



Programa Oficial de Certificación APYCE

La certificación otorgada por la Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas (APYCE) constituye el **estándar internacional de referencia** para la elaboración de la pizza argentina. Su objetivo es garantizar que cada establecimiento certificado respete los parámetros históricos, técnicos y culturales que definen a este producto emblemático. Para obtenerla, la pizzería debe superar un proceso de auditoría integral que evalúa tanto la calidad del producto final como la correcta ejecución de los procedimientos tradicionales.

Proceso de Evaluación

1. Solicitud y Presentación de Documentación

El establecimiento debe completar el formulario de inscripción en línea y adjuntar:

- Licencia comercial vigente.
- Logotipo institucional.
- Reseña histórica del local, incluyendo trayectoria, estilo de trabajo y características distintivas.

Esta información permite a APYCE contextualizar la identidad del establecimiento y verificar su encuadre formal.

2. Evidencia Multimedia (Video Técnico)

El solicitante debe enviar un video detallado que registre **todas las etapas del proceso productivo**, incluyendo:

- Preparación de la masa.
- Fermentación y manejo de los bollos.
- Técnicas de estirado manual.
- Secuencia de armado, adición de ingredientes y salseado.
- Cocción y presentación final del producto.

El material debe ser claro, continuo y sin ediciones que alteren la veracidad del procedimiento.



3. Revisión de la Comisión Directiva

Un comité técnico de APYCE analiza la documentación y el video para verificar el cumplimiento de los parámetros establecidos:

- Tipo y calidad de la harina.
- Técnicas de amasado y fermentación.
- Método de estirado.
- Uso adecuado de salsa, ingredientes y moldes.
- Condiciones de higiene y manipulación.

Solo las pizzerías que superan esta etapa avanzan a la inspección presencial.

4. Inspección Técnica en el Establecimiento

Un instructor oficial realiza una auditoría presencial para evaluar:

- **Equipamiento** — El horno debe permitir una cocción uniforme y alcanzar las temperaturas requeridas para obtener la textura y características propias de la pizza argentina.
- **Habilidad del maestro pizzero** — Se observa la destreza técnica, la consistencia en los procedimientos y el dominio de las técnicas tradicionales.
- **Cata del producto final** — Se evalúan crocancia, miga, espesor, sabor, aroma y apariencia general, comparándolos con los estándares oficiales.

5. Otorgamiento de la Placa Oficial

Una vez superadas todas las instancias, APYCE entrega:

- Certificado oficial de establecimiento autorizado.
- Placa numerada para exhibición pública, que acredita la autenticidad del producto y el cumplimiento de los estándares de calidad.



Requisitos Técnicos Oficiales

La Masa

La masa tradicional de la pizza argentina se elabora mediante método directo o indirecto, según preferencia del maestro pizzero. Es una masa **al molde**, lo que implica el uso de un recipiente que permite contenerla, manipularla y lograr su característica estructura.

Harina recomendada (tipo 000 o equivalente):

- Proteínas: 9% a 11%.
- W: 250 a 310.
- Humedad: 15,0% máx.
- Cenizas: 0,65% máx.
- Absorción: 57% a 65%.

Otros parámetros:

- Sal: 2% a 3% del peso de la harina.
- Levadura fresca: 1,5% a 4% del peso de la harina.
- Aceite (opcional): 2% a 4% del peso de la harina. Su uso es recomendable en masas destinadas a pre cocción, ya que contribuye a conservar humedad y elasticidad.

Procedimiento de Elaboración

Amasado

Se inicia incorporando el 80% del agua a temperatura ambiente en la amasadora. Se disuelve la levadura y se agrega la harina de manera progresiva. Luego se incorpora el agua restante, la sal y finalmente el aceite. La masa debe resultar sedosa y homogénea, con una temperatura final no superior a 25 °C.

Reposo y Primera Fermentación

La masa se deja descansar entre 15 y 25 minutos, siempre cubierta para evitar desecación.

Corte y Bollado

Se divide la masa en piezas de 380 a 500 gramos, utilizando espátula, cuchillo o corte manual. Luego se realiza el bollado y se deja reposar entre 15 y 30 minutos, hasta que pierdan tenacidad.



Estirado, Moldeado y Salseado

El estirado debe ser **exclusivamente manual**, sin uso de palo de amasar ni máquinas. La masa debe alcanzar el diámetro del molde (35–36 cm), previamente aceitado. El espesor debe ser uniforme.

Salseado:

- Pizza roja: 50 a 70 g de salsa.
- Pizza blanca: 30 a 40 g de cebolla cruda en juliana, con o sin sal y orégano.

La salsa utilizada debe ser la misma que se aplicará en el montaje final.

Tercera Fermentación

Las masas moldeadas se dejan fermentar hasta alcanzar la mitad de la altura del molde (1,5 a 2,5 cm). Deben permanecer tapadas. Temperatura ideal: 27 °C a 35 °C. Humedad recomendada: 70% a 80%.

Pre Cocción o Cocción Final

- Cocción directa: 280 °C a 320 °C.
- Pre cocción: 250 °C a 280 °C.

Las pre pizzas deben enfriarse en el molde, desmoldarse, apilarse y empaquetarse en bolsas aptas. Se conservan en cámara de frío entre 8 °C y 12 °C por un máximo de 36 horas. No está permitido el uso de conservantes ni mejoradores que ayuden a la conservación de la prepizza.

La Salsa

Debe elaborarse con tomate triturado crudo, condimentado con:

- Sal.
- Orégano.
- Aceite de oliva.

Opcionales: ajo y albahaca. La salsa **no debe cocinarse**



Guía de Estándares: Ingredientes y Preparaciones Fundamentales

Chimichurri Pizzero

El chimichurri pizzero es una preparación tradicional compuesta por **ajo picado, orégano, ají molido, pimentón dulce y aceite de oliva**. Como ingredientes opcionales pueden incorporarse **albahaca fresca o perejil fresco picado**, siempre finamente cortados.

Su aplicación se realiza **pincelando la superficie de la pizza y los bordes de la masa** una vez finalizada la cocción y **antes del servicio**, con el fin de realzar el aroma y el sabor característicos.

Queso

El queso utilizado debe ser **queso mozzarella argentino**, o bien un producto que presente **características equivalentes de sabor, color y elasticidad**, condición que será evaluada y validada por el certificador.

Para la variedad **fugazzeta**, se admite el uso de **dos tipos de quesos**, pudiendo combinarse mozzarella con cuartirolo o mozzarella con port salut.

Cubiertas Clásicas Certificadas:

Mozzarella

- Salsa de tomate
- Queso mozzarella argentino
- Orégano
- Chimichurri pizzero
- Aceitunas verdes



Fugazza

- Cebollas cortadas en juliana
- Sal
- Pimienta blanca
- Orégano
- Aceite de oliva
- Chimichurri pizzero

Fugazza con Queso

- Cebollas cortadas en juliana
- Sal
- Pimienta blanca
- Orégano
- Aceite de oliva
- Queso mozzarella argentino
- Chimichurri pizzero
- Opcional: queso parmesano rallado

Fugazzeta

Pizza rellena con **queso mozzarella argentino, cuartirolo, port salut** o mezclas de estos, según criterio del pizzero. La superficie se cubre con **cebollas en juliana condimentadas** con sal, orégano, pimienta blanca y aceite de oliva. Se finaliza **pintando con chimichurri pizzero**.

Jamón y Morrones

- Salsa de tomate
- Queso mozzarella argentino
- Fetas de jamón cocido
- Morrones asados en tiras o lonjas
- Chimichurri pizzero
- Aceitunas verdes



Napolitana

- Salsa de tomate
- Queso mozzarella argentino
- Rodajas de tomate fresco
- Sal
- Ajo picado
- Orégano
- Chimichurri pizero
- Aceitunas verdes