

@ Włoszczyzna po polsku

Jak pizza stała się polskim fenomenem

Wszyscy wiemy, że pizza jest ulubionym daniem w Polsce i też jednym z trzech ulubionych na świecie. W ciągu ostatnich dziesięciu lat rynek rodzimych pizzerii ewoluował nie tylko pod względem liczby nowo otwartych lokali, ale także jakości oferowanych pizz. Żadna inna kategoria gastronomiczna nie mogła się pochwalić podobnym wzrostem.

Co za tym stoi? Po pierwsze, pizza urosła do rangi produktu pierwszej potrzeby gastronomicznej. Jest daniem dopasowanym do każdego konsumenta, ponieważ składniki i mąki dają wiele możliwości przygotowania pizzy z mięsem i bez, dla wegetarian i wegan, osób z nietolerancją glutenu etc. Po drugie, możemy śmiało powiedzieć, że pizza jest daniem na każdą kieszeń. A po trzecie, pizzę lubią również restauratorzy, ponieważ gwarantuje im wysoką marżę.

Pizza to ponadto najpopularniejszy produkt na wynos, bo najbardziej „towarzyski” – jedną może podzielić się cała rodzina lub grupa znajomych. Poza tym najlepiej znosi dostawę w porównaniu z innymi daniami. To bardzo pomogło w czasie pandemii restauratorom, którzy mieli w swoim menu oprócz makaronów czy innych dań także pizzę. Dzięki jej dostawie wiele lokali miało przychód



Cristina Catase,
Akademia Kulinarna Whirlpool

w czasie przymusowego zamknięcia. Uwielbiam pizzę, nie tylko rzymską, bo pochodzę z Rzymu, ale także neapolitańską. Jeszcze dziesięć lat temu polskie restauracje i pizzerie serwowały zwykle jeden rodzaj pizzy. A te, które miały w ofercie pizzę neapolitańską, nie cieszyły się popularnością. Działo się tak, ponieważ klienci, przyzwyczajeni do ciężkich placków, nie potrafili docenić walorów cienkiego ciasta pizzy neapolitańskiej. Konsumenci przeszli jednak ewolucję i nauczyli się rozpoznawać jakościowe produkty. Słowem, Polacy oficjalnie polubili pizzę neapolitańską. Duży wpływ miały na to kampanie unijne promujące produkty z certyfikatami ChNP oraz CHOG, a także liczne podróże do Włoch. Dziś pizza neapolitańska jest trendem dominującym w gastronomii – właśnie ta na cienkim

cięście, z wysokimi, pustymi brzegami, którą ma w swojej ofercie większość restauracji.

W ciągu ostatniego roku spróbowałam wielu pizz w nowych lokalach i spotkałam młodych, pełnych entuzjazmu pizzaiolo. Ci młodzi ludzie mają niesamowitą pasję, wiedzę i talent. Cały czas ulepszają swój produkt – pracują nad ciastem, bo to od niego zaczyna się pizza, eksperymentują, uczą się. Oczywiście, ciasto to połowa sukcesu. Jeżeli oprócz tego masz pasję, to posiadasz drugi najważniejszy składnik swojej pizzy.

A dobrych składników nigdy za wiele, zwłaszcza że konkurencja na rynku wciąż rośnie. Coraz bardziej liczy się jakość. Pizza jest łatwiej dostępna – średnia jej cena w dużych polskich miastach w porównaniu z Włochami jest bardzo zbliżona, więc konsumenci stają się bardziej wymagający.

Lokale, które serwują jakościową pizzę, dadzą sobie radę. Coraz trudniej będzie funkcjonować restauracjom, które w swoim menu oferują taką samą, jaką serwowali pięć, dziesięć lat temu.

Co dalej? Może być tylko lepiej i smaczniej. Rynek rozwinie się w kierunku pizzy gourmet z dodatkiem nietypowych składników. Osobiście czekam na taką, która połączy ciasto neapolitańskie z jakościowymi, tradycyjnymi polskimi produktami. 🍷