

AND THE WINNER IS....

Michel Griffet & Giuseppe 'Pino' Calafiore

*Pizzaiolo van het jaar 2015 & Laureaat
van de provincie Oost-Vlaanderen*

NERO T'AVOLA

Steenweg 254 - 9810 Eke - 09 324 79 30
info@nerotavola.be - www.nerotavola.be
Sluitingsdagen: maandag, dinsdag middag
en zaterdagmiddag

De pizzeria, tevens restaurant, Nero t'Avola vinden we achter een groot terras naast restaurant Kaarslicht. De naam verwijst naar een bekende Siciliaanse druivensoort en tevens naar de Siciliaanse afkomst van de eigenaar. Wanneer je in Italië de kreet "a tavola" van de grootmoeder hoort, spitst groot en klein de oren en rept zich naar tafel. Zo voelt het ook hier... De pizzaiolo Pino Calafiore is ook Siciliaan en geboren en getogen in het prachtige kustdorpje Trapani op de westelijke punt van Sicilië. Hij bereidt al meer dan dertig jaar pizza's.

Na het vak geleerd te hebben op zeer jonge leeftijd in de ouderlijke pizzeria verliet hij de zonnige stranden van zijn jeugd om zich te bekwamen in Rome, waar hij de kneepjes van het vak leerde. Reislustig als hij was wilde hij zijn land verlaten. Hij werkte achtereenvolgens op Malta en in Duitsland, om ten slotte in België te belanden, waar zijn patron, chef-kok en zelf pizzaiolo, hem aanwierf. Tot groot genoegen van het talrijke cliënteel.

Overall vind je dezelfde passie terug. De pizzaiolo's zijn, net zoals Pino, gepassioneerd door hun metier en streven ernaar om de best mogelijke pizza te serveren aan hun klanten.

En dat is ook hier het geval: Pino bereidt in zijn houtoven pizza volgens de regels van de kunst, heerlijk in al hun eenvoud. We mogen niet vergeten dat pizza grotendeels het voedsel van de minderbedeelden was: enkele eenvoudige ingrediënten die niet veel kosten. Een paar tomaten, wat mozzarella en bloem en klaar is kees. Ook vandaag nog blijft dit de basis, al kan je pizza's degusteren van oneindig veel variëteiten. Van zout tot zoet, met vis en vlees, vegetarisch en exotisch. Maar laat ons terugkeren tot de basis, de Margherita.

Behendig bereid door Pino op een fijne, ruime bodem, vinden we de klassieke ingrediënten: tomatensaus, mozzarella, een beetje oregano en enkele verse basilicumblaadjes. De saus is lekker, vers bereid en overvloedig uitgesmeerd over de krokante korst waarvan het deeg 48 uur gerust heeft alvorens gebruikt te worden en dat bereid is met dubbele nulbloem. Na het bakken voegt Pino enkele blaadjes vers basilicum toe waarvan het gepeperd aroma de smaak aangenaam opkrikt. Met plezier verorber je je pizza in de grote,



*Pino bereidt in zijn houtoven pizza
volgens de regels van de kunst, heerlijk in
al hun eenvoud.*

lichtrijke zaal met aan de ingang een antieke Vespa terwijl je aangestaard wordt door portretten van filmacteurs.

Hier geen pizza du chef, maar wel een Surprise die bereid wordt volgens het humeur van de chef en vooral in functie van de aanwezige ingrediënten. Wij hadden recht op het volgende: op een fijne korst vonden we verse kerstomaten, mozzarella, verse geitenkaas, pistou en raketsla. De pistou, Pesto alla Genovese, zorgt voor een kleine pikante noot. Elegant in zijn eenvoud, lekker van smaak en mooi van presentatie. Ziedaar een pizza waar we van houden: licht, lekker en gemaakt met verse natuurlijke ingrediënten die zorgen voor een evenwichtige voeding en een gemakkelijke vertering, en dit alles tegen democratische prijzen.

Tot slot kunnen we stellen dat we blij mogen zijn om in Eke, nabij Gent, een pizzeria te vinden van dit niveau en een meer dan competente pizzaiolo met veel knowhow. Overigens hebben we in dit land, en deze wedstrijd is ervan het bewijs, een beetje overal excellente pizzeria's, tot groot jolijt van het publiek.

Overige prijswinnaars voor de provincie Oost-Vlaanderen: **Il Sogno in Waarschoot** voor de excellente Sopresa op basis van gehakte pikante salami (www.ilsogno.be) en voor **Pane et Vino in Gent** voor de Pizza della Casa (www.pane-vino.be).

Christian de Winter