



Kampioen  
test

29

# PIZZA

## NEPKAAS

Overdaad schaadt. Van de 29 pizza's die werden genuttigd tijdens de Kampioen pizzatest, bevatte meer dan de helft te veel kaas. Te veel kaas voor je geld is nog altijd beter dan helemaal geen kaas: zes pizza's waren (rijkelijk) belegd met namaakkaas. Pizza Falso Formaggio!



Kampioen  
test

Het bekendste culinaire erfgoed van Italië is voor jong en oud een welkome afsluiting van een dagje uit. De Kampioen bezocht van begin februari tot eind april 29 pizzeria's door heel Nederland en bestelde overal een pizza margherita. We hebben ons beperkt tot

## Wie een pizza bestelt, mag echte kaas verwachten

enkele grotere steden, waar we voor een pizza gemiddeld € 5,85 betaalden. Het goedkoopste exemplaar haalden we voor € 5,- bij Napoli in Groningen. De duurste pizza uit deze test kostte ons € 10,50 bij restaurant Napoli (geen familie) in Rotterdam.

### 131 verschillende pizza's

Omdat het testpanel anoniem opereren moest, kozen we voor pizzarestaurants met afhaalgelegenheid. Ondanks de gro-

te verscheidenheid op de kaart (pizzeria Isola Bella uit Assen biedt keuze uit maar liefst 131 verschillende pizza's) was onze bestelling iedere keer dezelfde: "Drie pizza's margherita graag. En kunt u er eentje alvast in acht stukken snijden?". Om eventuele smaakinvloeden van de pizza-

doos te voorkomen, brachten we ons eigen bord mee. Dat zorgde in Zwolle voor een hilarische situatie toen het Kampioen serviesgoed per abuis in de vaatwasser van een pizzeria verdween. De test is daarop vervolgd met een bord van het betreffende restaurant.

### Plant aardige 'kaas'

We bestelden steeds drie pizza's. Eentje werd ter plekke door ons panel verorberd

en op smaak beoordeeld. De overige twee gingen met doos en al naar het laboratorium, waar ze werden onderzocht op de aanwezigheid van namaakkaas. Deze zogenoemde analoog kaas vindt zijn oorsprong in de Verenigde Staten, waar de fastfoodindustrie er gretig gebruik van maakt. Het is in aanschaf goedkoper en smelt en raspt beter dan gewone kaas. Bij namaakkaas wordt melkvet geheel of gedeeltelijk vervangen door plantaardige oliën en vetten. Dat is niet ongezond: voor gezonde voeding hebben plantaardige oliën en vetten zelfs de voorkeur.

Laboratoriumonderzoek wees uit dat zes van de 29 onderzochte pizza's in meer of mindere mate melkvreemd vet bevatten. Ons testpanel proefde niets. Nepkaas ziet er uit als gewone kaas, maar heeft van zichzelf geen smaak. De kaas op de pizza's van Costa Smeralda in Groningen en Donatello's uit Arnhem was grotendeels namaak, maar onze proefpersonen klaagden alleen over een teveel aan kaas (Costa Smeralda) of een

te nadrukkelijke kruidensmaak (Donatello's). Het meest treffende voorbeeld dat namaakkaas niet van echte kaas valt te onderscheiden, is het feit dat Napoli uit Groningen zijn pizza's deels met nepkaas belegde, maar van ons smaakpanel het hoogste rapportcijfer ontving. Het leverde Napoli en de andere vijf pizzeria's wel een strafpunt op. Wie een pizza bestelt, mag echte kaas verwachten, tenzij het gebruik van namaakkaas expliciet op de menukaart wordt vermeld.

### Onderscheid maken

De lekkerste pizza's met echte kaas eet je in Middelburg en Maastricht, waar volgens het juryrapport bij restaurants La Piccola Italia en Il Giardino Della Mamma 'de bo-

dem, kaas en saus afzonderlijk en in de juiste verhouding te proeven zijn'. Aan die juiste verhouding schortte het geregeld tijdens ons onderzoek. Veel pizza's waren bedekt met te veel kaas, zodat de smaak van de bodem en de saus niet meer te onderscheiden was. Bij een goede pizza margherita kun je alle ingrediënten proeven. De bodem is vol van smaak en eenmaal in je hand, mag de pizzapunt niet doorbuigen onder het gewicht van saus en kaas. De waardering van het testpanel werd uitgedrukt in een cijfer. Slechts 12 van de geteste pizza's haalden een 6 of hoger. Testwinnaars La Piccola Italia en Il Giardino Della Mamma scoorden beide een 7,6.

Deze pizzatest is een momentopname, gebaseerd op drie pizza's van de betreffende pizzeria. Ook een goede van een slechte pizza onderscheiden? Kijk dan op [www.kampioen.nl](http://www.kampioen.nl) voor een videoworkshop van Raffaele. Lees daar ook de reacties van de restauranteigenaren.



## PIZZA'S ZONDER PASSIE



De Italiaanse restaurateur Raffaele Natale, in 2002 nog finalist in de Europese pizzabakkerswedstrijd en tegenwoor-

dig voorzitter van de belangenvereniging Horeca Italiana, leerde het Kampioen testpanel een goede van een slechte pizza te onderscheiden. Hij nam zelf ook deel aan het panel. Gevraagd naar de uitkomst van het onderzoek, noemt hij het gebruik van nepkaas 'een schande voor het vak'. Hij zegt: "De passie is verdwenen. Ik ben op onze tocht geen enkele pizzabakker tegengekomen die met liefde aan het werk was. Ze stonden liever buiten een sigaretje te roken of hingen verveeld aan de bar." Ook een goede van een slechte pizza onderscheiden? Kijk op [www.kampioen.nl](http://www.kampioen.nl) voor een videoworkshop van Raffaele.



# TEST PIZZA MARGHERITA



Naam pizzeria	Adres	Plaats	Telefoon	Prijs in €	Aantal pizza's op de kaart	Aanwezigheid melk-vreemd vet
La Piccola Italia	Damplein 46	Middelburg	0118-674780	6,30	25	nee
Il Giardino della mamma	Onze lieve vrouwenplein15	Maastricht	043-3256229	9,00	14	nee
Santa Lucia	Nobelstraat 14	Utrecht	030-2319229	6,20	25	nee
Napoli	Astraat 9	Groningen	050-3144991	5,00	80	ja
La Fontana	Lange Viestraat 1	Utrecht	030-2311310	8,50	40	nee
La Maschera	Marktstr 2-4	Assen	0592-331118	6,00	80	nee
Musica	Pianoweg 112	Almere	036-5360922	7,50	36	nee
Antonio's	Dommelstraat 16	Eindhoven	040-2446547	7,50	10	nee
Impero Romano 1	Kazernestraat 146	Den Haag	070-3632425	9,50	12	nee
Costa Smeralda	Poelestraat 12	Groningen	050-3140331	6,00	105	ja
Michelangelo	Sassenstraat 27	Zwolle	038-4230943	7,50	27	nee
Il Treno	Markt 64	Maastricht	043-3250240	5,95	27	nee
Verdi	Ooststraat 11	Domburg	0118-583940	7,50	16	nee
Isola bella	Markt 3	Assen	0592-311106	6,00	131	nee
Bella Napoli	Grote Kerkplein 11	Zwolle	038-4226036	7,70	51	nee
Savini	Spuistraat 1D	Amsterdam	020-6271282	8,00	9	nee
Stefano's	Stoofstraat 10	Den Bosch	073-6890551	8,00	32	nee
Picchino	Hinthamerstraat 152	Den Bosch	073-6138330	5,50	30	nee
La Lanterna	Javastr 29	Den Haag	070-3656088	6,50	22	nee
Napoli	Meent 81a	Rotterdam	010-4148467	10,50	18	nee
Da Verdi	Dommelstraat 29	Eindhoven	040-2448722	7,00	24	nee
Pompeï	Groentemarkt 7	Leeuwarden	058-2124092	7,15	124	nee
La Piazza	Paleisstraat 3	Amsterdam	020-6255403	7,80	23	nee
Pasta di mamma	Damstraat 10	Haarlem	023-5321177	7,95	12	nee
Black Beauty	Verwulft 5	Haarlem	023-5326381	6,50	25	ja
O'Pazzo	Mainiersweg 90	Rotterdam	010-2827107	7,90	23	nee
Pinoccio	Korenmarkt 25b	Arnhem	026-4432208	5,95	33	ja
Donatello's	Jansplein 50	Arnhem	026-4437444	5,00	20	ja
Italia	Voorstreek 31	Leeuwarden	058-2153211	5,50	61	ja

smaak oordeel	eind oordeel	Smaakoordeel testpanel
7,6	7,6	Lekkere pizza. Bodem, saus en kaas waren afzonderlijk te proeven
7,6	7,6	Lekkere pizza. Alles in de juiste verhouding.
7,3	7,3	Lekkere pizza, wat slappe bodem, kruiden hadden iets minder gekund.
8,2	7,2	Zeer smakelijke pizza. De bodem, kaas en saus in de juiste verhouding en afzonderlijk te proeven.
7,2	7,2	Lekkere pizza, iets te veel kaas.
6,8	6,8	Jammer dat er te veel saus op de pizza zat. Verder een smakelijke pizza.
6,6	6,6	Redelijk lekkere pizza, jammer dat de smaak zo weinig uitgesproken is. Te slap en te veel kaas.
6,6	6,6	Wat slappe bodem, verder lekker. De kaas zou iets meer smaak kunnen hebben.
6,6	6,6	Iets te veel maar lekkere saus en heerlijke kaas. Helaas was het deeg te flauw.
7,4	6,4	Lekker, maar de kaas had minder gekund.
6,3	6,3	De pizza had te weinig smaak, was te zout en er zat te veel kaas op.
6,0	6,0	Te dunne en te harde bodem, saus niet goed te proeven, hoeveelheid kaas was goed.
5,9	5,9	Half machinaal. Pizza is te slap en heeft te veel kaas, wat vettig.
5,9	5,9	Pizza is te slap, te veel saus en kaas. Weinig smaak.
5,9	5,9	De bodem is te slap, te veel kaas en saus. Kleine pizza.
5,8	5,8	Pizza was erg zout. Er zat veel te veel kaas op. Saus was niet te proeven.
5,6	5,6	Te slappe pizza met wat veel kaas en saus. Peper en kruiden te nadrukkelijk aanwezig.
5,6	5,6	Bodem wat slap en te weinig saus. Er zit te weinig smaak aan de pizza.
5,5	5,5	Er is extra zout toegevoegd waardoor de pizza veel te zout werd. Bodem was goed. De pizza had te weinig saus, die niet goed te proeven was. Kaas had een duidelijke smaak.
5,1	5,1	Slappe pizza, deeg niet goed te proeven. Te veel kaas en te veel saus.
4,9	4,9	Pizza met te veel kaas (met weinig smaak) en met een te dikke maar te slappe bodem. De kruiden overheersten te veel. Verbrandde bodem.
4,9	4,9	Pizza met slappe bodem, te veel kaas en saus en te zout. Niet lekker.
4,5	4,5	Wat slappe pizza met te veel kaas. Het was kennelijk één van de eerste pizza's die dag want er was een lichte smaak van schoonmaakmiddel te proeven.
4,2	4,2	Te weinig saus, te slappe bodem, te dun en heel veel smakeloze kaas. Te vet.
5,1	4,1	Bodem buigt door, te compact en te veel kaas. De bodem was te knapperig.
4,0	4,0	Te dikke pizza in 'Napolitaanse' stijl met mozzarella en te weinig saus. Erg taai en niet lekker.
4,8	3,8	Niet echt lekker, te veel saus en kaas en de bodem is dun en slap. Beetje flauw.
4,3	3,3	Door de vele kruiden was saus en kaas niet meer te proeven. Zeer brede rand zonder beleg. Niet lekker.
3,8	2,8	Te veel kaas en saus, door de vele knoflook smaakt het niet meer naar pizza.