



Bästa pizzan med lokala råvaror

Publicerad 2 september 2011

Södra Dalarnas pizzerior har utmanats att göra den bästa pizzan med lokala råvaror.

Nu har segrarna utsetts. Vinnarpizzorna finns på menyn hela helgen.

I dag inleds Skördefesten i södra Dalarna. Drygt 20 lokala matproducenter, gårdsbutiker och restauranger kommer att delta under de tre dagarna.

Som ett inslag i Skördefesten utlyste arrangörerna en pizzatävling.

– Det finns ett 40-tal pizzerior i Avesta, Hedemora och Säter och vi ville utse en Skördefestpizza i varje kommun, säger Liselotte Dahlin, till vardags smakutvecklare på Liss-Ellas senap.

Minimikravet var att minst fyra lokala råvaror skulle ingå.

På Stora Skedvi restaurang och pizzeria finns Nevzat Gümüs. Hans kreativa blandning av smaker gillades av juryn.

Förutom de snudd på oundvikliga ingredienserna tomatsås och ost, innehåller pizzan: kyckling, bacon, lök och grönsmörgösten Ebba Grön, som fått ge namn åt hela anrättningen. Bearnaisesås serveras på sidan om.

– Den är klart fräck alltså, säger Sören Andersson, vd på Vika-Bröd.

Nevzat Gümüs säger han gärna använder lokala råvaror, bara de finns när han behöver dem.

– Det kan vara svårt att hitta, tycker han och berättar att Skedviföretaget Prioleva, som kör ut matkassar till privatpersoner, hjälpt till med leveransen.

I grannkommunen Hedemora finns årets skördefestpizza på Pizzeria Centrum. Hussein Yazbek berättar att han blev förtjust i sin kompis bakgrundsbild på datorn som hade Parismotiv. Därför döpte han pizzan till Eiffeltornet.

– Många har frågat efter en pizza med kantareller och nu finns det, säger han.

På pizzan ligger också strimlad oxfilé, paprika, körsbärstomater och ruccolasallad. Även här serveras bearnaisesås på sidan om.

Avesta kommun har också en skördefestpizza. Den finns på Restaurang Visenten i Skogsbo och kalls Turkisk pizza. "Ett lockande möte mellan det turkiska köket och Dalarnas läckra råvaror", skriver juryn i sitt utlåtande.

