Pizza napoletana, ora l'Ue ne tutela il nome e diventa “Stg”

pizza-6237f99c

“Stg”, ovvero specialità tradizionale garantita. È il bollino che l'Unione europea sceglie di assegnare alla pizza napoletana, così come previsto dal Regolamento di esecuzione Ue 2022/2313 contenuto in Gazzetta Ufficiale, in vigore dal 18 dicembre e che ha approvato la richiesta dell'Italia a Bruxelles di garantire la protezione con riserva del nome “pizza napoletana”.

Dunque, **le imitazioni diventano categoricamente fuorilegge**: se non si rispettano le regole previste dal disciplinare di produzione su ingredienti, metodi di preparazione e cottura non si potrà più scrivere nel menù “pizza napoletana”. Lo si potrà fare, con aggiunta della dicitura Stg, **solo se si garantiscono** le ore minime di lievitazione, la stesura a mano della pasta, le modalità di farcitura, la cottura esclusivamente in forno a legna a una temperatura di 485°C e l'altezza del cornicione di 1-2 cm, con il controllo di un ente terzo di certificazione. Inoltre, le materie prime utilizzate devono essere nazionali, come l'olio extravergine d'oliva, il basilico fresco, **la Mozzarella di Bufala Campana Dop** o la Mozzarella tradizionale Stg e i pomodori, che possono essere pelati oppure pomodorini freschi.

Coldiretti: “Finalmente in sicurezza la fama di un piatto simbolo italiano”

Già considerata **patrimonio immateriale dell'umanità** dall'Unesco a partire dal 6 dicembre 2017, l'arte dei pizzaioli napoletani riceve l'ennesimo giusto riconoscimento: “Il nuovo regolamento mette finalmente in sicurezza la fama internazionale di un piatto simbolo del made in Italy – fa sapere **Coldiretti** – Qualora la pizza napoletana non corrisponda al disciplinare di produzione sarà considerato un illecito, sul quale l’Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi, Icqrf, è già al lavoro per dettagliare gli aspetti tecnici per aggiornare le relative disposizioni

sanzionatorie inerenti alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari”.

In Italia la pizza crea un business di **circa 15 miliardi di euro**, con un'occupazione di oltre 100mila addetti a tempo pieno che diventano 200mila nel weekend. Ogni giorno, solo nel nostro Paese, si sfornano **almeno 8 milioni di pizze** grazie all'utilizzo di 200 milioni di chili di farina, 225 milioni di chili di mozzarella, 30 milioni di chili di olio di oliva e 260 milioni di chili di salsa di pomodoro.