

AFTONBLADET

Söndag 7 september 2003

Godaste pizzan bakas i Neapel



Massimo Errico skickar in pizzorna i den vackra vedugnen på Antica pizzeria Brandi.

Foto: BO SVERNSTRÖM

Margherita - en hyllning i Italiens färger - och självklar på den årliga pizzafestivalen

Säg Neapel - och de flesta tänker på pizza.

Här föddes den klassiska margheritan och här arrangeras förstås en pizzafestival varje höst. Årets upplaga börjar redan på torsdag.

Resa har besökt pizzans hemstad och smakat på de platta läckerheterna.

De spanska kvarteren, Quartieri Spagnoli, mitt i Neapel, är trånga och känns som tagna från Lady och Lufsen. Tvätt hänger mellan husfasaderna, fruktständer samsas med bastanta italienska matronor som strimlar sallad och gubbar som spelar kort.

Alldeles intill, på Salita S Anna di Palazzo, ligger Antica pizzeria Brandi. Här bakas Neapels mest kända pizzor och här skapade Raffaele Esposito år 1889



De spanska kvarteren myllrar av liv och rörelse, med allt från dignande fruktständer och tutande bilar till strykande hundar och shoppande gummor.



I Neapels trånga gränder händer alltid något.

► [Guide: Neapel](#) – fakta, tips, länkar

► [Godaste pizzan bakas i Neapel](#)

Margherita - en hyllning i Italiens färger - och självklar på den årliga pizzafestivalen

Recept på Margherita

pizzan margherita till drottningen av Italiens ära.

Röda tomater, vit mozzarella och grön basilika var fyllningen som föll drottningen på läppen: rött, vitt och grönt, som i den italienska flaggan.

Vacker mosaik

I dag, 114 år senare, bakar Massimo Errico ut degen till precis samma pizza. Mot tillägg får du buffelmozzarella, men den fastare komjölsmozzarellan är bättre. Sist ringlar han ut olivolja från en blänkande kopparkanna.

Pizzan bakas i en vedeldad ugn med vacker blåvit mosaik med namnet "Brandi".

Värmen inne i ugnen är över 400 grader. Några minuter räcker.

Första tuggan frasar i munnen. Kanske är det olivoljan som gör det, kanske degen - smaken är i alla fall perfekt. Tunn botten och lagom tjock kant.

- Bästa pizzan? Det är marinara med tomat, oregano, olivolja och vitlök, säger Massimo Errico.

Kyparen Franco di Lanna håller inte med.

- Margherita, säger han bestämt.

Både marinara - eller napolitana, som den också kallas - och margherita är klassiska, enkla pizzor. Men här finns pizzor med alla slags fyllningar.

Pavarotti-pizza

Mest osannolik är en pizza tillägnad Pavarotti som innehåller 20 olika "gusti", fyllningar, för 245 kronor.

I Italien finns 36 000 pizzerior, i världen långt fler än så. För att inte den napolitanska pizzans identitet ska gå förlorad har man bildat en förening för bevarandet av napolitansk pizza - Associazione Vera Pizza Napoletana. Bland annat lär man folk baka en äkta napolitansk pizza. Japanerna är duktigast.

- Hundratals japaner har besökt oss för att lära sig göra pizza. De respekterar yrket och är duktiga på att kopiera, säger Antonio Pace, förbundets ordförande, till Svenska Dagbladet.

Knådas med händerna

Vad är då en äkta napolitansk pizza? Enligt Vera Pizza Napoletana ska degen göras på mjöl, naturlig jäst och vatten. Degen ska knådas med händerna, ingen kavel eller maskin, och gräddas i en vedeldad ugn i runt 450 grader.

Självklart finns här en pizzafestival. I år den 11-21 september, då man räknar med över 100 000 besökare.



Deg

500 gram vetemjöl
30 gram jäst
2,5 dl vatten (fingervarmt)
1 msk salt
1 msk olivolja

Lös upp jästen i vattnet. Rör ner övriga ingredienser i en bunke. Knåda ihop till en smidig deg, låt jäsa i ca 30 min. Platta med händerna ut degen till en pizza, helst ska den dras ut - inte kavlas. Glöm inte att göra en liten kant.

Fyllning

300 gram tomatpuré
250 gram mozzarella (mozzarella gjord på komjolk är att föredra)
Färsk basilika
Olivolja

Bred ut tomatpurén över botten. Fördela osten och basilikan. Ringla över lite olivolja, ev lite salt. Grädda i ugn, 250 grader i 15-25 min.

Men Neapel är inte bara pizza. Folklivet är berömt, utsikten från sluttningarna över staden och hamnen slående. På bekvämt dagsutflyktsavstånd ligger chica Capri, antika Pompeji och vackra Sorrento.

Tyvärr har Neapel också ett grundmurat rykte att vara en farlig stad. Och det är inte helt oförtjänt. De flesta med ryggsäck bär den på magen som skydd mot ficktjuvar.

- Man har varnat oss för att vi ska bli rånade, men än så länge är det mycket bättre än vi förväntade oss, säger Brenda Knight, 69, från Southampton i England.

- Vi trodde att det skulle vara en industristad, men det här är fint, säger maken Mike, 71, och gör en gest mot hamnen, Palazzo Reale och borgen Castel Nuovo.

Obehaglig upplevelse

På väg genom kvarteret Kungliga Neapel får jag själv erfara hur lätt det blir fel. En medelålders man frågar vart jag ska.

När jag inte svarar blir han snabbt hotfull.

- Want fuck? Want girl? Bom-bom, säger han och drar mig i tröjan.

När jag vänder om för att gå tillbaka ut ur gränden, känner jag hur han trevar efter plånboken.

Kanske var det fel gata. Men de flesta ser likadana ut i centrala Neapel: lite slitna, trånga och alla sorters människor. Några är okej - andra inte.

De flesta är dock bara charmiga med sin intensiva blandning av allt från restauranger till minimala livsmedelsbutiker, apotek, städaffärer, hundar, bilar och mopeder.

På pizzeria Trianon, en annan av Neapels klassiker, ser det ut som om tiden stått still

sedan den öppnade 1923. Innanför den brunmålade fasaden öppnar sig tre våningar där familjer, par, sällskap sitter vid stora marmorbord.

Visst går det att hitta en nästan lika bra pizza i Sverige. Men det är ju extra roligt att äta den i Neapel.

Bo Svernström

Publicerad: 2003-09-07

► **Tipsaoss**

© Aftonbladet Nya medier