



Ekte italiensk pizza finnes ikke. Den er en myte. I hjemlandet Italia opptrer like mange varianter som vi kan telle landsbyer, familier, kokker og bakere. Men klassikere og opprinnelige tradisjoner, de finnes. Den mest berømte av dem er den napoletanske pizzaen, den tynne og sprø fra Campania-regionen i Sør-Italia. Det er som regel den typen norske puritanister sikter til.

Visste du at det italienske ordet "pizza" egentlig betyr "rot"? "Man tager hva man haver", er et gammelt dansk-norsk uttrykk fra kjøkkenet. Med andre ord; maten blir til etter hva du har tilgjengelig. Slik var det opprinnelig også med pizzaen. Det flate brødet ble smakstilsatt med det fattige bønder og vanlige arbeidere hadde tilgang på. Flesk, talg, olje, ost, ansjos og annet. Og visste du at tomater i sin tid ble regnet som giftige? De ble ikke brukt som mat før i annen halvdel av 1800-tallet. Men til gjengjeld ble Italia en gigantisk tomatnasjon.

TYNNSTEKT BRØD MED NOE PÅ

Det finnes både myter og fakta rundt pizzaens opprinnelse. Opphavet er en tynn brødleiv, som mange folkeslag har tilberedt i uminnelige tider. Ikke minst rundt Middelhavet. Opprinnelig skal grekerne ha hatt en sterkere og mer viderekommen tradisjon for "pizza" enn det italienerne hadde.

Men tilbake til den stigende norske interessen for napoletansk pizza, fulgt av matpressens økende tendens til å gjøre narr av den norske "husmorpizzaen" – som mange skal ha blitt dørgende lei av. Når det er sagt, så er det kanskje på sin plass å minne om at de tykke pizzaene, med mye brød og fyll, også er oppfunnet av italienere. Og i Italia finnes også berømte pizzatradisjoner som Romana og Siciliana, som heller ikke stemmer overens med det mange forbinder med "ekte" italiensk pizza.