

PIZZAIOLO van het jaar 2016

Kaasbrik organiseert in samenwerking met Foodprint1516 voor de achtste keer de verkiezing van 'Pizzaiolo van het jaar'.

Voor de tweede keer op rij gebeurde de verkiezing digitaal op de speciale website www.pizzaiolovanhetjaar.be. Op die website verschijnen alle ingeschreven pizzeria's. Elke klant of consument kon uitsluitend via een unieke sms-code stemmen op zijn favoriete pizzeria. Niet minder dan 15.000 stemmen werden uitgebracht. Per provincie worden de drie pizzeria's met de meeste stemmen geselecteerd. Onze professionele jury bezoekt de drie verkozen pizzeria's en proeft er naast de klassieker Pizza Margherita ook de pizza van de chef. De jury houdt daarbij telkens rekening met volgende criteria: de korst, de creativiteit, de smaak, de algemene indruk van de zaak, de ontvangst en de

sfeer. Uit de verkozen pizzeria's kiest de jury de laureaten van de tien provincies en het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Zij dragen een jaar lang de titel 'Provinciale Laureaat Pizzaiolo van het jaar'. Vervolgens wordt uit de elf laureaten de pizzeria verkozen die het hoogst aantal punten scoorde op bovengenoemde criteria. Hij of zij mag de titel dragen van 'Pizzaiolo van het jaar 2016'. Je kan maar één keer tijdens de loopbaan deze award in de wacht slepen.



De provinciale laureaten

ANTWERPEN LA TERRAZZA

Auwegemstraat 36
2800 Mechelen - 015 26 04 06
Dinsdag gesloten
Eigenaar: Maria di Taranto
Giancarlo Ragusa
Pizzaiolo: Giancarlo Ragusa

Zoals de naam doet vermoeden, beschikt het over een mooi terras, tot grote vreugde van de gasten bij mooi weer. Het gaat hier eerder om een restaurant dan een pizzeria, maar op de kaart prijken een 20-tal pizza's die de chef zelf bereidt.

We bestellen de Margherita:

op een fijne, knapperige korst lekkere tomatensaus en uitstekende mozzarella lekker geparfumeerd door een klein boeket vers basilicum. De kleuren van de Italiaanse vlag zijn aanwezig en het smaakt overheerlijk.

De Pizza della Casa heet hier, vanzelfsprekend, Terrazza, met op de klassieke basis gerookte zalm, gorgonzola en rode ui. Mooie samenstelling en een geslaagde, lekkere combinatie. Door de korte baktijd geeft

de zalm niet alle zout af. De ui zorgt voor een zoete toets die contrasteert met de ietwat bittere smaak van de gorgonzola. Evenwichtige smaak en een uitstekende pizza!

Andere prijswinnaars Antwerpen: La Pazzia in Mol met de Pizza Pazzia met zeevruchten en voor de pizzeria Rosario in Herentals voor de Pizza du Chef met prei en spekjes.



HENEGOUWEN LA BOTTEGA DELLA PIZZA

Chaussée de Bruxelles 90
7061 Soignies - 065 87 17 73
Gesloten 's middags en woensdag
Eigenaar: Salvatore Crimi
Pizzaiolo: Salvatore Crimi Jr.

We bevinden ons in een aangenaam interieur, eenvoudig en typisch. Achteraan de zaal staat de pizza-houtoven en bevindt zich de keuken.

De Margherita is uitstekend: een lekkere korst, excellente tomatensaus, goede mozzarella en vers basilicum bekronen het geheel.

De pizza Bottega is een must. Toscaanse worst met rozemarijn wordt in de pan gebakken samen met 'funghi porcini', look, verse kerstomaten en pesto genovese. Het

geheel wordt geblust met witte wijn en wordt op de pizza gelegd. Een paar sneden pecorino met gekneusde zwarte peper en de oven in.

Onnodig u te zeggen dat dit originele recept overvloedig kan genoemd worden en zeker een plaats verdient in de pizza-hemel.

Nog een goede raad: reserveer op tijd, want het is er meestal 'vullen bak'.

Overige prijswinnaars voor Henegouwen: Le Sambre et Meuse in Gerpinnes. Een prachtig

restaurant met schitterende witte witloofpizza, een echte fusie tussen het noorden en het zuiden. Tortue Pizza in Edingen bereidt u de Pizza Carpaccio, waar de pizza eigenlijk als bord voor een lekkere carpaccio dienstdoet.

HOOFDSTEDELIJK GEWEST BRUSSEL PAOLO'S IDEA

Oudergemselaan 48
1000 Brussel
02 280 28 00



Op een hoek, ideaal gelegen aan de rand van het park van de Cinquantenaire, vinden we een met licht overgoten restaurant. Houten banken boorden de gebogen vensters, de tafels zijn van wit hout. Het publiek bestaat voornamelijk uit Italiaanse expats, wat altijd een goed teken is.

Het onthaal is hartelijk en pas gezeten krijg je al een portie enorme groene olijven. Een excellente Margarita: perfecte tomatensaus en de mozzarella is verdeeld in kleine, bijna gesmolten stukjes. Vers basilicum zorgt voor kleur en smaak.

De pizza du chef heet natuurlijk Paolo's Idea en is een intelligente combinatie van diverse smaken: overvloedige bresaola waarvan de lichtzoute toets wordt verzacht

door gegrilde artisjokhart, en dit alles op een licht knapperige bodem, lekkere tomatensaus en excellente mozzarella. Fijne parmezaansnippers geven een mooie toets aan het geheel.

Andere prijswinnaars: Il Perfetto in Elsene voor de "Pizza du Chef volgens zijn humeur", deze keer met gerookte hertenkalffilet. En ook Pizzeria des Chnus in Ganshoren voor de Pizza Susumaniello, een ideaal huwelijk van scamorza, pancetta, artisjok, parmezaan en de gelijknamige wijn.

Op een hoek, ideaal gelegen aan de rand van het park van de Cinquantenaire, vinden we een met licht overgoten restaurant. Houten banken boorden de gebogen vensters, de tafels zijn van wit hout. Het publiek bestaat voornamelijk uit Italiaanse expats, wat altijd een goed teken is.

LUIK IL VIOLINO

Rue de la Baume 267
4100 Seraing - 04 336 90 88
Maandag gesloten
Eigenaar: Salvatore en Giuseppe Verra - Pizzaiolo: Salvatore en Giuseppe Verra

Een interieur met beige muren, zwarte lederen stoelen en aan de muren foto's van Romeinse ruïnes en Italiaanse bouwwerken. Meer dan 150 (!) pizza's, ingedeeld volgens soort (bv. met parmaham, met pesto, enz.).

De Margherita is lekker bereid: een mooie korst, malse kaas en een goede tomatensaus. Vers basilicum rondt het geheel af. Dan de pizza van het huis: de Violino met 4 soorten kaas, tomaten, mozzarella, champignons, artisjokhart, salami, groene en zwarte olijven en ten slotte fijne reepjes paprika. Het geheel smaakt lekker af door de verschillende kaas-

De Margherita is lekker bereid: een mooie korst, malse kaas en een goede tomatensaus. Vers basilicum rondt het geheel af. Dan de pizza van het huis: de Violino met 4 soorten kaas, tomaten, mozzarella, champignons, artisjokhart, salami, groene en zwarte olijven en ten slotte fijne reepjes paprika. Het geheel smaakt lekker af door de verschillende kaas-



soorten en de salami. De zoute smaken worden gecompenseerd door de champignons en de artisjokharten. De paprika geeft aan het geheel een licht gesuikerde en krokante toets. *Overige winnaars: Mirabella's Pizza in Luik met de Pizza du Chef stijl 'surf & turf' met tonijn en pancetta. Viva la Vita in la Calamine: een mooi restaurant met een lekkere pizza Viva La Vita met heerlijke Italiaanse rauwe ham, raketsla en parmezaan. En ten slotte La Primavera in Montegnée, waar de pizza met dezelfde naam artisjok, chorizo, ham en tonijn combineert.*

LUXEMBURG ENZO MILANO

Rue St Jean 55
6700 Arlon - 063 22 75 87
Woensdag en donderdag gesloten
Eigenaar: Enzo Milano
Pizzaiolo: Milan Milano

We bevinden ons weer in hetzelfde decor bij de regionale winnaar van vorig jaar, te midden van het geroezemoes van de andere gasten. Als seizoensgebonden verwelcoming krijgen we een hapje van lichte truffelcrème en een sint-jakobsnootje met truffelschilfers: excellent. Maar we zijn hier voor de pizza's! De kaart is verdeeld in twee delen: normale en speciale (met truffels en carpaccio en zo). De Margherita is versierd met een kroontje basilicum op de klassieke ingrediënten. Zeer lekker van smaak en dus goede punten.



Als Pizza van de Chef opteren we voor de seizoenssuggestie, de Pizza di Zibello. De Culatello di Zibello is een Lombardische ham die erg lekker is. Voeg aan de pizza mozzarella toe, kerstomaten en parmezaan. Na het bakken volgen de fameuze ham, balsamico-crème en raketsla, en u krijgt dankzij deze verse kwaliteitsproducten een succulente pizza.

Andere prijswinnaars: La Casa in Paliseul voor de Pizza La Casa met ansjovis, zwarte olijven, salami en ham. En Alla Dolce Vita in Bastogne met de onge-looflijke Pizza Anton met een met kaas gevulde korst, geitenkaas uit Bastogne, chorizo en parmaham. Een festijn...

NAMEN DOLCEVITA

Rue de Bouillon 43
5570 Beauraing - 082 71 45 61
Gesloten op maandagavond en dinsdag
Eigenaar: James en Nathalie Colom - Pizzaiolo: James Colom

Een mooie en heldere zaak: alles is nieuw en de zaal en het meubilair munt uit in beige en donkere tonen. Op de kaart staan minstens dertig verschillende pizza's tegen zeer redelijke prijzen: de liefhebbers weten waar naartoe! Bij onze aankomst

krijgen we van de patroon olijven en toastjes met tonijnsla.

Een lekkere Margherita met een fijne lichte en lekkere korst, een mooi evenwicht tussen tomaat en kaas, en natuurlijk mooi bekroond met basilicum.

De Pizza van de Chef bestaat uit de klassieke basis verrijkt met spekjes, ham, uien, lookcrème en bieslook. Een rijke pizza met wintergarnituur, maar vermits het december is, volledig in het seizoen. Overigens van uitstekende kwaliteit en erg lekker.

Speciale vermeldingen voor de provincie Namen: Dolce Sapore in Walcourt, waar de uitstekende Pignola du Chef op basis van slagroom, pijnboompitten, ricotta, speck, zwarte peper en raketsla geserveerd wordt. En Spada in Spy, waar de trouwe Oswaldo u vergast op de seizoensgebonden Pizza Automne met bosspaddenstoelen, foie gras, scamorza, en dat alles gegratineerd met room.

WAALS-BRABANT ANTICA SICILIA

Rue Docteur Colson, 7
1430 Rebecq - 067 64 41 21
Open 7/7 's avonds, ook woensdag- en vrijdagmiddag
Eigenaar: Antonino Milioto
Pizzaiolo: Antonino Milioto

Het gaat hier, tot op dit ogenblik, niet om een 'echt' restaurant, maar eerder om een meeneempizzeria. Maar binnenkort zal Antonino in een pizzeria



die naam waardig zijn gasten kunnen ontvangen. In de grote houtoven worden de pizza's onophoudelijk gebakken. De Margherita is voortreffelijk: uitstekend deeg en lekkere saus. De malse kaas is versierd met verse basilicumblaadjes.

Geen Pizza du Chef hier maar wel een Pizza van de Maand. Die van januari is extra. Een witte pizza met vier soorten kaas: gorgonzola voor de ietwat bittere, pikante toets, natuurlijk mozzarella, taleggio en Fontina, die prachtige kaas uit de Val d'Aoste met een lichte notensmaak. Bij het verlaten van de oven wordt het geheel bestrooid met amandelschilfers waarvan de zoet-bittere smaak een aangename 'swing' geeft. Een goed doordachte pizza en vooral lekker!

Overige prijswinnaars voor Waals-Brabant: Pasta Fresca in Rixensart met de 'Pizza du Chef al Salame Milano Piccante' en de Rosticceria Siciliana in Nijvel voor de Pizza Casa met worstvlees dat de patron artisanal bereidt.

WEST-VLAANDEREN L'OSTERIA

Grote Markt 27
8500 Kortrijk - 056 25 63 83
Gesloten op maandag
Eigenaar: Angelo Bombini
Pizzaiolo: Angelo Bombini

Een klassevol etablissement op de Grote Markt van Kortrijk.



De houtoven staat helemaal vooraan in het restaurant, want dat is het wel degelijk: buiten een dertigtal pizza's worden op de kaart nog een aantal andere gerechten vermeld, meestal Italiaans geïnspireerd. Na zijn regionale overwinning vorig jaar is Angelo zeker niet op zijn lauweren gaan rusten.

De Margarita is nog altijd uitstekend. Een enorm wiel uiterst fijn deeg (het fijnste dat we dit jaar tegenkwamen) met lekkere tomatencoulis, uitstekende mozzarella en basilicum. Een Margarita van heel hoog niveau, succulent. De Osteria Speciale mag inderdaad speciaal genoemd worden: op de klassieke basis vinden we parmaham, fijne schijfjes Frankfurterworst, artisjokharten, champignons en schijfjes hardgekookt ei. De artisjok en de eieren verzachten de zoute smaak van de worstjes en de ham. Het is een originele, maar erg lekkere en smakelijke combinatie.

Andere prijswinnaars: Carlito's Pizza in Sint-Andries voor de Pizza Laurenti met carpaccio en witte truffelolie. En Rialto in Knokke voor de Pizza Il Rialto met ham, pikante salami, pepers en asperges.

OOST-VLAANDEREN IL FARO

Kunstlaan 30
9000 Gent - 09 351 51 27
Eigenaar: Giuseppe Quaranta en Maria Gugliemi - Pizzaiolo: Giuseppe Quaranta

Deze leuke kleine pizzeria vinden we in een mooie, met bomen omzoomde straat met huizen in art deco. Il Faro is op een hoek. Giuseppe en Maria ontvangen hun klanten met de glimlach. Opgelet: gezien de omvang van het restaurant dien je best te reserveren. De Margherita is perfect: gegarneerd met vers basilicum, lekkere tomatensaus, malse kaas en een korst volgens de regels van de kunst.

De Pizza Il Faro is gebaseerd op de klassieke basis verrijkt met pancetta, die uitstekende Italiaanse charcuterie op basis van gezouten, gepeperde en gedroogde varkensborst. Er wordt ook een eitje opgelegd dat zorgt voor een milde toets tegenover de zoute pancetta. Alleen maar erg lekker en overvloedig.

En voor de liefhebbers: als dessert een sabayon. Die van de chef is duivels lekker.

Andere prijswinnaars: Peppers & Cheese in Schendelbeke, een uitstekende uithaal-pizzeria maar waar ook enkele tafeltjes zijn, voor de Pizza Head Chef met ansjovis en lekkere salami. La Bella Italia in Aalter voor de



eenvoudige maar smakelijke Pizza du Chef met verse mozzarella, tomaten en pesto.

LIMBURG GIULIANO CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA

Zetellaan 100
3630 Maasmechelen - 089 20 49 93
Open 7/7
Eigenaar: Bruno Giuliano
Pizzaiolo: Luca Carnevale

Te midden van het shoppingparadijs Maasmechelen Village vinden we een groot en helder restaurant. Modern en smaakvol ingericht, met achteraan een grote bar versierd met flessen van een erg bekend Italiaans aperitief, groene, witte en rode

tinten die de Italiaanse vlag evoceren. De muren zijn versierd met uitnodigende trans-Alpijnse bereidingen en de grote ramen zorgen voor een prachtige lichtinval. Een mooie plek waar de bezoekers een oase van rust vinden – en de nodige krachtbronnen – om te ontspannen na het heftige winkelen.

Een lekkere Margherita met een fijne en goed smakende korst. Het basilicum is al verwerkt in de tomatensaus en de kaas is overvloedig.

De Pizza Giuliano is oorspronkelijk vegetarisch met tomaten, mozzarella, parmezaan, raketsla

en gedroogde tomaten, maar voor de liefhebbers van meer afsmakende gerechten wordt er op aanvraag pikante salami aan toegevoegd.

Die zorgt voor een gepeperde smaaktoets die uw gehemelte aangenaam verwent.



Overige winnaars:

Raffaello in Maasmechelen voor de Pizza Raffaello met uitstekende parmaham. En de Italian Food Club in Lommel: als u een feestje heeft, komen ze naar u toe met de houtoven, materiaal en alle ingrediënten, en ze maken bij u thuis heerlijke pizza's.

AND THE WINNER IS....

DOMENICO MASELLI

*Pizzaiolo van het jaar 2016 &
Lauraat van de provincie Vlaams-Brabant*

DAL PESCE INNAMORATO

Tiensestraat 71
3000 Leuven - 016 22 82 52
Maandag gesloten
restaurantpesceinnamorato.be
Eigenaar: Domenico Maselli
Pizzaiolo: Domenico Maselli
Een etablissement in het cen-

trum van Leuven dat de authentieke Italiaanse sfeer uitademt. Bij ons bezoek spreken de meeste gasten trouwens de taal van Dante, wat het ontheemdingsgevoel nog vergroot dat u al overvalt bij het binnenkomen.

De ontvangst is meer dan hartelijk. We zitten nog maar neer of

de parmantige goedlachse patron schotelt het fameuze Venetiaanse aperitief voor: de Spritz, op basis van Aperol of Gancia en Prosecco, vergezeld van olijven, ansjovisjes en een bruschetta met mozzarella, lekkere olijfolie, oregano en kerstomaatjes. Het brood wordt huisgebakken in de pizza-oven.



Het is er ook aangenaam toeven: de tafels staan ver genoeg uit elkaar zodat u niet het gevoel heeft op andermans schoot te zitten. De Margherita is uitstekend en hij wordt uitsluitend met smaakvolle mozzarella bereid. Lekkere tomatensaus, knapperige korst, bekroond met een bosje vers basilicum, mooie kleuren en smaken. Deze Margherita bewijst dat een eenvoudig gerecht, oorspronkelijk voor de minder bedeelden, een gastronomisch succes kan zijn.

En dan de creatie van de chef: 'Una gondola arrolata al speck'. We krijgen inderdaad een pizza voorgeschoteld die opgerold is in de vorm van een gondel en opgevuld met diverse ingrediënten mozzarella di bufala, parmezaan, kerstomaten en speck, de beroemde rauwe ham



afkomstig uit de Italiaanse provincie Alto-Adige. Dit licht gerookte en gezouten vlees omkranst door een flinke laag vet is buitengewoon vol van smaak en reveleert, zonder te overdrijven, bijzonder de smaak van dit buitengewone recept. De originaliteit van de presentatie in bootvorm en de uitstekende keuze en kwaliteit van de ingrediënten dwingen ons gastronomisch respect af. De schepper van dit lekkers, Domenico Maselli,

We zitten nog maar neer of de parmantige goedlachse patron schotelt het fameuze Venetiaanse aperitief voor.

kan en mag dus fier en zonder complexen de titel van "Pizzaiolo van het Jaar 2016" dragen.

Speciale vermeldingen voor Vlaams-Brabant: zo goed als buren van de uiteindelijke winnaar. La Vecchia Napoli, eveneens in Leuven (Pensstraat 6), voor de Pizza Vecchia Napoli met parmaham. En Ciao Italia (Mathieu de Layensplein 2) voor de Pizza del Padrone met courgettes, champignons, pepers en salami.

Christian de Winter