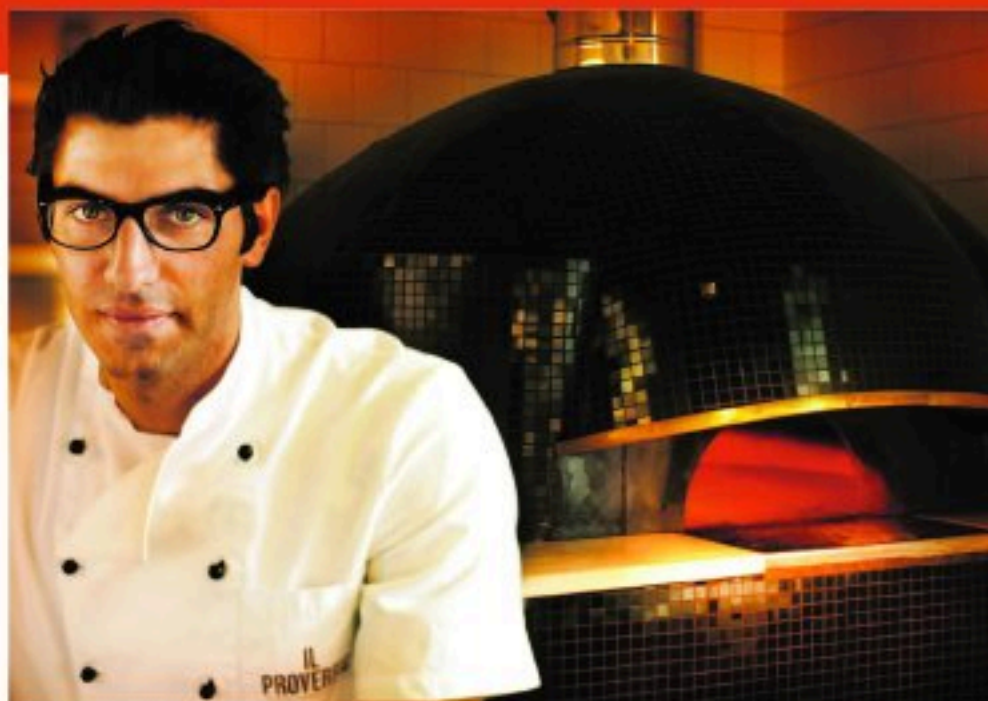


Massimo leerde in Napels pizza bakken

Tot vlak voor zijn 30ste had Massimo nog nooit een morzel pizzadeeg tussen zijn vingers gehad. Laat staat dat hij ook maar iets wist over handgemaakte Napolitaanse ovens of over het miljoen mogelijkheden dat je samenklutst uit water, bloem en gist. In Napels echter leerde de econoom het vak van pizzabakker en deze zomer opende hij 'Il Proverbio' in Genk.

Econoom bakt pizza



Massimo trok naar een pizza-consultant in Napels en kneedde er maandenlang deeg in de - naar verluidt - enige Italiaanse pizzeria vermeld in de Michelin-gids. "Tot mijn handen er uit zagen als die van Freddy Krüger", zegt Massimo.

Economie

"Eigenlijk wilde ik architect worden, maar mijn ouders zagen dat niet zitten. Uiteindelijk werd het toegepaste economische wetenschappen in Diepenbeek", legt Massimo uit. In de strakke inrichting van zijn zaak, herken je trouwens dat architectuur-trekkje wel. "Maar overal waar ik kwam, gingen de bedrijven dicht. Uiteindelijk heb ik gewoon beslist om iets voor mezelf te doen, maar wat? Mijn pa had een logementshuis aan de Noordlaan met daaronder een café dat hij verhuurde aan een Italiaanse vereniging. Ik ben toen gaan nadenken tot ik iets vond dat ik in het café kon beginnen." Hij stootte intussen op het verhaal van een Amerikaanse pizzabakker uit Seattle die van Obama een onderscheiding

kreeg voor zijn snel groeiende pizza-onderneming. Dus koos hij ook voor pizza.

Research

Zijn research deed hij erg zorgvuldig en hij belandde bij Enzo Coccia in Napels, een zeer bekende pizzabakker. "De eerste drie weken heb ik niks anders gedaan dan deeg gekneeden." Tot zijn handen er pijn van deden. Maar Napels blijft Napels en als je niet zelf je lot in handen neemt, krijg je niks.

"Coccia liet me maar kneden. Mijn handen waren helemaal opgezwollen, terwijl ik ook wel de andere dingen wilde leren. Toen ik hem dat duidelijk maakte, werd hij boos."

Uiteindelijk ging Massimo ook in een andere pizzeria aan de slag. Andere pizzeria, ander recept. Zijn er dan zoveel varianten? "Ja, je hebt niet alleen de ingrediënten die variëren zoals bloem, water, gist, zout, je hebt ook nog eens de omgevingstemperatuur en de tijd die je de deeg laat rijzen. Al die varianten samen geven

zeker een miljoen mogelijke combinaties en dus recepten."

Hofleveranciers

Tussen het bakken door zocht Massimo in Napels ook naar hofleveranciers. "Bloem, tomaten, mozzarella ben ik allemaal in de buurt gaan zoeken. Ook mijn oven. Die oven is gemaakt door een van de drie Napolitaanse families die dit nog doen. Met de hand."

Bestellen was trouwens maar een heel klein stukje van het werk. Het ding moest nog in Genk geraken. "Ook dat heb ik zelf geregeld. Gewoon aan Essers gaan vragen. Hier heb ik nog een raam uitgebrouwen om die oven binnen te krijgen."

Lage oven

De oven van Massimo is groot, maar ook laag. "Hoger kan ook maar dan is hij groter en weet je niet of hij heet genoeg wordt. En Napolitaanse pizza moet je net bakken op 420 tot 480 graden. Een grotere oven heeft trouwens niet veel zin, want tegen dat je de vijfde pizza erin zou schuiven, zou

de eerste al aangebrand zijn. Bakken gaat namelijk erg snel: 60 tot 90 seconden volstaan."

In de oven zit het vuur aan één kant, daar leg je de pizza naast, maar die moet je dus ook draaien. Voor dat draaien heeft Massimo handige hulp uit de buurt: van een Azeri die boven in het logementshuis woont. "Een heel verschil met een gewone elektrische oven waar één pizzabakker volstaat."

De aanloop naar die hete temperaturen is weliswaar heel erg traag. "Ik moet drie uur stoken alvorens de oven heet genoeg is."

Napolitaanse gedichten

"Ik wilde mijn pizzeria in elk geval niet Bella Napoli of zonoemen", lacht Massimo. Dus werd het Il Proverbio of de spreuk. Op de muren zijn allerlei poëtische zinnen in het Napolitaans gekalkt.

Voor de Italië-kenners: Massimo is zelf geen Napolitaan, hij is van Le Marche.

TEKST: LILIANA CASAGRANDE
FOTO'S: LUC DAELEMANS

Deeg kneden

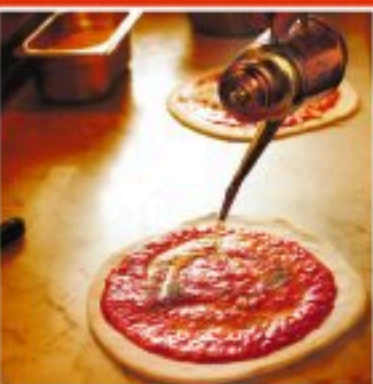
Massimo toont ons hoe hij zijn deeg kneedt. Hij neemt een bolletje deeg, slaat het van de ene hand naar de andere en duwt vervolgens met zijn vingertoppen het deeg voorzichtig - maar wel heel snel - tot een cirkel. "Geen deegrol, want dan sla je de lucht eruit", zegt Massimo.

"Met je vingertoppen blijf je ook van de rand af want die moet iets hoger zijn zodat de tomaat erop blijft liggen."



Juiste mozzarella

De gepelde tomaten gaan er rauw op en dan komt het beste: de mozzarella, de echte, de natte en niet de goedkope, droge versie die ze in heel wat pizzeria's rondstrooien. Die heeft hij in verschillende soorten. De gewone mozzarella van koemelk en de buffelmozzarella uit een bepaalde regio, zoals dat ook bestaat voor wijn. Alles is trouwens tot de essentie herleid in Il Proverbio. Dus basilicum op de margherita en geen anjovisjes op de marinara. "De marinara is de pizza die de vissers aten zodra ze aan wal waren en dat was tomaten, look, origano en olijfolie. Geen vis, geen kaas."



Il Proverbio

ADRES: Il Proverbio, Noordlaan 2481, 3600 Genk, 089-30.67.50, www.ilproverbio.be

OPEN: wo-do-vr-za-zo van 18 tot 22 uur, zo ook van 12 tot 14 uur.

