



Giuseppe Gargiulo
Neapolitan Food Hunter

Topping e abbinamenti

“La pizza perfetta”
19-20 novembre - Striano



PERRELLA
noi per voi

I prodotti tipici

I prodotti tipici hanno caratteristiche uniche di immagine, tradizione, tecnologia, cultura, che sono proprie di uno specifico territorio e che sono alla base le tecniche di realizzazione di prodotti agricoli e gastronomici.

Con il termine “Prodotti Tipici” si indicano:

- I prodotti **DOP e IGP**;
- I prodotti **tradizionali agro alimentari PAT**.

Marchi di protezione europea

La definizione "prodotti tipici" comprende tutti i prodotti ai quali l'Unione Europea ha riconosciuto i marchi:

- **DOP**: tutte le fasi di produzione (materia prima, trasformazione, stagionatura, confezionamento) vengono svolte in una delimitata area geografica, dalla quale traggono il nome e le proprie caratteristiche.
- **IGP**: una o più fasi di produzione vengono svolte in una delimitata area geografica, dalla quale traggono il nome;
- **STG**: ottenuti seguendo un metodo di lavorazione e/o trasformazione tradizionale o utilizzando materie prime tradizionali.

I DOP della Campania

Denominazioni riconosciute dall'Unione Europea:

- *Caciocavallo Silano;*
- *Cipollotto Nocerino;*
- *Fico bianco del Cilento;*
- *Mozzarella di Bufala Campana;*
- *Olio extravergine di oliva Cilento;*
- *Olio extravergine di oliva Colline Salernitane;*
- *Olio extravergine di oliva Irpinia - Colline dell'Ufita;*
- *Olio extravergine di oliva Penisola Sorrentina;*
- *Olio extravergine di oliva Terre Aurunche;*
- *Oliva di Gaeta;*
- *Pomodorino del Piennolo del Vesuvio;*
- *Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino;*
- *Provolone del Monaco;*
- *Ricotta di Bufala Campana.*

Gli IGP e gli STG della Campania

Denominazioni IGP riconosciute dall'Unione Europea:

- *Carciofo di Paestum;*
- *Castagna di Montella;*
- *Limone Costa d'Amalfi;*
- *Limone di Sorrento;*
- *Marrone / Castagna di Serino;*
- *Marrone di Roccadaspide;*
- *Melannurca Campana;*
- *Nocciola di Giffoni;*
- *Pasta di Gragnano;*
- *Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.*

STG proposte da organismi italiani riconosciute dalla UE

- *Mozzarella;*
- *Pizza napoletana.*

I prodotti agroalimentari tradizionali

I prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) sono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore a 25 anni.

La “Tradizionalità” conferisce ai prodotti diversi caratteri:

- **Storicità** (origini delle comunità locali e il loro stretto rapporto con l’ambiente e il territorio);
- **Familiarità** (memoria e vocazioni delle proprie radici);
- **Riscoperta** (ricerche della qualità, del gusto, del particolare);
- **Eccellenza** (alto profilo organolettico).

I PAT in Italia

L'Italia vanta, al 2017, **5.047** prodotti tradizionali. La Regione con il numero maggiore di prodotti inseriti nell'elenco è la **Campania** con **515** prodotti, seguita dalla Toscana (461 prodotti), Lazio (409 prodotti) Emilia Romagna (388 prodotti) e Veneto (376 prodotti).

Le categorie legate ai prodotti sono:

Bevande analcoliche, distillati e liquori, Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni, Condimenti, Formaggi, Grassi (burro, margarina, oli), Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria, Piatti composti, Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi, Prodotti della gastronomia, Prodotti di origine animale (miele, prodotti caseari di vario tipo escluso il burro) e Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

I PAT della Campania

Numero di prodotti presenti per categorie:

- Bevande analcoliche, distillati e liquori **18**;
- Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni **50**;
- Formaggi **52**;
- Grassi (burro, margarina, oli) **3**;
- Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria **110**;
- Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi **9**;
- Preparazioni della gastronomia **26**;
- Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro) **18**;
- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati **222**.

I Pomodori PAT della Campania

Pomodori presenti nell'elenco:

- Pomodorino campano;
- Pomodorino corbarino;
- Pomodorino dell'Ufita;
- Pomodorino di Rofrano;
- Pomodorino giallo;
- Pomodorino seccagno di Gesualdo;
- Pomodoro cannellino flegreo;
- Pomodoro di Sorrento;
- Pomodoro fiaschello di Battipaglia;
- Pomodoro guardiolo;
- Pomodoro pelato di Napoli;
- Pomodoro Re Umberto;
- Pomodoro sarvatico.

I Caciocavalli PAT della Campania

Caciocavalli presenti nell'elenco:

- Caciocavallo affumicato;
- Caciocavallo del Matese;
- Caciocavallo di bufala;
- Caciocavallo di grotta del Cervati e delle gole di Pertosa;
- Caciocavallo di Castelfranco;
- Caciocavallo irpino di grotta;
- Caciocavallo podolico.

I Prosciutti PAT della Campania

Prosciutti crudi presenti nell'elenco:

- Prosciutto di Casaletto;
- Prosciutto di Pietraroja;
- Prosciutto di Rocchetta;
- Prosciutto di Trevico;
- Prosciutto di Venticano;
- Prosciutto irpino.

La farcitura

La pizza si basa molto sui sensi, quindi le farciture avranno:

- Un impatto sulla vista (dato dal colore);
- Un impatto sul gusto (dato dagli ingredienti);
- Un impatto sull'olfatto (dato dagli aromi);
- Un impatto legato alle consistenze (dato dai diversi elementi)

Occorre pertanto presentare bene una pizza, disporre accuratamente e creativamente gli elementi che la compongono in modo che anche una preparazione molto semplice possa diventare tratto distintivo del pizzaiolo e della pizzeria, una specie di firma riconoscibile che aumenta il prestigio del locale.

Colori

L'elemento cromatico è essenziale nella presentazione di una pizza in quanto, visivamente, ha un impatto molto forte. La regola è: cercate i contrasti.

I colori sono veri e propri veicoli di messaggi che possono influenzare l'immaginazione del cibo ed il desiderio di mangiarlo.

- **Rosso:** simbolo della passione e della forza, favorisce il senso dell'appetito;
- **Verde** ed il **marrone:** richiamano la semplicità, la genuinità;
- **Bianco:** simbolo di purezza è il colore della semplicità e rimanda a cibi basici, quali il latte;
- **Giallo:** il colore del sole, nella nuance dell'oro, simboleggia esclusività e raffinatezza.

Consistenze

Le consistenze e i colori vanno a braccetto quando si tratta di far sembrare appetitosa una pizza nel piatto.

Creare un contrasto fra le diverse consistenze è un buon modo per attirare l'attenzione. Troppi ingredienti morbidi o croccanti su una pizza sono poco attraenti, ma una combinazione di entrambi è deliziosa.

Pur senza esagerare, una disposizione a strati può avere un impatto accattivante che permetterà, comunque, di evitare o limitare l'utilizzo di ingredienti extra.

Gli abbinamenti

Quando si procede alla creazione di una pizza, occorre tenere presente che in genere la scelta di un abbinamento può avere due obiettivi:

- valorizzare alcuni sapori, quando si desidera assecondare o accentuare un determinato gusto;
- creare una contrapposizione di sapori, quando si desidera bilanciarne uno troppo intenso.

Inizialmente si può prendere spunto da pizze classiche composte da “coppie collaudate” di ingredienti, sia per studiarne una rivisitazione sia per crearne una nuova, con la garanzia di un abbinamento riuscito.

Gusti

I gusti sono: **Dolce, Amaro, Salato e Acido**. I sapori, invece, sono migliaia.

Il fatto che ci siano molti meno gusti rispetto ai sapori non deve far trascurare la loro importanza.

Nel nostro organismo **sapori** e **odori** si uniscono e vengono avvertiti contemporaneamente, poiché la faringe mette in comunicazione naso e bocca, facendo in modo che il gusto del cibo venga percepito come una combinazione delle due sensazioni: *un profumo intenso può quindi modificare la percezione di un sapore.*

Interazioni

Come i gusti interagiscono fra di loro:

Gusto di riferimento	Dolce	Amaro	Salato	Acido
Dolce		smorza	equilibra	smorza
Amaro	equilibra		rinforza	rinforza
Salato	smorza	esalta		esalta
Acido	smorza	rinforza	rinforza	

Esempi di interazioni

- il dolce e l'acido, ad alte concentrazioni, si annullano vicendevolmente. Lo zucchero attenua l'acidità anche a concentrazioni più basse mentre la presenza di acido e dolce nelle giuste proporzioni può portare all'esaltazione di entrambi i sapori, attenuando i rispettivi eccessi;
- Il dolce e l'amaro: ad alte concentrazioni si annullano l'un l'altro;
- il salato e l'acido si rafforzano tra loro, hanno un'azione sinergica a basse o medie concentrazioni e tendono invece a sopprimersi a vicenda ad alte concentrazioni;
- Il sale a basse concentrazioni intensifica il dolce;
- Il dolce e l'amaro ad alte concentrazioni si annullano l'un l'altro.

Esempi di abbinamenti

Pomodoro

Carciofo, basilico, aglio, prosciutto, menta, mozzarella, funghi, rucola, olio d'oliva e origano

Pancetta Affumicata

Basilico, cavolo, erba cipollina, coriandolo, fagioli, limone, origano e timo.

Salsiccia

Pepe, aceto balsamico, alloro, peperoncino, erba cipollina, zenzero, ginepro, noce moscata, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo e aceto.



Grazie
per
l'attenzione



Giuseppe Gargiulo

3389505883

g.gargiulo@perrellasrl.it

“La pizza perfetta”
19-20 novembre - Striano



PERRELLA

noi per voi