



DET NAPOLETANSKE GRØNLAND

Pizabunnen roterer, vertikalt i luften. Trente fingre lager magi. Sekunder etter er den klar for topping. Dette er håndverk - i familiebedriften Grua på Grønland i Drammen.

Den tørre bjørkeveden brenner jevnt og rolig i den italienske stein ovnen. 350 grader får vi vite. Steketiden avgjøres av den som betjener ovnen, men oppholdet i ovnen er uansett kort.

-Dette er håndverk hele veien. Mange tenker på napoletansk som ekte pizza. Men vi roper ikke så høyt om det, folk flest kjenner ikke uttrykket så godt, forteller John Arnesen, som er daglig leder i Cafe Grua i Drammen. Han understreker at en av ingrediensene i pizzadeigen er hemmelig, som gjør at pizzacafeen har sin egen unike smakssignatur. Italianere i Drammen har bedt om å få vite hva det er, men de møtes med taushet og et smil.

I 2012 overtok familien Arnesen Cafe Grua på Landfalløya. Fire år senere ble det innredet lokaler i gamle Brodahl Gummivarefabrikk på Grønland, og cafeen ble flyttet dit. John hører egentlig hjemme i en annen bransje, men tar seg av administrasjonen. Fem medlemmer av familien er involvert.

-Det er napoletansk pizza vi satser på, så tro mot tradisjonene som mulig. Deigen heves i ett døgn før vi baker den ut. Alt er håndarbeid og krever trening og talent, forklarer han, og peker på pizzabakeren Mirwais Shirzai, som har hatt en god læremester i

datteren Hege Arnesen.

BAKEMEL FRA ITALIA

Ferske råvarer, som plommetomater, er norske. Både bakemelet og flere andre ingredienser henter cafeen fra Italia. En av variantene, Tartufa, toppes med trøffelsalat. Det er oljen og salamien som smaker trøffel.

-Vi har tilpasset deler av menyen etter lokale forhold. Nordmenn vil gjerne ha kjøtt, og vi tilbyr vår Carnosa, som inkluderer biff. Pepperoni bruker vi ikke, men derimot et par varianter av nokså sterk pølse, hvorav den ene er halvkokt før den stekes, kjent som Nduja, forklarer Arnesen.

-Hva drikker italienerne til pizza?

-I Italia er det like vanlig å drikke lyst øl, som det er å drikke vin. Vi har vårt eget lyse lagerøl, Gruaølet, som vi har utviklet i det lille bryggeriet hos Aass. Det er en del av vår langsiktige strategi, forteller Arnesen, som ikke legger skjul på at det ligger mye hardt arbeid bak den posisjonen cafeen har oppnådd.