nieuws

Napolitaanse manier van pizza maken is werelderfgoed

nieuws

De edele kunst van pizza's maken zoals dat in Napels gebeurt, is toegevoegd aan de Unesco-lijst van Immaterieel Cultureel Erfgoed. Dat heeft de Italiaanse minister van Landbouw Maurizio Martina via Twitter laten weten. Pizza is wereldwijd populair, maar algemeen wordt aangenomen dat de Zuid-Italiaanse stad Napels de bakermat is van de originele versie. De kunst van het pizzabakken gaat terug tot de 16de eeuw.

7 DECEMBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:43

Lees meer over:
culinair



De edele kunst van pizza's maken zoals dat in Napels gebeurt, is toegevoegd aan de Unesco-lijst van Immaterieel Cultureel Erfgoed. Dat heeft de Italiaanse minister van Landbouw Maurizio Martina via Twitter laten weten. Pizza is wereldwijd populair, maar algemeen wordt aangenomen dat de Zuid-Italiaanse stad Napels de bakermat is van de originele versie. De kunst van het pizzabakken gaat terug tot de 16de eeuw.

De VN-cultuurorganisatie nam de beslissing tijdens een bijeenkomst op het Zuid-Koreaanse eiland Jeju. Twee miljoen mensen hadden een "wereldwijde petitie" ondertekend om de Italiaanse aanvraag te

ondersteunen, aldus Sergio Miccu, voorzitter van de vereniging van Napolitaanse pizzamakers. Die vereniging heeft zeer specifieke richtlijnen die maken dat een pizza een authentieke Napolitaanse pizza is. Zo'n pizza is gemaakt met deeg van tarwebloem, biologische gist, zeezout en water. Het deeg moet handgekneed worden. Pizzamakers laten zich soms betrappen op wat deeg-acrobatiek door het bijvoorbeeld in de lucht te gooien. Er zijn maar twee soorten Napolitaanse pizza: marinara en margherita.
In het elf bladzijden tellende boek met regels staat ook dat het bakken alleen mag gebeuren "in een houtoven die de temperatuur van 485 graden Celsius heeft bereikt" en dat het bakken niet langer mag duren dan 60 tot 90 seconden. De eerste pizza's in het Napels van de zestiende eeuw waren platte broden die in de eerste plaats waren gemaakt als een snelle en goedkope manier om het volk te voeden, aldus historicus Antonio Mattozzi. De culinaire traditie ontwikkelde zich en de eerste pizzeria's doken op het einde van de 18de eeuw op. Maar het duurde nog bijna een eeuw alvorens de pizzeria's uitzwermden buiten Napels.

Bron: Belga

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada