

# המרדף אחר הפיצה הטובה בעולם

## איך זה התחיל?

במאה ה-6 לפנה"ס, חיילים פרסיים ששירתו תחת דריווש הגדול אפו על המגינים שלהם לחמים שטוחים עם גבינה ותמרים. זו כנראה היתה הפיצה הראשונה...

למרות שהאמונה הרווחת היא שמקור השם 'פיצה' בנאפולי שבאיטליה, הרי שחוקרים מאמינים כעת שהמקור הוא בעיר גאטה שממוקמת בין רומא לנאפולי. מצאו שם מסמך בלטינית, משנת 997 לפני הספירה, בו מבטיח לורד

פיאודלי לשלוח 12 פיצות לבישופ כמנחת כבוד. זהו המקור העתיק ביותר למילה 'פיצה' שידוע כיום. בראשית הייתה רק 'פיצה ביאנקה', הפיצה הלבנה, בצק בלבד. אולם אז החלו להניח את שני המרכיבים שיהפכו אותה לסנסציית שולחן כה פופולארית - רוטב שנעשה מהעגבניות, הירק שהגיע לא מזמן מאמריקה, המכונה אז "העולם החדש". השני הוא גבינת המוצרלה, שהגיעה לאיטליה מהודו, שם היא הוכנה מחלב הבאפלו, התאו. כך נולדה בנאפולי פיצת ה'נאפוליטנה' - הפיצה הנפוצה בעולם. ועדיין, הפיצה נחשבה אז למאכל עממי שהאצילים לא נהגו לאכול. השינוי הגיע במאה ה-18, כשמלכת נאפולי, מריה קרולינה, התאהבה בפיצה. היא החלה להגיש פיצות לאורחיה ובהדרגה החלו גם בני המעמד העליון באיטליה 'להתמכר' לטעם של הפיצה הנאפוליטנית. המלכה, מרגריטה, האהובה והנערצת, הגיעה לבקר בנפולי והזמינה את האופה המקומי, אספוזיטו, שהיה ידוע כמומחה להכנת פיצה וביקשה ממנו שיכין לה פיצה מיוחדת. האופה הכין פיצה שהורכבה מבצק, רוטב עגבניות, גבינת מוצרלה ועלי בזיליקום. המלכה מאוד אהבה את הפיצה ושאלה את האופה מדוע בחר דווקא במרכיבים האלו? אספוזיטו הסביר כי מדובר בצבעים של דגל איטליה - אדום, לבן, ירוק. האדום רוטב העגבניות, המוצרלה לבנה והבזיליקום הירוק. לשאלתה: איך



פיצה מרגריטה בפיצריה שכונתית בנאפולי



התור המשתרך ל-L'Antica Pizzeria Da Michele

שתי הפיצות המפורסמות ביותר הן המרגריטה - עגבניות, מוצרלה ובזיליקום, והמרינרה - עגבניות, שום, אורגנו ופרמזן. התוספות על הנאפוליטנית לרוב יהיו מינימליות, שכן הרכות שלה לא מאפשרת 'העמסה' של יותר מדי טופינגים מעבר לתוספות בסיסיות. סלייס של נאפוליטנית אוכלים על ידי קיפול לחצי, כיוון שלא ניתן להחזיק את הסלייס ביד בלי שייזל. תושבי נאפולי מגדילים לעשות והם אפילו לא חותכים את הפיצה לסלייסים, אלא אוכלים אותה עם סכין ומזלג (או אפילו מגלגלים אותה לסוג של לאפה).

## פיצה רומאית

התחתית של הפיצה הרומאית פריכה, המרכז תפוח ואוורירי מאוד והבצק עבה יחסית. הפיצה הזו נחתכת למרובעים ונמכרת לפי משקל. בגלל הבצק, זו פיצה שמגיבה היטב לחימום מחדש, ולפני שתאכלו יחממו לכם אותה כדקה נוספת ותקבלו ביס מושלם. הפיצה הרומאית העבה מסתגלת בקלות לשלל טופינגים.

## פיצה גורמה

בשנים האחרונות מגלים האיטלקים את עולם פיצות הגורמה. ממאכל של

עגבניות (rossa) או לא לכלול (bianca). הגבינות הנפוצות בפיצה ארבע גבינות הן: מוצרלה, פטה, גורגונזולה, פרמזן, פקורינו.

## סוגי פיצות באיטליה פיצה נאפוליטנית

בחוק האיטלקי מעוגן מתכון שרק מי שעומד בתנאים רשמיים להגיד שהוא מוכר פיצה נאפוליטנית אותנטית או Ruota di Carro ('גלגל של עגלה'). הפיצה כפי ששמה מרמז - נראית כמו גלגל (מרכז הפיצה תופס את רוב שטח הפיצה, כשהשוליים, 'מסגרת' הגלגל, יחסית שטוחים וצרים). ארגון ה-AVPN, מפרסם באתר האינטרנט שלו כללים ברורים ומדויקים להכנה של פיצה נאפוליטנית אותנטית, לרבות בחירת חומרי גלם וצורת האפייה, תוך שמירה על 100% טהרנות והצמדות למסורת הנאפוליטנית העתיקה. מבחינת ה-AVPN - כל פיצה שחורגת מהמתכון, אינה פיצה נאפוליטנית והפיצריה שמכינה אותה לא תקבל הסמכת AVPN. הפיצה הנפוליטנית היא בעלת שוליים יחסית תפוחים ואווריריים והמרכז שלה מאוד דק, על גבול הנוזלי. זוהי פיצה יחסית רכה, ללא קריספיות כמעט בכלל. הפיצה הזו נולדה עם עגבניות, ולכן

קוראים לפיצה? היא נענתה: פיצה מרגריטה. זה היה הרגע בו איטליה התאהבה בפיצה החדשה שתהיה לימים הפופולרית בעולם.

## פיצות נפוצות בנאפולי

**פיצה מרינרה (Pizza marinara)** היא אחת הגרסאות המסורתיות ביותר של הפיצה. בנוסף לבצק היא מכילה רוטב עגבניות (פאסאטה), שום, שמן זית ואורגנו ללא תוספת גבינה.

**פיצה מרגריטה** היא הפיצה האיטלקית המוכרת ביותר בעולם. פיצה זו מבוססת על רוטב עגבניות, גבינת מוצרלה ועלי בזיליקום. בשולי הפיצה נמשח שמן זית. פיצה זו היא אחת הגרסאות המוכרות רשמית כפיצה נאפוליטנה.

פיצה ביאנקה (לבנה) - סוג של פיצה המוכר פחות מחוץ לאיטליה, המבוסס על אותו בצק מסורתי, ללא רוטב עגבניות. את רוטב העגבניות מחליף רוטב אחר, המבוסס ריקוטה, או לחלופין כגון רוטב פסטו או רוטב על בסיס שמנת (כמו בשמל) ולפעמים אין שימוש כלל ברוטב, אלא רק בגבינות ומגוון תוספות.

**פיצה ארבע גבינות** - פיצה ארבע גבינות (Pizza quattro formaggi) יכולה לכלול רוטב

אותה:

"This is one of the oldest and best pizzerias in Naples"

כאשר הגענו למסעדה, השתרך (כבר כמעט התרגלנו) תור ארוך לפתחה. לקחנו מספר ויצאנו לשוטט. רק לאחר כשעה הגיע תורנו. המרגריטה הייתה מצויינת - נתתי לה ציון 8.5 והמריניארה קבלה ציון 9, בזכות הרוטב המופלא של עגבניות טריות עם שמן זית ושום. זוהי פיצה נטולת גבינה. מסתבר שלא חייבים להוסיף מוצרלה כדי לאפות פיצה נהדרת.

המדריך Guide to the Best Pizzerias in the world אשר נחשב המשפיע ביותר בעולם בתחומו מדרג את הפיצריות הטובות ברחבי העולם. 2 המקומות הראשונים בטבלה ממוקמים בקמפניה, חבל הארץ בו שוכנת נאפולי. כך גם 4 מתוך 10 המקומות הראשונים. יצאנו לאכול בשתי הפיצריות שחולקות את המקום הראשון.



פיצה מרגריטה ב-L'Antica Pizzeria Da Michele

העתיק, בין מעדניות גדושות גבינות, נקניקים, פסטות ואוכל רחוב נאפוליטני. הכביסה של השכנים תלויה מעל דלת הכניסה. יש מבחר פיצות גדול והטופינגס הם נקניקים, גבינות וירקות מרחבי איטליה. כשהגענו למסעדה השתרך תור ארוך לפתחה. אכלנו את פיצת הכוכב המפורסמת שלה שקודקודיו ממולאים בגבינת ריקוטה טרייה. קצוות הריקוטה של הפיצה היו נחמדות. שאר הפיצה - דלה בגבינה ובטעם. ציון 7.5.

### L'Antica Pizzeria Da Michele

'הפיצריה הישנה של מיקלה' עשתה לעצמה שם והיא מופיעה בלא מעט כתבות שנכתבו על נאפולי. על קירות הפיצריה תלויות תמונות של מפורסמים אוכלים בהנאה את הפיצה של מיקלה. בין השאר, מככתב ג'וליה רוברטס שצולמה כאן לסרט "לאכול, להתפלל, לאהוב". בסרט היא אמרה את המשפט האלמותי:

"I'm in love. I'm having a relationship with this pizza" Julia Roberts

הפעם הראשונה שבה מיקלה הדליק את התנור היתה בשנת 1870, ומאז דורות על גבי דורות במשפחה ממשיכים לאפות את אותן הפיצות. ליתר דיוק, את אותן שתי הפיצות, כי זה בדיוק מה שיש בתפריט - שתי פיצות. וכנראה שזה בדיוק מה שצריך, כי זה מספיק כדי לגרום ללקוחות לבוא שוב ושוב. הפיצולו של המסעדה משתמשים באותו מתכון כבר 154 שנה. המסעדה נעדרת מרשימת 50 הפיצריות הטובות ביותר בעולם שנערכת כל שנה. הסיבה היא שהיא נכללת ברשימה מיוחדת נפרדת שנפתחה לאחרונה והיא 'רשתות הפיצה הארטיזלניות' הטובות בעולם. דה מיקלה כבש את המקום הראשון ברשימה זו. גם מדריך מישלן מהלל

בראש שלנו, אבל אין ספק שפיצה היא אחד המאכלים שיעשו לכם הרבה טוב, או כפי שאמר פעם מישהו:

"You can't buy happiness, but you can buy pizza, and that's kind of the same thing".

אז להמלצה המרכזית: קנו מהר כרטיס טיסה לנאפולי ובדרך תשננו את שמות הפיצריות המובילות. הנה הרשמים:

### Sorbillo Piccolina - Gino e Toto

טור ארוך של אנשים המתין לפנינו בתור לאחד ממקדשי הפיצה של נאפולי בשם Sorbillo. מדובר באחת מהפיצריות העתיקות והחשובות בעיר שנוסדה ב-1935. את הפיצה שנושאת את שם המשפחה מנהל כיום הנכד ג'ינו, יחד עם אחיו הצעיר טוטו. בפיצרייה, שנולדה בנאפולי, ניתן לאכול גם בערים אחרות באיטליה ואף בניו יורק ובטוקיו. אכלנו את הפיצה המטוגנת במילוי ריקוטה, שהייתה טעימה אך שמנונית מבחוץ. נתתי לה ציון של 7 מתוך 10.

### Pizzeria Da Attilio

הפיצרייה נמצאת בלב השוק

עניים, הגיעה הפיצה למרכז הבמה וכיום היא ממשיכה לנדוד למעלה למסעדות גורמה. פיצולוים רבים חוברים לשפים גדולים והופכים את הפיצה למאכל גורמה משוכלל עם טופינגים שלא מהעולם הזה. בדרך כלל התוספות יהיו מסודרות בסדר מופתי וידוע מראש ואף יונחו על הפיצה עצמה בעזרת פינצטה. פיצות הגורמה מתהדרות בכל מיני חומרי גלם יוקרתיים, בשילובים מפתיעים. דמיינו שאתם נוגסים בסלייס מעוטר בשמן כמהין, עם העושר המלוח של פרושוטו, הפיתוי המתוק של ריבת תאנים והקרמיות של גבינת עיזים. המחשבה עצמה ראויה לריר, לא? ובכן, זו המציאות בעולם של פיצה גורמה. התוספות הלא שגרתיות הללו החלו לשלוט בתפריטים, ועשו סטייה ברורה מהקלאסיקות הבדוקות והמסורתיות. מתכון לפיצה גורמה ניתן למצוא בבלוג של ידידתי שרון סער פיצרייה גורמה במטבח הביתי (sharonsaar.co.il).

### טעימת פיצות בנאפולי

בחופשה בנאפולי התאהבנו בפיצה הנאפוליטנית ומהר מאוד נלכדנו במרוץ לחיפוש אחר הפיצה המושלמת. אז אתן ספויילר: אין דבר כזה 'פיצה מושלמת', הכל



ג'וליה רוברטס בסרט "לאכול, להתפלל, לאהוב" שצולם ב-L'Antica Pizzeria Da Michele

### 50 Top Pizza World 2023



1°

10 Diego Vitagliano Pizzeria

Naples Italy



1°

I Masanielli - Francesco Martucci

Caserta Italy



2°

Una Pizza Napoletana

New York USA



3°

Sartoria Panatieri

Barcelona Spain

הירושלמית, שדורגה במקום ה-39. הפיצרייה הנאפוליטנית מאפיקים שבעמק הירדן זכתה גם בפרס 'הפיצרייה המבטיחה' באסיה כולה. על פרסקה נאמר בדברי השופטים "המקום חם ומסביר פנים, צוות המלצרים אדיב, קשוב ומוכן. הפיצה מצוינת, היא עשויה מבצק רך ואפויה יפה. יש לבצק קרום רך ומבעבע" על לה פיאדרה הירושלמית נאמר "ממשיכה לשמור על סטנדרטים גבוהים של איכות. הבצק, רך ותפוח היטב, הודות להידרציה הגבוהה ולתהליך ההתפחה הארוך, מביא קלילות למוצר גם לאחר האפייה. הטעם נהדר, גם הודות לחומרי הגלם האיכותיים שנבחרו".

### טעימות פיצה בשיקאגו

פיצות הגיעו לארצות הברית בסוף המאה ה-19 עם מהגרים מאיטליה. בשנת 1905 פתח ג'ואנו לומבארדי, מהגר איטלקי, את הפיצרייה הראשונה בניו-יורק, ארצות הברית. במשך מספר עשורים הפיצות נשאר נחלתם של המהגרים. במלחמת העולם השנייה חיילים אמריקאים שהוצבו באיטליה גילו את המטבח האיטלקי, והתאהבו בו. הם ביקשו לאכול פיצות גם בבסיסיהם בצפון איטליה והם היו אלו שהיו אחראים לנדידת הפיצה מדרום איטליה גם לצפונה. עם חזרתם הביתה, הפיצו החיילים את אהבתם לפיצות גם לשאר החברה האמריקאית. בגרסה האמריקאית של הפיצה, בצק השמרים הפך לעבה יותר. הצורה הקלאסית של הפיצה נחתכה לגזרות (המכונות 'משולשים') לראשונה בארצות הברית ולפיצה התווספו תוספות שונות שאינן דווקא מהמטבח האיטלקי, לדוגמה: פיצה בנוסח הוואי בתוספת אנוס ושינקן שמקורו בקנדה, פיצה עם פפרוני, בייקון (במקום סלאמי ופרושוטו הנפוצים באיטליה) וכן הלאה. גרסאות אלו התפשטו לשאר העולם דרך סניפי מזון מהיר כמו:



השף פיצילו Sasà Martucci ואני

דומינוס ב-1989, פיצה האט ב-1990 וסבארו ב-1995. בסקר שערך ynet ב-2002, נמצא ש-65% מהישראלים "אוכלים פיצה באופן קבוע". כאשר שואלים מקומיים באיטליה מיהי לדעתם הפיצרייה הטובה באזור, הם לרוב יפסלו בזילזול את הפיצרייה עליה המליץ שכנס ויהללו פיצרייה אחרת. ממש כמו התחרות על חומוסיה הטובה בישראל, כמספר הישראלים שתשאל, מספר הדעות שתקבל. אבל גם ישראל על המפה, שתי פיצריות ישראליות נכנסו לרשימת 50 הפיצות הטובות ביותר באזור אסיה-פסיפיק, על פי מדריך הפיצה הנחשב Top 50 Pizza - פרסקה, מקיבוץ אפיקים, שדורגה במקום ה-37; ולה פיאדרה

השראה מהמטבח העילי והוא בולט בשילובים המרתקים של חומרי גלם מקומיים שנבחרו בקפידה. אכלנו בה את הפיצה הטובה באיטליה, ברמה דומה לזו של "פיצריה 10". נתתי ציון 9.

### פיצה בישראל

"גדולתה של פיצה היא בשילוב השמיימי של שלושת מרכיביה העיקריים, שמגיעים לשיא משותף בתנור לוחט: בצק, רוטב עגבניות וגבינת מוצרלה". אייל שני הפיצרייה הראשונה בישראל נפתחה ב-1957 בדיזנגוף, תל אביב. בשנות השמונים קמו מגוון פיצריות מקומיות בארץ. לקראת סוף שנות השמונים, הגיעו לארץ גם רשתות הפיצה הבין לאומיות:

בניגוד לפיצריות שממוקמות במרכז נאפולי שיש להמתין בהן ממושכות, בפיצריה 10, הושבנו לאחר המתנה קצרה וזללנו שתי פיצות נפלאות. נתתי ציון 9 לפיצה 'דאבל קראסט 4 גבינות' (crocante 4 casis) וציון 9 לפיצה מרגריטה קלאסית (Bufalina). שתייה נפלאות בזכות הבצק האווירי והקליל. הראשונה בזכות רוטב העגבניות הטרי שהקליל את הפיצה. מחירים שפויים של 10 יורו לפיצה. אווירה נעימה אך לא מפוארת. פיצריה 10 של דיגו היא כנראה הפיצה הטובה ביותר שאכלנו עד כה ואני כבר מתגעגע לטעם. כל הכבוד!



פיצה נפוליטנית ב-10 Pizzeria

### Sasà Martucci - Pizzeria I Masanielli

הפיצרייה ממוקמת במרכז העיירה קזרטה (רק כמה צעדים מהארמון הפיצה Reggia di Caserta). הפיצה קלילה בזכות התפחה ממושכת של הבצק, בעלת קראסט דק. זוהי יותר מסתם פיצה, המקום הזה מציע חווית טעם. סאסא מרטוצ'י שואב

דלפק בו תוכלו ליהנות מקוקטיילים. המקום אופנתי, ופוקדים אותו לרוב ספורטאים וסלבריטאים. למרות כל זאת, המחירים עדיין סבירים והמקום תמיד מלא. הפיצה של דיגו ויטאליאנו קלילה וקלה מאוד לעיכול, רכה עם מעט פריכות, עשויה מבצק שתפח 36 שעות, בעל לחות גבוהה וכמות מלח נמוכה מאוד.

### Pizzeria 10

כמה יצרני פיצה החליטו לשחק בליגות שונות לחלוטין מהפיצריות המסורתיות. הפיצולו דיגו ויטאליאנו של 'פיצריה 10' הוא אחד מהם. המספר 10 מתאים לו לחלוטין. הפיצרייה שממוקמת בעיירה Bagnoli שליד נאפולי, שופצה והפכה לסלון אלגנטי הכולל



השף פיצילו Sasà Martucci, Pizzeria I Masanielli



PIZZA 10



Lou Malnati's Chicago pizza pie

רוטב העגבניות. נתתי ציון 8.

### Lou Malnati's Pizzeria

כתב Timeout Chicago על הפיצריה: ישנם שני סוגים של שיקגואים. האנשים של Giordano's Pizza והאנשים של Lou Malnati's. כל אחת מהקבוצות מוכנה להישבע בטיב הפיצה שלה. הדיפ-דיש של לו מלנאטי הוא פסגת הטוב הצ'יזי בסגנון שיקגו. כל השאר בתפריט - כולל פסטות וסלטים - סביר, אבל לא שווה להעביר בו את הזמן. ואל תדאג אם אתה מפתח התמכרות לפיצות של לו מלנאטי: אפשר להזמין אותן בפד-אקס בכל מקום בארה"ב.

Lou Malnati's היא textbook של פיצה עמוקה. מעל הבצק פרוסות מוצרלה, עליהן מפזרים ירקות ופפרוני. הכל מכוסה באמבט של רוטב עגבניות טרי, עגבניות ועוד גבינה. הדבר שמייחד את לו - ושלא תמצא בשום מקום אחר - הוא הקילתית הפריכה והחמאתית שלו. לקחתי Chicago deep dish. קראסט פריך למשעי ורסק עגבניות מצויין ועשיר. ברור שלא הצלחתי לסיים את "הפיצה האישית" אף פעם לא הצלחתי. היה מעולה נתתי ציון 8.5.

### עדיין במרדף אחר הפיצה הטובה בעולם?

ודאי תשאלו, לסיכום כתבה זו, מהי הפיצה הטובה ביותר שאכלת? אם נשארתי למשפטים אחרונים אלו, כנראה שאתם חובבי פיצה מושבעים. ומכיוון שבין מכורים צריכה להיות הגינות, לא אוכל לשקר. בניגוד ל-Guide to the Best Pizzerias in the world שמתיימר לדרג כל שנה את הפיצריות הטובות בעולם, כנראה שאין דבר כזה. הפיצות הטובות בעולם מנצחות בנקודות, לא בנוקאאוט. אם כך, מדוע כל חובב פיצה מוכן להישבע ביקר לו שהפיצרייה שלו היא הטובה בעולם? מכיוון שפיצה היא הרבה יותר ממאכל, או כדברי חובב פיצה אנונימי: "Pizza is not just a food, it's an emotion".



פיצה שכונתית בנאפולי



פיצה בסגנון ניו הייבן במסעדת Piece Brewery

האהובות מצעירותו בניו הייבן, קונטיקט, למוקד יקום הפיצה, שיקאגו. החברים לא היו כל כך בטוחים שחובבי הפיצה של העיר יחרגו מהמסורות העמוקות שלהם, אבל לא לקח הרבה זמן עד שחובבי המוצרלה בעיר התחילו לעקוב אחר הקילתית הדקה פריכה בסגנון ניו הייבן, מקועקעת בסימני חריכה מושחרים ומערסלת את היחס המושלם בין גבינת פרמזן לרוטב עגבניות מתוק-מלוח 'קסום' עם שום טחון. מסעדת Piece מדורגת כאחת מפיצריות האינדי הפופולריות ביותר במדינה. אכלתי פיצה עגבניות מעולה עם קראסט בינוני בעובי פריך להפליא. טופינג חמצמץ ומאוזן. נתתי ציון של 8.5. הלבנה חסרה את הקלילות של

פיצה (crust/ Cracker style)- פיצה שמתאפיינת בקלתית דקה ופריכה, כמעט קרקר.

יצאתי במשימה המקודשת לחוות את הפיצה האמריקאית בשיקאגו:

### Piece Brewery

האתר Enjoy Illinois כתב על הפיצריה: מאז הקמתה, Piece מחזיקה במעמד של רוקסטאר בעולם הפיצריות של שיקאגו. משוך כיסא בר ותזמין מתפריט בירות בעבודת יד שיוצרו בבית על ידי מאסטר הבירה ג'ונתן קאטלר, הזמן פיצה בסגנון ניו הייבן, והאזן למוזיקה חיה של להקה המופיעה כאן בערב. לבעלים, בילי ג'ייקובס, עלה רעיון להביא את הפיצות,

פיצה האט, דומינוס פיצה ופאפא ג'ונס פיצה.

ב-2011 קבע הקונגרס של ארצות הברית, שבזכות רוטב העגבניות שעליהן, יוכלו מזנוני בתי הספר בארצות הברית להגיש פיצות במקום ירקות. לא כולם אהבו החלטה זו, ביניהם מישל אובמה שאמרה: "אינך צריך להיות תזונאי כדי לדעת שהחלטה זו אינה עושה שכל".

במחקר שערכה מחלקת החקלאות של ארצות הברית ב-2014, נמצא שביום נתון 13% מהאמריקאים יצרכו פיצה. במחקר אחר נמצא ש-30% מהציבור יאכל פיצה לפחות פעם בשבוע. על פי נתוני Google Trends, "פיצה היא מונח חיפוש פופולרי מאוד ברחבי העולם. בארצות הברית, לדוגמה, פיצה" נמצאת באופן עקבי בין 10 החיפושים הפופולריים ביותר בקטגוריית האוכל. בנוסף, סקרים מראים ש-98% מהאמריקאים אוהבים פיצה, ופיצה מדורגת כמאכל מהיר הפופולרי השני באמריקה, אחרי המבורגר. האמריקאים משוגעים על פיצות ותמיד על כך האמרה הבאה:

"Pizza is proof that God loves us and wants us to be happy."

### בארצות הברית ישנן כמה גרסאות עיקריות לפיצה, בהן:

1. הגרסה הניו יורקית - גרסת קילתית דקה, שמוכירה את הגרסה האיטלקית הקלאסית.

2. פיצה בסגנון שיקגו (Chicago deep dish/ Chicago pizza pie) - פיצה זאת נאפית במחבת או בתבנית עגולה של עוגה. היא מתאפיינת בקלתית פריכה ועבה ובכמות גדולה של רוטב וגבינה.

3. פיצה דקה בסגנון New Heaven או שיקאגו (Thin)