



פיצה משודרגת

מבוא לעולם הפיצה. יוסי גינוסר ביקר בסדנה לפיצות וחזר נפעם. עם כל הכבוד למרגריטה הקלאסית יש עתיד גדול לפיצה המשודרגת. לא תאמינו מה יכול להופיע על הבצק האיטלקי העגול שכבש את העולם.

איך ילדה הפיתה את הפיצה

את המילה pizza ניתן למצוא בלטינית, ומשמעה 'לחם שטוח'. כנראה מקורה במילה היוונית pitta, שמשמעותה פִּיחַ. גם המילה העברית 'פיתה' הגיעה מאותו

אלסנדרו נוהג ללחוץ את ידם ולברכם בציניות על יכולותיהם המופלאות, אבל עוקץ אותם באומרו שלצערן, אין הוא מוכשר כמוהם

מקצוע הכנת הפיצה הינו עתיק יומין ומהווה גאוה לאומית באיטליה. אלסנדרו מספר כי כאשר חצתה הפיצה את גבולות איטליה והפכה למאכל בינלאומי, חשו עצמם חלק מיצרני הפיצה באיטליה נשכחים. על מנת להטות את המאזן לטובתם, מפיצים חלק מיצרני הפיצות בנפולי שמועה שלא ניתן להכין פיצה נפוליטנית טובה ללא מים נפוליטנים. אלסנדרו מזים טענות אלו. הוא בדק זאת לעומק ולדעתו למקור המים אין משמעות, כל עוד הינם איכותיים. דעתו משתנה מקצה לקצה כשמגיעים לקמח, כאשר לדעתו אין שני בעולם לקמח האיטלקי. גילוי נאות הוא שאלסנדרו הינו נציגה של טחנת הקמח האיטלקית ספדוני....

אלסנדרו לו סטוקו (Alessandro Lo Stocco), שביקר לאחרונה בישראל, כאורח בית הספר "בישולים", התחיל לעסוק בענייני פיצה כבר בגיל 14. במהלך היום הוא למד בבית ספר לבישול ובערבים עבד במשלוחים בפיצרייה הכי טובה בעיר מגוריו FONDI, אשר באמצע הדרך בין נפולי לרומא. בין משלוח אחד למשנהו, צפה אלסנדרו במכני הפיצה, ביקש לגעת בבצק, התאהב במגע ראשון ומאז לא נרפא. הבעלים של אותה פיצרייה היה מאסטר פיצה איטלקי (פיציולו באטלקית) מוביל ברחבי איטליה. עד מהרה התגלה אלסנדרו כתלמיד מוכשר, ובגיל 18 כבר החל ללמד הכנת פיצה בעצמו.



לדעתו אין שני בעולם לקמח האיטלקי. גילוי נאות הוא שאלסנדרו הינו נציגה של טחנת הקמח האיטלקית ספדוני...

הנחשבות נכנס טרנד חדש והוא PIZZA GOURMET, כדוגמת פיצה עם פואה גרה, או עם דג חרב. לדעתו, במגמה זו טמון העתיד של מקצוע הכנת הפיצות בעתיד. גם פיציות איטלקיות מפשלים לפעמים. אלסנדרו לא ישכח ביקור שלו בפיצריה ברומא, אשר הפיצולו שלו יצר בטעות בצק קשה ואלסטי מדי. כל אימת שמתח ורידד אותו, הבצק התכווץ לגודלו המקורי. הפיצולו מצא פתרון מקורי: הוא שאל מאשתו את מקלות הכביסה, והידק את שולי הבצק באמצעותם לתבנית האפייה. באחת הפעמים שכח להסיר את

היא עגולה, בעלת שוליים עבים ודקה במרכזה. ייחודה הוא ברכותה, שמבדילה אותה משאר סוגי הפיצות, הפריכות בדרך כלל. "רוב האיטלקים אוהבים פיצה קריספית", אומר לו אלסנדרו, "אבל בנפולי אוהבים אותה רכה". בעוד שהפיצה הנפוליטנית היא עגולה, הפיצה הרומאית מרובעת, עבה יותר ופריכה. 'אלטו' הינו מושג רומאי שמשמעותו 'על הסכין' - פיצה ארוכה שנמכרת לפי האורך או המשקל. לדעתו הפיצות שמכינות הרשתות האמריקאיות אינן איכותיות, כיוון שרכיבן פשוטים וזולים. יחד עם זאת, שפים פיצות איטלקיות מסתובבים בעולם, מלמדים כיצד להכין פיצות איכותיות והרמה של עשיית פיצות בכל רחבי העולם עולה בהדרגה. על פי ניסיונו, הרשתות האמריקאיות, לפחות באיטליה, העלו את איכות רכיבי הפיצות, כיוון שלקוחותיהם החלו לדרוש שיפור בטעם. בצד השני של הסקאלה, למסעדות

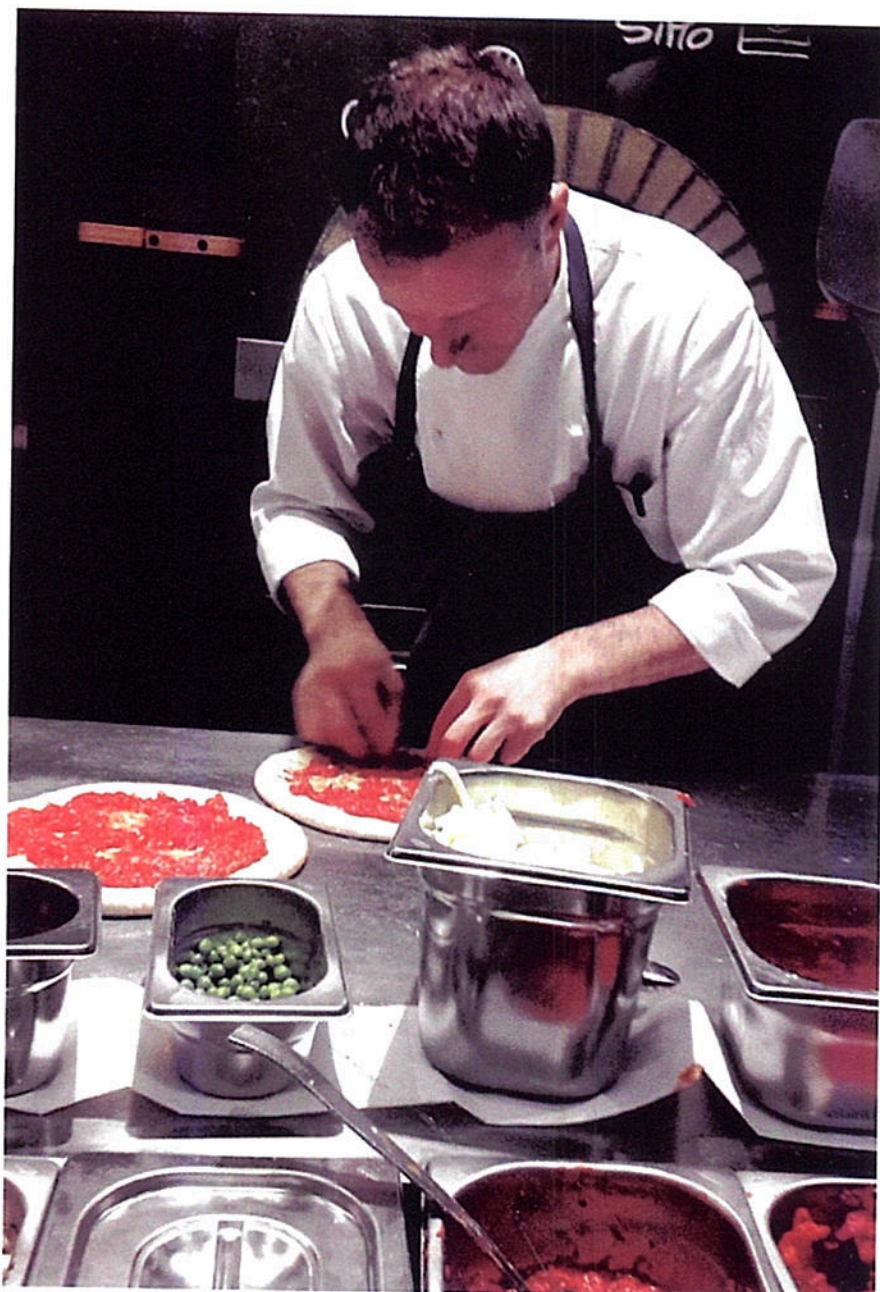
המקור. את בסיס הפיתה הביאו כפי הנראה הערבים לאיטליה, כאשר כבשו חלקים מדרום איטליה. בראשית המאה ה-10. האיטלקים שיכללו את רעיון הפיתה כאשר הניחו עליה מגוון של תוספות איטלקיות שונות, כולל גבינות קשות. העגבנייה הגיעה לאירופה רק בראשית המאה ה-16, כאשר האירופאים גילו אותה בעת הגיעם לפרו שבדרום אמריקה. לכן, רוטב העגבניות הפך לחלק מהפיצה רק בשלב מאוחר יחסית. מהרגע שהוסף הרוטב למאפה, הפך המאכל להצלחה, ובמהרה התפשט ברחבי אזור נפולי. הפיצה הייתה מאכל עניים, עד שנת 1889 בה מרגריטה מסבואה, מלכת איטליה, הזמין בעת שהותה באזור נפולי אופה ידוע, כדי שייכין עבורה את מיטב הפיצות שלו. אחת מבין הפיצות שהכין, על בסיס גבינת מוצרלה, ריחן ועגבניות. מצאה חן בעיניה במיוחד וכך קיבלה את השם - פיצה מרגריטה. הפיצה הנפוליטנית שונה מפיצות אחרות.

פיצה מרגריטה היא אבן בוחן לטיבה של פיצריה, כמו חומוס במסעדה ערבית

האטבים מהתבנית לפני שהכניס אותה לתנור והתקבלה פיצה ברוטב פלסטיק. בכעסה, אשתו הפסיקה לדבר עמו במשך ימים לאחר האירוע. מעניין איך התייחסו הלקוחות לגיוון בתפריט. לאלסנדרו לא נמאס לטעום פיצה כל יום, גם לאחר שנים רבות במקצוע, אך הדבר נעשה בעיקר על מנת לבדוק את איכות עבודתו. לדעתו, אין דרך אחרת לבקרת איכות במטבח. לעיתים הוא מבקר בפיצריות שבהן הפיציונר לא שוקלים את רכיבי הבצק וסומכים על יכולת נרכשת במשך השנים. אלסנדרו נוהג ללחוץ את ידם ולברכם בצניניות על יכולותיהם המופלאות, אבל עוקץ אותם באומרו שלצער, אין הוא מוכשר כמוהם. כל יום הוא מכין בצק לפיצה, וכל יום משקל החומרים ללא שקילה יוצא מעט שונה. אלסנדרו שם דגש רב על המקצוענות בהכנה, ומגניב תוך כדי מחמאה על בית הספר "בישולים" שבמסגרתו התבצעה ההדגמה. לטענתו, במסגרת עבודתו הוא נוסע רבות בעולם ומצא שבית ספר זה עומד בשורה אחת עם הטובים בעולם.

האם הפיצה המשודרגת היא הפצצה הבאה במסעדות הישראליות?

מנה שטרומ, מאבות המטבח האיטלקי בארץ, שותף כיום במסעדת CAMPANELLO ברחוב בן יהודה, אשר התחילה כבית קפה, ואט אט נדחפה על ידי הקהל והעיתונאים לתחום הפיצות. עתה עוברת המסעדה שדרוג נוסף בהכנסת פיצות גורמה לתפריט. עד היום מנה לא מבין מדוע מושכת כל כך הפיצה את קהל הסועדים. אולי סודה טמון בבסיסיות שלה מצד אחד וברבגוניות שלה מצד שני. מצד אחד היא יכולה להיות פיצה פשוטה למשלוח, ומצד שני מנה מפוארת במסעדה. לדעתו, הישראלים לא מספיק מעריכים את הפיצה מרגריטה שהיא הבסיסית ביותר. כאשר הוא יאכל לראשונה בפיצריה לא מוכרת, תמיד יתחיל בפיצה מרגריטה. אם היא מוצלחת, הוא ימשיך לפיצות מורכבות יותר. כמו שבמסעדה ערבית איכותית, לא יתכן שהחומוס לא יהיה לא



פיצת המבורגר של פיצריית 'איטילי' במחוז ונטו שזכתה בשלושה 'משולשים' של הצטיינות





פיצה רוסט ביף ופיצה פירות ים של מסעדת קמפנלו בתל אביב



פיצה
במסעדת קמפנלו

מוצלת. פיצה מרגריטה היא אבן בוחן לטיבה של פיצריה, כמו חומס במסעדה ערבית. פיצה גורמה אינה סתם משטח בצק ששמים עליו הרבה רכיבים טובים. ראשית, הבצק מוכן על פי רוב בהתפחה ארוכה, אשר משדרגת את טעמו. שנית, על הרכיבים להיות סופר איכותיים וטריים, ושלישית, על הטעמים לדבר בינם לבין עצמם ועם הבצק.

פיצות הגורמה התפתחו באיטליה וברחבי העולם בעשור האחרון. מבקר היינות והמסעדות גמברו רוסו (Gambero Rosso) החל לדרג את הפיצריות באיטליה בשנה האחרונה. אחת משלושת הפיצריות באזור ונטו שזכתה בכבוד הגדול של 3 משולשים, הינה פיצריה איטילי (I Tigli in San Bonifacio). בעקבות הזכייה, ביקר מנה שטרום בפיצריה, ולדעתו היא מכינה את פיצות הגורמה הטובות ביותר שטעם. מחירן נע מ-5 יורו ועד 30 יורו, והן כוללות טרטור של דגים על פיצה, קוקי. סן ג'ק עם זביונה ועוד. מסעדה מומלצת נוספת אשר זכתה בפרס הגדול הינה אוטוצ'ינו שבבורונה, המציגה כיוון אחר - זוהי מסעדה לכל דבר, אשר לה מחלקת פיצות מפוארת. במהלך הביקור במסעדת קמפנלו שבבעלותו, מנה הטעים אותנו בשלוש פיצות גורמה: פיצת פירות ים, פיצה רוסט ביף ופיצה קייל (כרוב שחור) דלעת וסטריקו (גבינה מתיישנת הדומה למוצרלה ולצפתית). היה כל כך טעים, שקשה היה להפסיק לגנוב עוד משולש... מנה חושש למקד את המסעדה בפיצות גורמה. הוא לא בטוח שהלקוחות יהיו מוכנים לשלם את מחיר חומרי הגלם

האיכותיים (מחירה של פיצה גורמה במסעדה צפוי להיות כ-60 ש"ח). אם כי לדעתו פיצות גורמה יכולות להיות התשובה של הפיצה, לפיתות המשודרגות של איל שני ב'מזנון'. לדעתנו, פיצות גורמה עשויות להיות הלהיט הבא בתחום האוכל בישראל.

jginossar@gmail.com

למסעדות הנחשבות
נכנס טרנד חדש והוא
PIZZA GOURMET
כדוגמת פיצה עם פואה
גרה, או עם דג חרב

בשלוש פיצות גורמה: פיצת פירות ים, פיצה רוסט ביף ופיצה קייל (כרוב שחור) דלעת וסטריקו (גבינה מתיישנת הדומה למוצרלה ולצפתית). היה כל כך טעים, שקשה היה להפסיק לגנוב עוד משולש... מנה חושש למקד את המסעדה בפיצות גורמה. הוא לא בטוח שהלקוחות יהיו מוכנים לשלם את מחיר חומרי הגלם