

Análise da Distribuição de Massa e Recheio Para Aumentar O Sabor Da Pizza Italiana

Paulo Roberto Urio¹

¹Departamento de Ciência da Computação
Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO)
Rua Padre Salvador, 875 – CEP 85015-430
Guarapuava – PR – Brasil – Telefone: (42) 3621-1000

paulo@bk.ru

Abstract. *Pizza /ˈpittsa/ is an oven-baked, flat, round bread typically topped with a tomato sauce, cheese and various toppings. After its invention in Greece and via Neapolitan cuisine, the dish has become popular in many parts of the world [Civitello 2007]. There are various methods for making pizza, with different amounts of ingredients, such as the thickness of bases and flavors and baking time. This article analyses the optimal distribution of these ingredients, in order to bake the perfect pizza.*

Resumo. *Pizza /ˈpittsa/ é uma massa assada, redonda e plana, com recheio no topo de molho de tomate, queijo e vários outros ingredientes, como orégano. Após sua invenção na Grécia e pela cozinha Napolitana, o prato tornou-se popular em várias partes do mundo [Civitello 2007]. Há vários métodos para fazer pizza, os quais variam a grossura da massa, os ingredientes adicionados em cima da massa e o tempo de assamento. Este artigo analisa a distribuição ótima destes ingredientes, para assar a pizza perfeita.*

1. Introdução

Pizza, da palavra grega *πίττα* (*pitta*, “torta, bolo”), foi criada pelos antigos gregos, que cobriam seus pães com óleos, ervas e queijo [Civitello 2007]. A palavra se espalhou para o turco como *pide* e búlgaro, croata e sérvio como *pita*. Os romanos desenvolveram a placenta, uma torta feita de uma camada fina de massa com queijo, mel e folhas de louro. A pizza moderna surgiu na Itália como torta Napolitana com tomate. Em 1889 queijo fora adicionado, quando Margherita di Savoia, rainha da Itália, em visita à Napoli, foi servida com uma pizza com as cores da bandeira italiana, vermelho (tomate), branco (*mozzarella*) e verde (manjeriço). Este tipo de pizza é chamado de Pizza Margherita desde então.

Estima-se que só em São Paulo, as 6 mil pizzarias vendem 1,5 milhões de pizzas diariamente [Paulo 2012]. No Brasil, variações de pizzas foram criadas, como a pizza com catupiry onde, por exemplo, a pizza quatro queijos (*mozzarella*, provolone, parmesão e gorgonzola) torna-se pizza de cinco queijos, com adicional de catupiry.

É de vital necessidade encontrar o balanceamento perfeito entre quantidade de massa e recheio para que os consumidores tenham uma experiência melhor com as pizzas brasileiras.

1.1. Massa

A massa da pizza pode variar bastante de acordo com o estilo – fina em uma pizza tipicamente Romana, ou grossa como na pizza de Chicago. Tradicionalmente sem temperos, podendo ter adicionado alho, ervas e queijo. Também pode ser recheada de *cheddar* e *catupiry* nas bordas.

Nos restaurantes, a pizza é assada em cima de pedra aquecida por eletricidade, carvão ou madeira. Outra opção é a pizza na grelha, onde é assada diretamente em uma grelha de churrasco. A pizza grega e de Chicago é assada em uma forma, sem contato direto com a pedra ou o fogo.

O assamento da pizza autêntica é definido pela *Associazione Verace Pizza Napoletana* (AVPN) [Pace 2010]. Após o processo de aquecimento, a massa deve ser assada entre 60 – 90 segundos em uma pedra a $485^{\circ}C$ aquecida com fogo da madeira de carvalho. Se uma forma for utilizada, esta não pode ter mais de três milímetros de espessura.

1.2. Sabores

Além dos estilos tradicionais (Napolitana, Romana, *Margherita*, *Marinara*, *Lazio*, *Capricciosa*, *Quattro Formaggi*, *Blanca* e *Alla Casalinga*) as pizzarias atualmente dispõem de cardápios com várias opções. Um exemplo é uma pizzaria em Tropea, Calabria, onde o cardápio possui 500 sabores disponíveis.

Nós sentimos gosto graças à aproximadamente 9 mil receptores gustativos que temos espalhados na língua, garganta e no palato mole. Cada receptor transporta um grupo de 15 – 20 células ligadas a fibras nervosas que levam os impulsos de sabor ao cérebro [Ghazali 2009].

2. Métodos

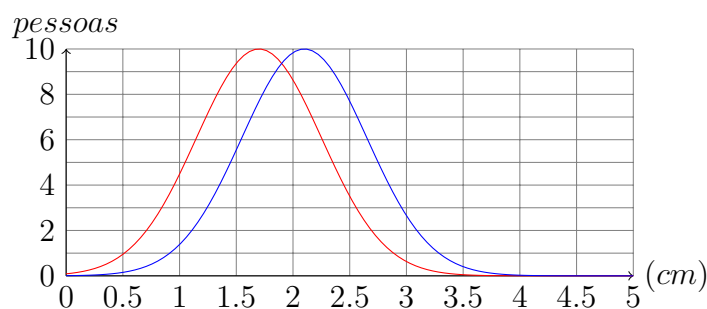
Um grupo seletivo de dez descendentes italianos foi escolhido para jantar em uma das três pizzarias aprovadas no Brasil pela AVPN, a Pizzeria Speranza Bixiga em São Paulo [Pace 2010].

As pizzas elaboradas são autênticas pizzas de Napoli, com tomates e queijo *mozzarella*. Os tomates foram colhidos em San Marzano, próximo às planícies vulcânicas ao sul do monte Vesúvio. O queijo *mozzarella di bufala* foi feito com o leite de búfalos-asiáticos selvagens criados nos pântanos de Campânia e Lácio.

As pizzas foram servidas ao som de *Tarantella Napolitana*.

3. Resultados

A linha em vermelho indica a relação da quantidade de pessoas que aprovaram determinada espessura da massa. A linha em azul mostra a relação da quantidade de pessoas que aprovaram a quantidade de ingredientes adicionados sobre da massa. 90% prefere massas de 1,4 – 2 centímetros, com recheio de 1,8 – 2,5 centímetros. Em geral a massa sempre mais fina que a quantidade de recheio, porém nenhuma aquém da outra.



4. Discussão

Sentados em uma mesa, dessas mesas de restaurante italiano, com toalhas vermelhas e brancas estilo quase xadrez, houve muita discussão durante a janta, por parte de que todo italiano é o mais teimoso possível. Um dos italianos, Angelo Baigioni, começou uma discussão:

- *Questa non è una pizza autentica italiana. Si deve essere mangiata in Italia, con il vino!*

Essa frase gerou uma revolta por parte do dono da pizzeria, Gioberto Migliorini, que retrucou

- *Ma certo che abbiamo la pizza autentica! Sai niente di pizza, questa pizza è più autêntica quella di Napoli. Non vedi che è fatta con pomodoro e mozzarella in Italia?* – logo respondida com o típico provérbio italiano “*L’abito non fa il monaco!*” por Argimiro Agnol.

A discussão seguiu noite a dentro ao som de *Tarantella Napolitana* com o grupo de italianos falando cada vez mais alto, bebendo vinho e discutindo com gestos tipicamente italianos.

Ao final da janta, a bebida já estava falando por eles. Portanto, conclui-se que o vinho prefere massas mais finas, de $0,4\text{ cm}$ com recheios de pelo menos um centímetro de expressura.

Em um próximo estudo, todo o conjunto pode ser adotado como um sistema bistromático proposto por [Adams 1979], com o objetivo de calcular a distribuição ideal de ingredientes para um determinado grupo de italianos executando toda a dinâmica italiana, sem que um fator seja sobreposto a outro.

Referências

- [Adams 1979] Adams, D. (1979). The bistromatic drive.
- [Civitello 2007] Civitello, L. (2007). *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. John Wiley & Sons.
- [Ghazali 2009] Ghazali (2009). A matter of taste: How we taste what we taste.
- [Pace 2010] Pace, A. (2010). Associazione verace pizza napoletana.
- [Paulo 2012] Paulo, S. (2012). Dados da cidade de são paulo.