

# SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE	
TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	15
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_0022661185641
ESC - Ente schedatore	ICCD
ECP - Ente competente per tutela	ICCD
OGM - Modalità di individuazione	documentazioni audio-visive
OG - ENTITA'	
AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
AMA - Ambito di applicazione	entità immateriali
CTG - Categoria	tecniche
OGD - Definizione	Preparazione di pizze napoletane
LC - LOCALIZZAZIONE	
LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Campania
LCP - Provincia	NA
LCC - Comune	Napoli
LCL - Località	NAPOLI
DT - CRONOLOGIA	
DTR - Riferimento cronologico	XXI
CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI	
CMR - Responsabile dei contenuti	Magnani, Fabrizio (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Tucci, Roberta (coordinatore del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Vietri, Luisa (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Bochicchio, Carminella
CMA - Anno di redazione	2016
CMM - Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/ ICCD: progetto PCI 500 giovani
ADP - Profilo di accesso	1
OSS - Note sui contenuti del modulo	Tema trattato nell'ambito del progetto PCI: Culture alimentari
DA - DATI ANALITICI	
	Un pizzaiolo lavora la pizza cruda condita con salsa di pomodoro, mozzarella e basilico, prendendola per i bordi e allungandola leggermente. Sposta la pizza dal piano di lavoro sulla pala per il forno. Un secondo pizzaiolo la inforna. I due pizzaioli al tavolo di lavoro preparano altre basi di pizza cruda, disponendo i dischi di pasta sul

**DES - Descrizione**

ripiano di granito. Il primo pizzaiolo condisce le basi di pizza con la salsa di pomodoro, effettuando un movimento circolare con il cucchiaio e creando una spirale. Nella pizzeria sono presenti numerosi aiutanti addetti al bancone. Un gruppo di avventori attende il proprio turno per l'acquisto della pizza, assistendo nel frattempo alla preparazione. I pizzaioli aggiungono la mozzarella tagliata a pezzettini. Il secondo pizzaiolo prende un panetto di pasta appiattendolo e lo lavora tra le mani con movimenti che vanno dal centro verso l'esterno, rigirandola più volte in modo da conferirle la forma di un disco sottile. Dispone la base appiattendola sul piano di lavoro. Poi prepara con lo stesso procedimento altri panetti. Nel frattempo il primo pizzaiolo completa le pizze #margherite# con alcune foglioline di basilico e le passa una ad una sulla pala da forno. Il fornaio ripone ciascuna nel forno a legna. Gli addetti al bancone chiamano il turno del numero 69 per consegnare le pizze pronte. Poi è il turno del 70. Il pizzaiolo che prepara le basi dispone altri dischi sul ripiano. Il primo pizzaiolo condisce con il sugo prendendolo con un cucchiaio da una ciotola. Aggiunge fettine di prosciutto e funghi a pezzetti. Condisce uno dei dischi con del salame. Aggiunge la mozzarella a tocchetti su ciascuna pizza cruda. Il secondo pizzaiolo cosparge con una spolverata di origano. Il primo pizzaiolo versa un filo d'olio su tutti e tre i condimenti e aggiunge alcune foglie di basilico. Solleva leggermente i bordi della prima pizza pizzicandoli e poi appoggia ciascuna pizza sulla pala di legno. Il fornaio inserisce le pizze condite una ad una nel forno. Sul piano di lavoro sono visibili numerose ciotole contenenti vari tipi di ingredienti. Il fornaio controlla la cottura delle pizze e le ruota con la pala da forno. Ne estrae una che ha raggiunto la cottura ideale.

**NSC - Notizie storico critiche**

L'origine della pizza è molto antica e può essere ricollegata alla storia del pane, come variante di un tipo di focaccia schiacciata. La pizza napoletana vera e propria nasce tra il 1715 e il 1725, come si apprende dal trattato culinario di Vincenzo Corrado, cuoco generale del principe Emanuele di Francavilla, che parla dell'impiego del pomodoro per condire la pizza e i maccheroni. Tra le più conosciute pizze napoletane ci sono la #marinara#, nata nel 1734, e la #margherita#, che fu appositamente preparata dal pizzaiolo Raffaele Esposito per la Regina d'Italia Margherita di Savoia in visita a Napoli nel 1889, poiché con i colori dei condimenti (mozzarella, pomodoro e basilico) ricordava la bandiera italiana. La preparazione e la cottura della pizza napoletana seguono un procedimento ben definito, che garantisce un risultato di buona qualità. La pizza è costituita da un disco di pasta più o meno regolare e che non supera i 35 cm. È caratterizzata da un bordo alto chiamato #cornicione#, con al centro il condimento. La consistenza ideale del prodotto deve essere morbida, elastica e piegabile in quattro parti, tanto da essere tenuta tutta tra le mani. La pizza napoletana ha presentato la candidatura per essere inserita nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO.

**RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI****RIM - Rilevamento/contesto** rilevamento nel contesto**DRV - DATI DI RILEVAMENTO****DRVD - Data del rilevamento** 2014/11/15**CAO - OCCASIONE****CAOD - Denominazione** lavoro**DO - DOCUMENTAZIONE**

**FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

<b>FTAN - Codice identificativo</b>	PCI_Campania_CB_F0005
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAK - Nome file digitale</b>	PCI_Campania_CB_F0005.jpg
<b>FTAT - Note</b>	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).

**VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA**

<b>VDCN - Codice identificativo</b>	PCI_Campania_CB_V0005
<b>VDCX - Genere</b>	documentazione esistente
<b>VDCP - Tipo/formato</b>	file digitale
<b>VDCA - Denominazione /titolo</b>	Preparazione di pizze napoletane
<b>VDCS - Specifiche</b>	Durata: 4'24" (estratto da 0'0" a 4'24")
<b>VDCD - Riferimento cronologico</b>	2014/11/15
<b>VDCW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://www.youtube.com/embed/gqZgnyDIsvE?&amp;end=264">https://www.youtube.com/embed/gqZgnyDIsvE?&amp;end=264</a>
<b>VDCT - Note</b>	Il documento è tratto da: Pizza Napoletana - Impasto Salvatore Di Matteo - STG - Cottura; durata 7'15"; pubblicato online il 18 novembre 2014. Il documento è accompagnato dalla seguente nota. "Impasto Di Matteo ai Tribunali - Napoli 15 novembre 2014, 1 litro d'acqua, 1450 di farina Polselli Pizzeria, 45 sale, 3 gr lievito Impasto a 8 ore".

**FNT - FONTI E DOCUMENTI**

<b>FNTI - Codice identificativo</b>	PCI_Campania_CB_D0001
<b>FNTX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FNTP - Tipo</b>	notiza da sito web
<b>FNTT - Denominazione /titolo</b>	Disciplinare di produzione della specialità tradizionale garantita "pizza napoletana"
<b>FNTA - Autore</b>	Associazione Verace Pizza Napoletana
<b>FNTK - Nome file digitale</b>	PCI_Campania_CB_D0001.pdf
<b>FNTW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="http://www.pizzanapoletana.org/ricetta_pizza_napoletana.php">http://www.pizzanapoletana.org/ricetta_pizza_napoletana.php</a>