



## Cucina

a cura di



04 Ottobre 2003



**Agricoltura: biologico in calo**  
Per la prima volta sono calati i consumi dei prodotti bio. E il ...  
[LEGGI](#)

06 Settembre 2003



**Tendenze: l'arte del caffè**  
Locali di tendenza, miscele rare e pregiate, novità assolute e un po' ...  
[LEGGI](#)

13 Agosto 2003



**Mangiare bene per vivere meglio**  
Approdano alla terza edizione le Linee guida per l'alimentazione ...  
[LEGGI](#)

10 Agosto 2003



**Cucina: chef o rockstar?**  
Jamie Oliver e Rocco DiSpirito, i due cuochi belli e bravi che stanno ...  
[LEGGI](#)

12 Aprile 2003



**Alimentazione: la dieta Yin e Yang**  
Armonizzare gli opposti a tavola. E' il credo della cucina ...  
[LEGGI](#)

09 Marzo 2003



**L'espresso a regola d'arte**  
Nel nostro Paese se ne consumano dai settanta ai cento milioni di ...  
[LEGGI](#)

Sfogliala



ITEST Spazio Donna

piercing Speciale

Home | Back

Cucina

Cerca

VAI



**La margherita diventa specialità tradizionale garantita.**

**La verace pizza napoletana, quella DOC, preparata con gli ingredienti della vera tradizione partenopea, sarà presto tutelata dall'Unione europea con il marchio Stg, creato per fornire ai consumatori informazioni sul carattere specifico di determinati prod**

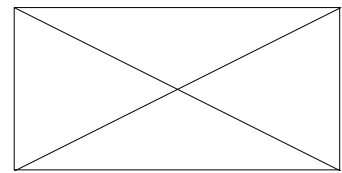


Pomodoro, farina, mozzarella e olio d'oliva: sono questi gli ingredienti per preparare il piatto che meglio rappresenta il Bel Paese in tutto il mondo. Si tratta ovviamente della **pizza napoletana verace**, che, già insignita del disciplinare che stabilisce le caratteristiche di quella doc, **si prepara a ricevere, dalla Comunità Europea, un ulteriore riconoscimento di specificità**, che ne consentirà l'ingresso tra i prodotti tutelati dal **sistema Stg** (specialità tradizionale garantita).

Quella originale dovrebbe essere preparata con gli ingredienti della migliore tradizione napoletana. L'impasto è a base di farina, lievito naturale, sale ed acqua; sopra di esso si collocano gli altri ingredienti: aglio, olio d'oliva, pomodoro e origano per la marinara, pomodoro, mozzarella di bufala, olio d'oliva e basilico per la margherita.

Non tutte le pizze sono uguali: la differenza, **secondo l'Associazione per i diritti degli utenti e dei consumatori** (Aduc), c'è e non occorre essere esperti del settore per accorgersene. **Ogni giorno gli italiani consumano più di due milioni di pizze, nella maggior parte dei casi di qualità scadente. Il principale difetto segnalato dall'Aduc riguarda la pasta** che non viene fatta lievitare a dovere (minimo 8 ore), viene fornita congelata e consegnata in confezioni già pronte o preparata al momento senza rispettare i tempi di lievitazione naturale. Riguardo al **pomodoro, il San Marzano originale viene oggi coltivato in poche aree ed è quindi stato rimpiazzato da varietà più resistenti ed adatte alla lavorazione**, mentre **la mozzarella viene spesso sostituita con prodotti industriali scadenti o addirittura con la caseina reidratata.**

Alla base della **pizza margherita tradizionale**, secondo quanto proposto al ministero delle Politiche Agricole e Forestali dall'associazione pizzaioli napoletani, ci devono essere **prodotti assolutamente semplici e genuini**. La pizza margherita, per la quale è stata chiesta la tutela Stg, deve essere impastata con acqua minerale e farina di media forza di grano tenero. Nell'impasto, che va adeguatamente lavorato fino ad ottenere una pasta morbida e omogenea, si aggiungono poi sale marino e lievito di birra fresco o naturale. Dopo un'adeguata lievitazione la pizza viene stesa dai pizzaioli, che aggiungono il "pomodoro dal sapore dolciastro pelato dopo la cottura". L'operazione di schiacciamento del pomodoro va effettuata a mano o con passa-pomodoro a fori larghi. Completano la pizza la mozzarella, rigidamente "fior di



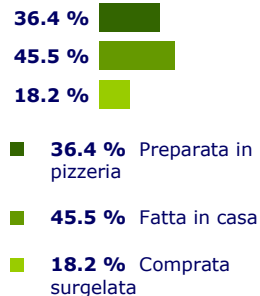
TU COSA NE PENSI?

Come mangi la pizza?

- Preparata in pizzeria  
 Fatta in casa  
 Comprata surgelata

Vota

I RISULTATI



esprimi il tuo pensiero

CLICCA

I MESSAGGI SULL'ARGOMENTO

Esprimi anche tu la tua opinione

Parliamo insieme di questo argomento in **amicamia**  
clicca qui



lettere al direttore [CLICCA](#)

iscrizione [CLICCA](#)

credits [CLICCA](#)

**DOIMO.it**  
Il portale dell'arredamento

cucine soggiorni  
clicca qui

latte", e l'olio di oliva. La ricetta contempla anche il pecorino stagionato e il basilico fresco. La cottura va effettuata nel forno a legna, per un tempo breve e ad una temperatura superiore a 450°C, affinché gli ingredienti cuociano senza deteriorarsi.

La **margherita classica** pesa 245 grammi ed **ha un valore energetico** presunto, sulla base delle tabelle di composizione degli alimenti, **in riferimento a 100 gr. di prodotto, di circa 268 kcal**. Apporta al nostro organismo pochi grassi, poche proteine nobili e molti amidi, **può quindi sostituire di tanto in tanto il pranzo o la cena**, se inserita in un regime alimentare equilibrato.

#### LINK CONSIGLIATI

- [• Aduc](#)
- [• Pizza](#)

#### ESPRIMI IL TUO PENSIERO

Il tuo nome e città

E-mail

Inserisci il tuo messaggio

#### VOTA L'ARGOMENTO

Aiutaci a migliorare il tuo sito. Facci sapere quanto ti e' interessato l'argomento tratto oggi

1  2  3  4  5

#### PROPONICI UN TEMA DI TUO INTERESSE

[TOP](#)

[Home](#) | [Back](#) | [Top](#)

[Cucina](#)