grande giorno per la pizza e per tutti i prodotti Made in Italy/ Great day for pizza and for all products made in Italy -(also english text)

© Redazione NEWSFOOD.com - 09/12/2009



Newsfood.com intervista Umberto Bachetti, fondatore di [Pizza.it](http://www.pizza.it), che commenta il grande giorno:

Mercoledì 9 dicembre 2009

- "Finalmente è arrivato il gran giorno.

Oggi la commissione UE ha conferito il riconoscimento **STG** alla [Pizza](http://www.pizza.it) napoletana e noi di [Pizza.it](http://www.pizza.it) School, entusiasti, ci rallegriamo con tutti i promotori (Pace, Miccù, Lopa, Di Porzio ecc..) di questa battaglia iniziata diversi anni fa e che ci ha visti affiancare e sostenere tutte le iniziative volte al raggiungimento di questo obiettivo.

Ma il nostro pensiero va anche a quanti non hanno avuto la fortuna di vivere questa storica giornata, in particolare vogliamo ricordare Ernesto Cacialli, famoso pizzaiolo napoletano della pizzeria ai Tribunali, scomparso la settimana scorsa (il pizzaiolo di Bill Clinton) e il giornalista Mario Folliero, storico della [pizza](http://www.pizza.it), anch'esso defunto ma sempre vivo nei nostri pensieri.

Entrambi hanno contribuito tanto alla causa e la vittoria odierna porta anche il loro nome.

Entusiasmo alle stelle anche tra i pizzaioli napoletani che frequentano il forum di [Pizza.it](http://www.pizza.it).

E' anche vero che spesso, nel forum, ci capita di leggere accese discussioni tra chi sostiene che la [pizza](http://www.pizza.it) sia soltanto quella napoletana e chi invece propende per un approccio meno fondamentalista.

Riteniamo che abbiano ragione entrambi ma, a differenza di quanti sostengono che la [pizza](http://www.pizza.it) napoletana non abbia molto mercato dall'Abruzzo in su perché ritenuta gommosa o difficile da digerire, noi sosteniamo che la "rovina", o se vogliamo "il cattivo nome", che la [pizza](http://www.pizza.it) napoletana si è fatto al nord dello stivale Italico sia dovuto ad uno dei pregi che caratterizzano il napoletano: l'arte di arrangiarsi e di improvvisare.

Si perché quando negli anni '70 in Italia ci fu il boom delle pizzerie classiche non furono pochi i napoletani che, in giro per l'Italia, si spacciarono per "pizzaiuoli" e di pari passo furono molti i titolari di pizzerie che vantavano un "vero pizzaiolo napoletano" nel loro locale, con il risultato che molte pizze erano veramente lontane da quella che dovrebbe essere una vera [pizza](http://www.pizza.it) napoletana, a partire dall'assenza del caratteristico profumo, dall'aspetto maculato o del cornicione gustoso da mangiare.

Ed è altrettanto vero che tutt'oggi anche a [Napoli](http://www.pizza.it) non sempre si ha la fortuna di mangiare una [pizza](http://www.pizza.it) napoletana realizzata con la maestria che la rende unica, ma, fortunatamente ci sono anche e soprattutto pizzaioli napoletani che invece hanno fatto della conoscenza e della passione un proprio credo. Immaginiamo pertanto che il riconoscimento ottenuto oggi, potrà sopperire questo antipatico particolare, perché da oggi in poi le pizzerie, a [Napoli](http://www.pizza.it) e non, che vorranno fregiarsi del marchio di qualità dovranno in primis dimostrare di essere all'altezza e rispettare l'apposito disciplinare.

Un disciplinare, che nella nostra scuola per pizzaioli rispettiamo alla lettera, redatto da un'apposita commissione (che trovate a questa pagina <http://www.pizza.it/articolo.asp?ID=33>) che a detta di qualcuno si presta a diverse interpretazioni e a volte si contraddice, e che, secondo i maligni, mira più che altro a promuovere prodotti locali: [mozzarella](http://www.pizza.it), pomodori e forni campani.

Staremo a vedere, ma come si dice in questi casi, comunque vada...sarà un successo.

Ed oggi è un giorno di festa.

Umberto Bachetti per Newsfood.com

(English text)

Finally, the great day arrived!

Today, [UE Commission](http://www.pizza.it) has given the **STG** recognition to Neapolitan [Pizza](http://www.pizza.it).

All of us of [Pizza.it](http://www.pizza.it) School are happy for all the participants (Pace, Miccù, Lopa, Di Porzio) of this fight which began a lot of years ago and where [Pizza.it](http://www.pizza.it) School was always next to them and to their initiatives to reach this object.

However, our minds go to the person who cannot live this historical day. We want to remember Ernesto Cacialli a famous Neapolitan pizzaiolo in the Tribunali zone, who died the last week, ([pizza](http://www.pizza.it) for Bill Clinton) and Mario Folliero, a [pizza](http://www.pizza.it) historian, died as well a lot of years ago, but who always lives in our hearts.

Both of them contributed to this fight and today this win has their names as well.

Often, in our forum, we can see strong discussion about [pizza](http://www.pizza.it) between them who said that the true [pizza](http://www.pizza.it) is only the

Neapolitan [pizza](http://www.pizza.it) and the other who have a bit less fundamentalist position.

In our opinion they are all right.

However we are opposite to them who assume that the Neapolitan [pizza](http://www.pizza.it) doesn't have success from Abruzzo region to the north of Italy because it is hold as too much chewy and difficult for the digestive process.

We affirm that "the ruin" or "the bad name" which the Neapolitan [pizza](http://www.pizza.it) has in the north of Italy is due just to one of the most value of Neapolitan people: the art for improvisation and to arrange.

This because when in the 70's in Italy there was a boom of the classic [pizza](http://www.pizza.it), there were a lot of Neapolitan who were done for "pizzaiolo" and a lot of pizzeria were





praised to have a "true Neapolitan pizzaio" inside as well, with the result that [pizza](#) was so far from the true Neapolitan [pizza](#). It didn't have the smell, the spotted aspect or the good cornice to eat. It's also true that it is very difficult today to have the fortune to eat a Neapolitan [pizza](#) made with the mastery which make it unique in the world.

Fortunately, there are a lot of [pizza](#) makers who trust in the passion and in the knowledge about [pizza](#) and the [STG](#) recognition which has arrived today will cancel that not so nice particular about Neapolitan [pizza](#).

From today, Neapolitan pizzeria and not Neapolitan pizzeria who would to frieze with the quality brand have to demonstrate that they can make a good [pizza](#) and follow all rules.

These rules, (which are followed in full by our school and you can see all of them in this article <http://www.pizza.it/articolo.asp?ID=33>), written by a commission, can be interpreted in a lot of point of view and in some point there are also contradictions.

For other people, the most malign, these rules are just a promotion for some products ([mozzarella](#) and tomato) and Neapolitan ovens.

We will ready to see how this story ends, but we can say...however it goes...it will be a success.

And today is a good day.

Umberto Bachetti, [Pizza.it](#) School for Newsfood.com



