

Pizzoissa piisaa – *Katso viimeistä lausetta!

Salosta kuului hyviä pizzauutisia. Splizzzeria lopetti kannattamattomana. Kävin minäkin sitä kokeilemassa. Valmiin, luultavasti jo esikypsennetyn letun päälle ladottiin lisukkeita. Sitten lasti ajettiin nopeasti lämmityslaitteen läpi. Siinä se. Eihän sellainen voi kannattaa.

Tutustuin aikoinaan työkaverini sisilialaiseen siippaan ja pääsin monta kertaa käymään heillä. Kysyttiin, mitä haluaisin. Sanoin joskus, että oikeaa pizzaa. Gianna totesi kiusaantuneena, ettei onnistu. Taikinan valmistuminen kestää vähintään kolme päivää.

Joskus oli sitten valmistauduttu tulooni etukäteen. Donna oli tehnyt taikinan hyvissä ajoin ja loihti lopullisesti pizzan vasta saavuttuani heidän kotiinsa. Aah, sitä ihanuutta! Vähän sisilialaista Corvoa ja päälle tilkkanen vahvaa espresso ja juuri jauhetuista pavuista.

Me suomalaiset olemme ennätysellistä porukkaa. Ahmimme Aku Ankkaa, kittaamme kahvia ja popsimme pizzaa järjettömät määrät. Mutta minkälaista pizzaa?

Pizzan irvikuva oli aikoinaan Saarioisten eines, löysä roiskeläppä, josta tuli väistämättä mieleen ossivitsi. Trabant ajoi maalaistietä. Tiellä oli litteä lehmänpaska. Pahvi-Trabi pysähtyi ja tivasi, mitä lehmänlanta tekee auton tiellä. Littana luomus nosti kulmaansa ja totesi, että jos sinä olet auto, niin minä olen kyllä pizza.

Pizzasta tuli pikaruokaa vasta Amerikassa, josta ilmiö on levinnyt ympäri maailmaa. Vaikka pizza olisikin pikaruokaa, taikina on alustettu aikoja etukäteen. Nykyisin taidetaan käyttää aihioina pakastettuja palleraita.

Pizzan Suomeen tuonnista yrittää moni ottaa kunniaa, mutta vain harva sen saa. Maamme ensimmäisen pizzapaikan avasi Giovanni Tadeschi Haminassa vuonna 1961. Parin vuoden päästä tuli sitten Lappeenrantaan Adriano Vinciguerran kuuluisa Adriano Bar, jota me lukiolaispojat kävimme ihmettelemässä lähes sadan kilometrin takaa. Bellissimo!

Tuli jo mainittua sananen taikinasta. Toinen tärkeä seikka on uuni. Uunin lämpötilan pitää olla reilusti yli 300 astetta, Usein mainitaan 380, joskus jopa lähes 500 astetta. Oikean pizzan valmistaminen kotikeittiössä on siis aika hankalaa. Myydään kyllä lämpöä varaavia kivilaattoja, joiden päällä pizza paistuisi vähän nopeammin. Kivet ovat kuitenkin vain hankalia kepulikonsteja.

Suomipoika Kristian Tapaninaho reissasi nuorena Skotlantiin ja kohtasi siellä kumppanin. He suunnittelivat pelleteillä lämpiävän pienen pizzauunin, joka ei ole hinnalla pilattu. Kapistuksen ja yhtiön nimi oli aluksi suomalaisittain Uuni, mutta sana ääntyy huonosti englannissa. Siksi nimi muutettiin paremmin sointuvaan muotoon Ooni. Ainakin videoiden perusteella pätsi toimii.

Suomessa pizzoja saa moneen lähtöön. Huonoimmillaan se on pakastealtaasta tai eineshyllystä saatava ja mikrossa lämmitettävä lerppu. Tai dennismäisesti ylen määrin juustolla lihotettu löysä lätty.

Parhainta pizzaa saa, kun se on sormin hellästi levitelty muutaman päivän nousseesta taikinasta, niukahkosti täytetty ja puulämmitteisessä kuumassa uunissa paistettu. Sen voi leikata tai murtaa paloiksi ja mutustella kuin voileivän. Toinen käsi jää viinilasille tai elävöittämään kulloistakin keskustelua.

Salon syrjäkyliltä kuuluu lisää hyviä pizzauutisia. *Matildasta saa mitä parhainta pizzaa.

*Alun perin: Matildan kyläravintola Terhon pienestä keittiöstä saa mitä parhainta pizzaa. – Päätimme päätoimittajan kanssa yhteistoimin poistaa ravintolan nimen,

pajen.fi