italië plein

bloem
water
gist
zout
passie

recepten voor authentieke napolitaanse pizza

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

fotografie **Vittorio Sciosia**

inhoudsopgave

voorwoord Carlo Petrini 8
voorwoord Tommaso Esposito 9
inleiding AVPN 10

1. *een paar eenvoudige ingrediënten* 14
bloem 16
water 20
gist 22
zout 28
tomaat 30
mozzarella 34
olijfolie 38
de oven en het bakproces 42

2. *het deeg* 50
het geheim voor goed pizzadeeg 52
het rijzen en het rijpen van het deeg 54
het deeg afsteken 56
het deeg uitleggen 60
de pizza beleggen 62

3. *de echte klassiekers* 70
1 margherita verace 72
2 margherita 76
3 marinara 78
4 ripieno al forno con salame 82
5 quattro stagioni 84
6 romana 86
7 con i cicinielli 90
8 mastunicola 92
9 ripieno di scarola 96
10 cosacca 98
11 pizza fritta 100

4. *pizze rosse (met tomaat)* 102
12 pescatora 104
13 scarpariello 106
14 capricciosa 108
15 stromboli 112
16 margherita piennolo e bufala 114
17 parmigiana 116
18 diavola 120
19 marinara con il piennolo 122
20 bresaola e rucola 124
21 margherita con i funghi 128
22 marinara con i frutti di mare 130
23 carnevale 134
24 meravigliao 136
25 caprese 140
26 cornicione ripieno 142
27 margherita alla cocca 146
28 marinara con scarole 148
29 nduja 152
30 marinara piennolo e alici 154

5. *pizze bianche (zonder tomaat)* 158
31 ripieno fritto 160
32 quattro formaggi 162
33 crudo e rucola 166
34 montanara fritta 168
35 montanara fritta al forno 172
36 'a vocc' d' 'o vesuvio 174
37 ricotta e cipolla 176
38 sole nel piatto 178
39 cannolo 182
40 zucca e porcini 184
41 posillipo 188
42 ripieno al forno con funghi 190
43 allo stocco 194
44 alleanza 196
45 genovese 198
46 croccopizza 202
47 martina franca 206
48 ripieno bianco 210
49 cotto 212

6. *pizze verdi (met groenten)* 214
50 carcioffola 216
51 peperoncina 220
52 carrettiera 222
53 ortolana 226
54 pizza fritta salsiccia e friarielli 228
55 orchidea 230
56 pizza bianca con i peperoni 234
57 pizza degli appennini 236
58 giardiniera 240
59 pizza con le scarole (aperta) 242
60 pizza con i fiorilli 246
61 pizza alla crema di carciofi 248
62 figone 252
63 fiori di zucca e ricotta 254
64 scapricciatella 258
65 carciofi e pancetta 260

7. *authentieke passie* 264

verhalen over de pizza

O'sciore, bloem 17
Domenico Rea en Fafele de pizzaiolo 27
Menestella, tomatenvelletjes 31
Een carrière als pizzaiolo 43
De gerechten van de pizzaioli 44
Een pizza op maat 46
De pizzeria 49
De kunst van het maken van een pizzabodem 53
Nomen omen 59
De graffe van de pizzaioli 61
De dikte van een pizza 63
Koningin Margherita 77
De eerste afhaalrestaurants 81
De calzone 83
De pizza quattro stagioni 85
De hofpizzaiolo 89
Pizza met visbroed 91
Het hergebruiken van de pizzakorst 95
Een trucje om het deeg voor gefrituurde pizza uit te leggen 101
Een maatkostuum 111
De grootte van de pizza 118
De prijs van een pizza 126
Domenico Modugno 133
Famme la pizza quanno fai lo pane!
Het oudste lied 139
Het feest van de heilige Antonius 145
Een wedloop voor obers 150
Konden de Fransen geen gragnano vinden?
Dan dronken ze bordeaux bij hun pizza! 157
Pizza 'acht dagen na vandaag' 171
De pizza wordt een koninklijk gerecht 181
De Napolitaanse pizza volgens Pellegrino Artusi 187
De pizza's van Pulcinella 193
Pizza's thuisbezorgen 200
De Napolitaanse pizza gezeviert in Rome 208
In Lo cunto de li cunti, is pizza ook een zegswijze 224
Spreek jij parlesia? 233
Wijnen die lekker zijn bij pizza 239
De mobiele pizzeria 244
Wedstrijdje pizza eten 250
De pizza verovert Italië 257
Totò 262

De pizza, het lievelingsgerecht van koningen en bedelaars, van intellectuelen en kunstenaars, staat symbool voor de mentaliteit van de Napolitanen en hun ongeëvenaarde creativiteit. Als we het hebben over de echte Napolitaanse pizza, gaan we verder dan de smaak. Dan dringen we het hart van een cultuur binnen, laten we de geschiedenis de revue passeren en delen we eeuwenoude gebruiken, als eerbetoon aan een van de symbolen van de stad Napels.

Waar anders dan in Napels kon ons avontuur beginnen? In 1984, het jaar waarin de Associazione Verace Pizza Napoletana werd opgericht, hebben we de geschiedenis en de ervaring van onze families gedeeld om de traditie te beschermen, met het idee dat 'het geheim van een echte Napolitaanse pizza is dat je hem moet maken zoals hij altijd werd gemaakt.'

Om dit unieke gerecht te beschermen, herkenbaar te maken en te behoeden voor imitaties, hebben we enkele eenvoudige regels opgesteld, die moeten worden nageleefd om van een traditionele Napolitaanse pizza te mogen spreken.
De richtlijn die in 1984 werd opgesteld is nu nog steeds bedoeld als aansporing om nog betere Napolitaanse pizza's te bakken en is een referentiepunt voor iedereen die affiniteit heeft met onze gastronomische cultuur. Tegenwoordig is de vereniging uitgegroeid tot een wereldwijde familie, die nog steeds met vereende krachten probeert uit te dragen dat de pizza uit Napels komt en dat varianten erop niet meer zijn dan interpretaties van het oorspronkelijke recept. Die eenvoudige boodschap hebben we wereldkundig gemaakt door middel van talrijke evenementen en activiteiten, waar veel mensen de Napolitaanse pizza hebben leren kennen en herkennen.

Dertig jaar na het begin van onze reis willen we met onverminderde vastberadenheid de verhalen en geheimen van dit ambacht met jullie blijven delen. Bloem, water, gist, zout en... passie: deze eenvoudige ingrediënten wekken de magische alchemie op die Napolitaanse pizza wordt genoemd. Met hetzelfde enthousiasme als toen willen we met jullie een reis maken door de tijd, op zoek naar smaken en veelzijdige recepten, van tijdloze klassiekers tot de meest innovatieve ideeën; en naar nieuwe verhalen, die uitdrukking geven aan de harmonie tussen traditie en creativiteit waarop ons werk nog steeds is gebaseerd.

Associazione Verace Pizza Napoletana

VERA PIZZA
Napoletana

De Napolitaanse pizza heeft geen uitvinders, geen vaders, geen eigenaars, maar is het resultaat van de vindingrijkheid van het Napolitaanse volk.
Antonio Pace

het geheim voor goed pizzadeeg

Hoeveelheden

Het juiste evenwicht tussen verschillende variabelen, van de temperatuur tot de luchtvochtigheid van de ruimte waarin wordt gewerkt, bepaalt de dosering van de ingrediënten. Hieronder vind je de hoeveelheden die als basis dienen voor het maken van een goed pizzadeeg:
- 1 liter water
- 50 - 55 gram zout
- 1 - 3 gram gist
- 1,7 - 1,8 kg bloem

Hulpmiddelen

- 1 kneedtrog (houten bak in de vorm van een omgekeerde afgeknotte piramide);
- 1 spatel (driehoekig werktuig van metaal met handvat, voor het optillen van porties deeg of gerezen deegbollen);
- 1 bak of deegkrat om de deegbollen in te leggen tijdens het rijzen.

Deeg kneden met de hand

Giet het water in de kneedtrog, los het zout erin op en roer goed door met één hand.

Strooi er met je droge hand ongeveer 10% van de bloem in. Het is belangrijk dat je daarna pas de gist toevoegt. Direct contact tussen gist en zout zou de rijzende werking afbreken.

Meng het geheel even goed door. Voeg dan de gist toe en meng die er zorgvuldig doorheen.

De kunst van het maken van een pizzabodem

'Pizza's zijn net als vrouwen: je moet ze goed behandelen.' Het vakmanschap van een pizzaiolo wordt gemeten aan zijn bekwaamheid om in zeer korte tijd een pizzabodem te maken zonder het gerezen deeg aan te tasten.

Dat weet Antonio Pace, voorzitter van de Associazione Verace Pizza Napoletana, als geen ander, dankzij de ervaring die hij, en alle generaties voor hem, tijdens zijn carrière heeft opgedaan. Zijn vader kon zelfs twee pizzabodems tegelijk maken.

Wat hij deed op het werkblad was een waar spektakel dat voorbijgangers geboeid hield. Nieuwsgierig geworden door zijn talent, bleven ze staan kijken en moesten ze zijn heerlijkheden wel proeven.

Kneedmachines

De technologie is aan de eisen van de pizzaioli tegemoetgekomen. Kneedmachines leveren tegenwoordig een waardevolle bijdrage aan het delicate en arbeidsintensieve productieproces door een goed gekneed deeg te maken. Op basis van hun bouw en werking kunnen we drie typen kneedmachines onderscheiden:

kneder met mechanische armen: dit type machine is de duurste variant. De werking bootst de kenmerkende beweging van mensenarmen na, zodat er genoeg lucht in het deeg wordt geslagen en het niet te warm wordt;

gaffelkneder: deze machine heeft een roterende gaffel en heel veel kracht, zodat je er steviger deeg mee kunt kneden dat tegelijkertijd ook koel blijft;

spiraalkneder: de goedkoopste van de drie. Dit type kneedmachine heeft een spiraalvormige arm die de ingrediënten met een roterende beweging mengt. Hier is meer deskundigheid vereist, want als je de machine te lang laat draaien kan het deeg te warm worden.

margherita verace

de echte margherita

- Pizzadeeg
- 100 g Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.
- 30 g Pomodorini del Piennolo del Vesuvio D.O.P.
- 20 g Gepelde tomaten
- 2/3 Blaadjes basilicum
- 7 g Extra vergine olijfolie

Maak de pizzabodem en bestrijk die met de gepelde tomaten. Voeg vervolgens de tomaatjes, de mozzarella en de olijfolie gelijkmatig toe.

Leg daarna de blaadjes basilicum erop. Bak de pizza 60/90 seconden in de oven en dien hem op.

1

Tegenwoordig zijn afhaalrestaurants heel gangbaar in de horeca, maar de pizzeria is eigenlijk de historische voorloper daarvan.

Oorspronkelijk was een pizzeria namelijk een werkplaats en die was dan ook niet ingericht met tafeltjes waar je de pizza ter plekke kon opeten.

De klanten aten de pizza's dan ook meteen op straat op.

Vaak werden pizzeria's op strategische plekken geopend.

Meestal in de buurt van een taverne, zodat de klanten daar hun pizza konden nuttigen en er meteen iets te drinken bij konden bestellen.

De eerste afhaalrestaurants

bresaola e rucola

pizza met bresaola en rucola

Pizzadeeg
20 g Bresaola della Valtellina I.G.P.
½ Gepelde tomaten
60 g Cherrytomaten
50 g Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. (ciliegine)
30 g Rucola
15 g Grana Padano D.O.P.
Zonnebloemolie
Zout

Laat de in dunne plakjes gesneden bresaola een tijdje in de zonnebloemolie rusten. Maak intussen de pizzabodem en bestrijk die met de gepelde tomaten.

Strooi de in vier partjes gesneden cherrytomaten er gelijkmatig overheen en breng op smaak met een snufje zout.

Leg de pizza 60/90 seconden in de oven en voeg na het bakken de plakjes bresaola, de rucola en de bolletjes mozzarella toe.

Maak het geheel af met wat vlokken grana padano en dien de pizza op.

2.0

Napels, San Gregorio Armeno, kerststalkunst

Pizza “acht dagen na vandaag”

De pizza was de inspiratiebron voor een van de eerste vormen van klantenbinding, die in Napels waarschijnlijk al in de tweede helft van de negentiende eeuw werd toegepast.

Toentertijd gebruikten de Napolitaanse arbeiders hun vrije dag om hun schamele salaris wat aan te vullen.

*Velen van hen richtten in hun **basso**, een typisch Napolitaanse kelderwoning, een werkblad en fornuis in om gefrituurde pizza’s te maken.*

Hun klanten kregen een speciale aanbieding: ze hoefden niet meteen te betalen, maar pas na acht dagen, als de arbeider weer een vrije dag had.

Op die manier zorgden de geïmproviseerde ondernemers ervoor dat hun klanten terugkwamen om de rekening te betalen en nam hij de gelegenheid te baat om hen opnieuw te verleiden met zijn lekkernijen.

*Zo ontstond de uitdrukking pizza **‘a oggi a otto**, acht dagen na vandaag.*

Alexandre Dumas, die de uitdrukking tijdens een van zijn reizen hoorde, vatte die echter verkeerd op en dacht ten onrechte dat de Napolitaanse pizza acht dagen goed bleef.

Napels, San Gregorio Armeno, kerststalkunst

ripieno al forno con funghi

calzone met champignons

Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Bak ze in een koekenpan met een eetlepel olijfolie en een snufje zout.

Maak de pizzabodem en bedek een helft met 90/100 g fior di latte. Voeg 90 g champignons toe en vouw de pizzabodem dubbel.

Verdeel de geraspte Parmezaanse kaas, de overgebleven champignons, 50 g fior di latte, de basilicum en een scheutje olijfolie over de bovenkant.

Bak de pizza 2/3 minuten in de ovenmond en dien hem op.

	Pizzadeeg
120 g	Champignons
140/150 g	Fior di Latte Appennino Meridionale
8 g	Parmigiano Reggiano D.O.P.
2/3	Blaadjes basilicum
10 g	Extra vergine olijfolie
	Zout

42.

Napels, Pulcinella

De pizza's van Pulcinella

Pulcinella, een van de bekendste Italiaanse theaterpersonages, was geobsedeerd door zijn eetlust. Daarmee symboliseerde hij op zijn manier de grote groep arme mensen die dagelijks niets te eten had.

Hij droomde over pasta en pizza en at ervan totdat hij vol zat.

Beroemd zijn zijn grappen in de komedies van de beste theaterschrijvers, waaronder die van Francesco Cerlone uit 1700: 'Om mijn maag een beetje te vullen heb ik negentien borden pasta voor één zilveren munt per stuk, twaalf pizza's voor één koperen munt per stuk, zesentwintig stukjes kabeljauw en veertien worstjes gegeten.'

En: 'Gisteravond heb ik een pizzaatje gegeten met olijfolie, oregano en knoflook van bijna tien pond deeg, een halve ham en achttien geroosterde spiesjes.'

*Kortom, zoals de grote Eduardo De Filippo later zou zeggen, heeft Pulcinella een onstilbare honger: 'Figlio mio, **chesta nun è famma, è sfunnolo**.'*

Eerste Nederlandse druk

Copyright © 2015 **italiëplein**
italieplein.nl // shop.italieplein.nl
Uitgever
Stefan Tibben
s.tibben@italieplein.nl

Vertaling
Miriam Bunnik & Mara Schepers
ISBN 978-90-823417-0-6

NUR-code: 442

Oorspronkelijke titel
farina acqua lievito sale passione.
vera pizza napoletana
Uitgegeven in Italië door Casa Editrice
Malvarosa, december 2013

Italiaanse uitgever
Rossella Guarracino

Fotografie
Vittorio Sciosia

Grafische vormgeving
Raffaele Costigliola

Redactie
Anna Baldini

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar worden gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.