



Kaasbrik en Foodprint1617 organiseren voor de negende keer de verkiezing van 'Pizzaiolo van het jaar'.

# Pizzaiolo van het jaar 2017

*De pizza Margarita staat op het punt opgenomen te worden als werelderfgoed bij de Unesco. Meer dan 850.000 handtekeningen ondersteunen de petitie, die zich overigens baseert op het originele recept. De pizza Margherita is een traditionele culinaire specialiteit uit Napels. Deze erg populaire pizza is gegarandeerd met tomatensaus, mozzarella, verse basilicum, zout en olijfolie: het zijn de kleuren van de Italiaanse vlag.*

## CHRISTIAN DE WINTER

Tot haar groot ongenoegen constateert de jury van langsom meer de afwezigheid van verse basilicum... Een warme oproep aan alle pizzaiolo's om rekening te houden met de historische oorsprong van dit superbe gerecht en verse basilicum te gebruiken opdat de Italiaanse vlag prominent aanwezig zou zijn aan tafel!

## DE PROVINCIALE LAUREATEN



### ANTWERPEN

#### Il Capriani

Bataviastraat 19  
2000 Antwerpen  
03 501 80 88  
Open 7/7

Eigenaar:  
Serge Frank  
Pizzaiolo:  
Gianni di Nichilo

Mooie zaak op een boogscheut van het prachtige museum MAS aan de waterkant. De buurt 't Eilandje is erg in trek en trendy. Achteraan het restaurant is er een grote glaspartij waar je een talrijke ploeg koks aan het werk kan zien. Pizzaiolo Gianni trad in de voetsporen van zijn vader. De kaart omvat buiten de pizza's en de klassieke pasta's een mooie keuze aan vlees- en visgerechten. De Marg-

herita is lekker met een excellente tomatensaus en een fijne perfecte korst. Het basilicum is verwerkt in de saus... Hier dus geen Italiaanse driekleur.

De Pizza Spéciale, samengesteld volgens de luim van de chef, is echt speciaal: het is een 'groene' pizza! Op de bodem vinden we een basilicum-crème, artisjokhart, scampi, look, mozzarella en een beetje... honing. Verrassend, maar een smakelijke combinatie. We vinden het lekker en het is voor de amateurs zeker een omweg waard. De pizzaiolo getuigt van veel creativiteit en 'savoir-faire' en slaagt er zeker in om de meest verwende pizza-eters nog te kunnen verbazen.

Andere deelnemers in Antwerpen: Dai Fratelli in Geel met een excellente Pizza Spéciale en het zeer sympathieke l'Artista in Mechelen met de pizza met dezelfde naam op basis van Nduja, de beroemde Calabrese worst.



### HENEGOUWEN

#### La Bottega della Pizza

Chaussée de Bruxelles 90  
7061 Soignies  
065 87 17 73  
065 87 17 73  
Gesloten: woensdag  
Eigenaar: Salvatore Crimi  
Pizzaiolo: Salvatore Crimi Jr.

Net zoals vorig jaar is deze gastvrije pizzeria winnaar in Henegouwen. Meer dan 50 pizza's kunnen er geproefd worden, en dat in een typisch Italiaanse sfeer. Allerlei eetwaren, zakken met bloem, olijven, pasta, blikken olijfolie en flessen wijn staan uitgesteld op schappen aan de muur en helemaal achteraan is er een grote houtoven. De Margherita: een lekkere fijne korst. De driekleur is vertegenwoordigd dankzij een succulente helrode tomatensaus, lekkere witte mozzarella en het groen van een flink bosje verse basilicum. De 'Porchetta di Modena' is een bereiding op basis van vlees van opgevuld en gegrild melkvarken. We vinden het in fijne sneetjes terug op een krokante korst vergezeld van 'provone piccante', gepelde tomaten en gesauteerde bospaddenstoelen. Takjes rozemarijn en groene en rode paprika vervolledigen deze superlekkere pizza.

Ook in Henegouwen: Il Fienile in Villers-Perwin, een prachtige nieuwe zaak in een oude gerestoreerde schuur, waar Giuseppe Crea je een heerlijke pizza met carpaccio voorzet, en Tortue Pizza in Edingen, volledig vernieuwd met een klein restaurant, waar Younes je eveneens een lekkere pizza met carpaccio voorstelt.



### HOOFDSTEDELIJK GEWEST BRUSSEL

#### Il Perfetto

Rue du Relais 19  
1050 Ixelles (Elsene)  
02 640 26 22  
Gesloten: zaterdag en zondagmiddag  
Eigenaar: Mikele Hichem  
Pizzaiolo: Mikele Hichem

Moeilijk om een winnaar te kiezen voor de hoofdstad: de drie pizzaiolo's zijn echte pro's. Tussen de pizza VIP van de Pizzeria des Chnus in Ganshoren (tomatensaus met San Marzano-tomaten, ham 'Culatello di Zibbello', burrata en artisanale olijfolie: heerlijk) en Paolo's Idea in Brussel met de pizza 'Matteo' (mozzarellaroom, parmaham 24 maanden gerijpt, mozzarella di buffala: uitstekend) en Il Perfetto was het niet eenvoudig beslissen. Uiteindelijk is het de laatstgenoemde geworden: een sympathiek restaurant waar je de koks en pizzaiolo's bezig ziet achteraan de zaal. Diploma's die getuigen van uitmuntendheid, zijn fier verspreid over de muren.

Lekkere hapjes begeleiden een typisch Venetiaans aperitief: Spritz. De Margherita: fijne korst, perfect gebakken. Uitstekende kaas, lekkere tomatensaus en een toef verse basilicum. Een lekkere pizza die met een beetje pikante olie nog beter wordt. De pizza volgens de luim van de chef is heerlijk! Goed om weten dat het eigenlijke beroep van Mikele... slager is: op een eenvoudige Margherita liggen fijne sneetjes (zoals bij carpaccio) Holsteiner-entrecote die licht gerookt is en gerijpt, en die wordt toegevoegd na het bakken. Het geheel wordt dan bedekt met raketsla en klaar is Kees. Deze uitmuntende pizza van een toch wel grote eenvoud kan je echt wel elegant noemen. Een aanrader voor vleesliefhebbers.



## LIMBURG

### Het Boske

Wolfsdal 9  
3530 Houthalen-  
Helchteren  
011 57 10 93  
Gesloten: maandag/  
dinsdag  
Eigenaar:  
Stelio Ceccarini  
Pizzaiolo:  
Stelio Ceccarini

Te midden van heide en bossen in Helchteren-Lindeman vinden we een gezellig Italiaans familierestaurant-pizzeria, vandaar de naam Het Boske of Il Bosco. Vandaag is het Boske uitgegroeid tot een mooie trattoria, waar kinderen thuis zijn, denk maar aan de speeltuin en het mooie buitenteras. Dit alles mooi aan het fietsroutenetwerk gelegen. Op de kaart prijken tal van pizza's, gemaakt van zelfbereid deeg en gebakken in een elektrische oven op 290°C. We bestellen de Margherita, waar de mozzarella uitstekend gebakken is, op een iets dikkere, knapperige korst, gevuld met een zachte tomatensaus waarin groene kruiden zijn verwerkt. De pizza van de chef bestaat uit een combinatie van het volgende beleg: ham, bresaola (gedroogd rundvlees), artisjok, ajuin en tomatensaus op een heerlijke bodem, met ten slotte royaal bestrooide parmezaansnippers. Kortom, eigenaar Stelio, afkomstig uit Umbrië (het groene hart van Italië), en zijn zoon Roberto hebben hier op de Kempische Heide, gestart vanuit een buurtcafé 15 jaar geleden, een schitterend Italiaans restaurant-pizzeria uitgebouwd met zowel pizza's als pasta's en klasieke gerechten.

Tevens te bezoeken in Limburg: Pizzeria Raffaello in Maasmechelen voor de uitmuntende 'Pizza Raffaello' met parmaham, en Casa Paglia, La Bottega del Gusto in Genk, voor de 'Pizza Solo', met groeten of vlees naar keuze.



## LUIK

### La Primavera

Rue Adolphe Renson  
88  
4420 Montegnée  
04 224 48 48  
Gesloten: maandag,  
enkel 's avonds open  
Eigenaar:  
Bruno Fanni  
Pizzaiolo:  
Bruno Fanni

La Primavera nam vroeger al deel, maar is nu geselecteerd omdat pizzaiolo Bruno Fanni zich voortdurend verbetert, vooral op creatief vlak. Op dit ogenblik kan je er niet ter plaatse eten vermits zijn broer het aanpalend restaurant heeft omgedoopt tot een grill. Maar zonder problemen hebben we kunnen genieten van de uitstekende bereidingen van Bruno (er zijn meer dan 60 pizza's, van de Margherita tot gesuikerde pizza's en van 'witte' tot 'speciale'). Als voorafje krijgen we pizzapuntjes met geconcaseerde kerstomaat, parmaham en parmezaan verrijkt met balsamicoazijn. Lekker! Dan komt de Margherita: op een grote, lekker gebakken bodem vind je de klassieke garnituren. Lekkere tomatensaus, een flinke portie kaas en verse basilicum zoals het hoort. Uitstekend! De 'pizza spéciale' wordt bereid op basis van Chavroux, lekkere romige geitenkaas. Kerstomaatjes, raketsla, parmaham, kleine gebakken croutons, uitstekende olijfolie en kappertjes geven het geheel een lekkere en ietwat krokant-zoute toets: erg geslaagd.

Eveneens in Luik: aan de voet van de collegiale St Barthélémy bevindt zich La Pizzeria, waar de pizza 'selon l'humeur du patron' altijd verrassend is en in Glons is er La Sirena 2, waar een smakelijke 'pizza du chef' met chorizo ons verhemelte verwent.



## LUXEMBURG

### Alla Dolce Vita

Rue du Vivier 186  
6600 Bastogne  
061 46 45 15  
Gesloten: maandag  
Eigenaar:  
Steeven Wainstok  
Pizzaiolo:  
Steeven Wainstok

In de hoofdstraat van Bastogne vinden we het leuke restaurant Alla Dolce Vita. De ingang wordt gedomineerd door een grote houtoven. We zitten nauwelijks neer of de patron verwent ons met een kop soep om ons op te warmen. De kaart omvat buiten een dertigtal pizza's een aantal Italiaanse specialiteiten. Verscheidene pizza's hebben hier een voornaam... De Margherita heeft een mooie, fijne en krokante korst. Flink wat kaas, een goede tomatensaus en verse basilicum zorgen voor een uitstekende pizza. De pizza 'selon l'humeur du chef' beviel ons erg. De chef was blijkbaar goed gehumeurd, want deze 'witte' pizza bestond uit bieslook, parmaham, chorizo, kerstomaten, parmezaan, rode uienringen en oregano. Erg lekker! Geen pikante olie nodig, een beetje peper volstond. De romige combinatie van bieslook en kerstomaten gaf aan het gerecht een lichte zuurtoets en veel 'fraîcheur'. Voeg daarbij de flinke omvang van de pizza's en je stapt gelukkig en voldaan naar buiten.

Ook niet te versmaden voor Luxemburg: La Stradella in La Roche-en-Ardenne met de 'Pizza du patron' en La Tradition in Messancy met de pizza 'Joachino' met verse sardines.



## NAMEN

### Pizzas Leduc

Rue de Charleville 10  
5575 Gedinne  
061 53 58 91  
Gesloten: maandag  
en dinsdag  
Eigenaar:  
Adrien Leduc  
Pizzaiolo:  
Adrien Leduc

Een aangename zaak in het centrum van Gedinne. Alles is er nieuw, beige en okergekleurde muren en een ander deel van de muur is uitgevoerd in natuursteen. Sinds juni 2016 is de patron hier gevestigd en hij schotelt zijn klanten meer dan 25 soorten pizza's voor. We krijgen nauwelijks gezeten een glaasje met tonijnsla, perziken en dobbelsteentjes kaas voorgezet. De Margherita heeft een krokante korst, de tomatensaus is lekker en de kaas overvloedig.

Bij gebrek aan een pizza van het huis nemen we de maandsuggestie: pizza met Maredsous. Het is een witte pizza met room en met kip, champignons, mozzarella, peperoni, blokjes gebakken aardappelen en natuurlijk Maredsous. De fijne sneetjes peperoni, de pikante salami, releveren het geheel voldoende en de Maredsous, die prachtige regionale kaas, voegt een rijke en enigszins zoete smaak aan deze lekkere pizza.

Ook in de provincie Namen: Il Colosseo in Champion (enkel om mee te nemen) voor hun pizza met dezelfde naam met ham en kaas en O Sole Mio voor de 'Pizza Carbo' een excellente witte pizza met pancetta.



## OOST-VLAANDEREN

### Il Faro

Kunstlaan 30  
9000 Gent  
09 351 51 27  
0486 78 58 97  
Gesloten: maandag  
Eigenaar: Giuseppe  
Quaranta en Maria  
Gugliemi  
Pizzaiolo: Giuseppe  
Quaranta

Hoewel 'Pino' vorig jaar al winnaar was, is hij toch niet op zijn lauweren gaan rusten. In zijn sympathieke pizzeria stelt hij, samen met zijn echtgenote Maria, aan zijn klanten een flink aantal lekkere pizza's voor. De Margherita is zoals het hoort: een mooie en lekkere driekleur op tafel, uitstekende kaas, een supertomatensaus en verse basilicum. De pizza van de chef is genoemd naar het verkleinwoordje van zijn naam: 'Pino'. Siciliaanse tomaten met de gecontroleerde herkomstbenaming 'Pachino', parmaham, mozzarella, raketsla en een beetje balsamicoazijn vormen samen deze uitstekende pizza. Een krokante lekkere korst, ingrediënten vers van de markt en een uitgeknipte bereiding... iedereen gelukkig!

Niet ver daar vandaan vinden we Viva la Puglia, waar Sergio je een pizza zal voorzetten genoemd naar het restaurant met onder meer scampi, gegrilde courgetten en paprika's (njam!), terwijl je

in Aalter kan genieten bij Il Teatro van een pizza met dezelfde naam met mozzarella, gehakt vlees en Cantadou-smeerkaas uit de Sarthe.



## VLAAMS-BRABANT

### La Vecchia Napoli

Pensstraat 6  
3000 Leuven  
016 29 29 00  
Gesloten: zondag  
Enkel 's avonds open  
Eigenaar:  
Marco Cascella  
Pizzaiolo:  
Marco Cascella

In het hartje van Leuven, niet ver van het stadhuis, vinden we deze kleine pizzeria. Beneden staat de pizzaiolo aan het fornuis en op de verdieping doen de gasten zich te goed aan de uitstekende gerechten. Muren in bordeaux, tafels en stoelen in wit hout, artisanale zwarte borden met de naam van de zaak erop: gezellig! De Margherita is, zoals trouwens alle andere pizza's, enorm (de patron weet dat studenten altijd grote honger hebben). Flink wat verse basilicum: de driekleur is prominent aanwezig. Mooie fijne korst een lekkere tomatensaus en goede kaas: wat kan je meer verlangen van een Margherita, smakelijk en lekker zoals het hoort?

De 'Vecchia Napoli', specialiteit van het huis, is een gigantische schijf vol met lekkers van eerste kwaliteit en uiterste versheid: tomaten, mozzarella, basilicum, kerstomaatjes, parmaham, raketsla en parmezaan. Het geheel is uitstekend en met een perfect evenwicht van de ingrediënten. De lange fijne slierten parmaham naast de krullen superbe parmezaan... de aangenaam zoete smaak van de kerstomaten compenseert de bitterheid van de raketsla.

Niet te vergeten: l'Appuntamento in Groot Bijgaarden voor de gelijknamige pizza met Brie en rauwe ham en Mangia e Via in Leuven voor de pizza 'Mozzafiato' met pikante salami, champignons en paprika's.



## WEST-VLAANDEREN

### Il Rialto

Zeedijk 580  
8300 Knokke  
050 61 41 61  
Gesloten: dinsdag  
(behalve tijdens schoolvakanties)  
Eigenaar:  
Benjamin Postel  
Pizzaiolo: Benjamin Postel

Op het drukbezochte Rubensplein in Knokke is er een mooi restaurant: Il Rialto. Een groot overdekt terras en een ruim restaurant waar 60 couverts kunnen bediend worden en dat versierd is met Venetiaanse maskers. Benjamin is opgeleid aan de Accademia della pizza Polselli op een 100-tal kilometer van Napels. Polselli is een bekende fabrikant van bloem voor pizza's en heeft er dus alle belang bij om uitstekende pizzaiolo's te vormen. De Margherita is magnifiek: lekkere fijne en perfect gebakken korst, excellente tomatensaus en lekkere kaas. Het overvloedige verse basilicum resulteert in de Italiaanse driekleur.

De 'Pizza van de Chef' is, zoals veelal elders, seizoensgebonden samengesteld. Wij krijgen een mooie pizza gegaardeerd met Mozzarella di Bufala, raketsla en pomodorini, die kleine zeer smakvolle kerstomaatjes. Het geheel wordt overvloedig bestrooid met verse truffelschaafsels die de chef persoonlijk aan tafel komt raspen, wat zowel de sfeer als de smaak ten goede komt. Een mooie en lichte creatie en vooral erg, erg lekker!

Een ander uitstekend deelnemer aan de wedstrijd is Angelo Bombini van l'Osteria in Kortrijk met de speciale pizza 'Osteria' of 'volgens humeur' en Carlito's in Sint-Andries voor de erg mooie pizza Carlito's.

and the winner is ...

# Carlo en Gianfranco Rosanno en Filippo Scalisi

## Pizzaiolo van het jaar 2017 en Laureaat van de provincie Waals-Brabant



### Pizzeria Inn

Rue de la Station 72  
1360 Perwez - 081 22 82 06

Eigenaar: Carlo en Gianfranco Rosanno  
Pizzaiolo: Carlo en Gianfranco Rosanno en Filippo Scalisi

De gebroeders Rosanno en hun pizzaiolo Filippo waren al regionaal winnaar in 2015, en ze doen het nog eens over. Als houders van verscheidene internationale prijzen (kampioen van de Benelux, bij de 5 eersten bij het wereldkampioenschap, enz. zijn ze natuurlijk goed geplaatst om deze titel eveneens in de wacht te slepen.

In het aangename dorp Perwez, een beetje verloren tussen de velden van het Waals-Brabantse platteland, vinden we in de hoofdstraat de Pizzeria Inn, een naam die al doet vermoeden hoe het interieur er zal uitzien. De gelijkvloerse verdieping omvat de keuken en een uithaaldienst en op de eerste verdieping is er een comfortabele restaurantzaal, heldergroen en fuchsia geschilderd. Zwarte tafels en witte stoelen vormen de rest van het decor. Er staan maar liefst 75 pizza's op de kaart, wat veel zegt over de talenten van de pizzaiolo.

De Margherita is uitmuntend. Een lichte, krokante en heerlijke korst die erg lekker smaakt. Eén en ander komt door het gebruik van 'dubbele nul'

bloem die lang heeft kunnen rusten na ettelijke keren gekneet te zijn. De tomatensaus is erg lekker en dat geldt ook voor de kaas. Een mooi boeket verse basilicum rondt het geheel af volgens de traditie en zorgt tegelijk voor een verse en gepeperde toets. Ziedaar hoe een bekwame pizzaiolo een op zich eenvoudig gerecht omtovert tot een gastronomisch juweeltje.

De grote Escoffier zei het al bij het begin van de vorige eeuw: 'schoonheid vind je in de eenvoudige dingen'. De 'Pizza Suggestion' is een seizoenproduct: op een 'witte pizza' op basis van mozzarella legt de chef sneetjes eendenborst. Er volgen enkele lepels uienconfituur en frambozen. Het geheel wordt overdekt met raketsla en krullen foie gras 'demi cuit'. De uienconfituur en de frambozen verzachten de bittere smaak van de raketsla, en de eendenborst en de foie gras zijn een formidabele combinatie. Het geheel is buitengewoon smakelijk en lekker. De Pizzeria Inn treedt dus met eer overladen het pantheon der winnaars van de 'Beste Pizzaiolo van België' binnen.

Niet te missen in Waals-Brabant: Rosticceria Siciliana in Nijvel, voor de schitterende 'Pizza van de maand', nu met spinazie, kip en Philadelphia-kaas, en l'Antica Sicilia, die elke maand een onwaarschijnlijke, originele en heerlijke 'Pizza van de Maand' verzint. ■