Le pizze più strane d'Europa

pizza-evid-2ce7d2c7

La pizza è con tutto probabilità il piatto italiano più conosciuto al mondo. Ma come la mangiano in Europa? GoEuro ha realizzato una guida delle gioie e i dolori (di stomaco) che si possono provare andando oltreconfine, consigliando anche qualche indirizzo dove poter ordinare la pizza anche all’estero.

La Pizza in Italia
In Italia la pizza è una cosa seria, non ci si può scherzare. Ogni italiano ha almeno una pizzeria di fiduciaItalia ed è in grado di descrivere la sua pizza preferita nei minimi dettagli: sottile e croccante, o soffice e leggera, piena di condimento o solo pomodoro, mozzarella e basilico. Non sempre è facile mettersi d’accordo su quale sia la migliore o in quale ristorante andarla a gustare, ma qualsiasi italiano concorderà sul fatto che una pizza con ananas o pollo, non è (mai e poi mai) una pizza! La vera pizza, si dice provenga da Napoli, dove la pasta è lievitata naturalmente, si stende a mano e si fa cuocere nel forno a legna. La pizza napoletana è soffice, flessibile, elastica, e sempre deliziosa da mangiare. Oltre alla pasta è importante la qualità degli ingredienti, la mozzarella, il pomodoro, l’olio, il basilico. Oltre alla napoletana, sono tante le pizze tradizionali italiane, come la romana, la pizza al metro, quella cotta nel padellino, le pizze alte o di grano duro. Sono innumerevoli le combinazioni di sapori che assumono le pizze in Italia, ma quelle tradizionali e da ordinare per capire se ci si trova in una buona pizzeria, sono Margherita (a base di pomodoro, mozzarella e basilico) e Marinara (con pomodoro, aglio, olio e origano).

Pizzerie in Italia
Ristorante: Pizzaria La Notizia, Napoli
Da asporto: La Gatta Mangiona, Roma
Consigliato: Alce Nero, Bologna

La Pizza in Spagna e Portogallo
Spagnoli e portoghesi vanno fieri della loro gastronomia, che influenza anche la loro pizza. Così in Spagna è diffusa la picsa con chorizo o sobrasada (un altro salume), mentre in Portogallo la

condiscono con baccalà (Bacalhau) o uova sode.Iberica

Pizzerie in Spagna
Ristorante: Marquinetti, Tomelloso
Da asporto: Barlovento Pizzeria & Take Away, Calafell
Consigliato: Picsa, Madrid

Pizzerie in Portogallo
Ristorante: La Fiamma, Barcelos
Da asporto: Arte Bianca, Aljezur
Consigliato: Siamo in Due, Esposende

La Pizza in Scandinavia
La pizza scandinava è una festa di salse e condimenti che i pizzaioli combinano a proprio piacimento. In Svezia oltre agli ingredienti base, (pasta, pomodoro e formaggio) sulla pizza si può trovare qualsiasi cosa: tacchino e miele, frutta in scatola e cioccolato, polpette svedesi (quelle dell'Ikea per intenderci), banana e curry e anche dell'insalata di cavolo cappuccio. La Finlandia non è certo da meno, qui la pizza più diffusa è quella con carne di renna affumicata.Scandinavia

Pizzerie in Svezia
Ristorante: Tellus Pizza, Stoccolma
Da asporto: Sannegårdens Eriksberg, Gothenburg
Consigliato: Pizzahatt, Stoccolma

Pizzerie in Finlandia
Ristorante: Skiffer, Helsinki
Da asporto: Kotipizza, Helsinki
Consigliato: Putte's, Helsinki

La Pizza nel Regno Unito e Irlanda
La pizza in Irlanda e Regno Unito rasenta l'assurdo,: attimi di follia creativa hanno portato alla creazione della Pizza English Breakfast (con bacon, uova fritte, pomodori, ecc.), così come alla Pizza Indiana con bhaji (verdure fritte) e coriandolo nel Regno Unito, o pizza con sanguinaccio, porri e cavolo in Irlanda.Uk

Pizzerie nel Regno Unito
Ristorante: A Capella, Bristol

Da asporto: Well Kneaded Wagon, Londra
Consigliato: Buca Di Pizza, Leeds

Pizzerie in Irlanda
Ristorante: Paulies, Dublino
Da asporto: Fast Als, Cork
Consigliato: Manifesto, Dublino

La Pizza in Russia
La cucina italiana e quella giapponese sono tra le più amate in Russia, dove si trovano pizze che combinano la cultura gastronomica di questi due Paesi come, ad esempio, la pizza sushi.Russia

Pizzerie in Russia
Ristorante: Mi Piace, Mosca
Da asporto: Papa John’s, Mosca
Consigliato: Montalto, Mosca

La Pizza in Belgio e nei Paesi Bassi
La pizza in entrambi i Paesi viene preparata seguendo la ricetta italiana, ma con alcune variazioni nei condimenti. In Belgio si preferisce aggiungere ananas e prosciutto, mentre nei Paesi Bassi è molto popolare la pizza con kebab o shawarma.

Pizzerie in BelgioBelgio e olanda
Ristorante: Il proverbio, Genk
Da asporto: La Vecchia Napoli, Leuven
Consigliato: La Fontanella, Hasselt

Pizzerie nei Paesi Bassi
Ristorante: Ristorante Pizzeria la Famiglia, Delft
Da asporto: La Salute, Rotterdam
Consigliato: Pinsa’s, Amsterdam

La Pizza in Croazia, Ungheria ed Estonia
Croazia ed Estonia riprendono lo stile italiano della pizza, condendola con ingredienti particolari. In Croazia, che ha influenze greche, si utilizzano olive, feta, funghi, frutti di mare e asparagi. Mentre in Estonia pere, tacchino, trota, salmone, cozze, limone e uova. Invece, l’Ungheria ha una sua pizza, chiamata Làngos, pasta lievitata e condita con panna acida, formaggio, cipolla, peperone, pancetta,

pomodori ed altre verdure.Croazia

Pizzerie in Croazia
Ristorante: Piazza Grande, Fazana
Da asporto: Kristian Pizza, Trogir
Consigliato: Pizzeria Tabasco, Dubrovnik

Pizzerie in Ungheria
Ristorante: ?sbudavár Pizzéria, Budapest
Da asporto: Pizza Me, Budapest
Consigliato: Osteria Fausto’s, Budapest

Pizzerie in Estonia
Ristorante: Pulcinella, Tallinn
Da asporto: Rucola, Tallinn
Consigliato: Gladiatori, Sapori di Roma, Tallinn

La Pizza in Repubblica Ceca e Polonia
In entrambi questi Paesi l’ingrediente principe della pizza sono i funghi. In più i cechi aggiungono spinaci e melanzane, mentre i polacchi formaggi prosciutto e Ketchup. Inoltre la Polonia ha una propria pizza, chiamata zapiekanka, una specialità di Cracovia che consiste in una mezza baguette condita con gli ingredienti base della pizza e cotta al forno. Per avere una completa esperienza culinaria in stile polacco bisogna poi aggiungere ketchup o salsa all’aglio.Cechia e Polonia

Pizzerie in Repubblica Ceca
Ristorante: Pizzeria Ristorante Giovanni, Praga
Da asporto: Al forno Focacceria Italiana, Praga
Consigliato: Ambiente Pizza Nuova, Praga

Pizzerie in Polonia
Ristorante: Aioli Cantine, Varsavia
Da asporto: Trattoria Rucola, Varsavia
Consigliato: Gli Italiani, Varsavia

La Pizza in Francia
Sono stati gli immigrati italiani di Marsiglia a portare la pizza in Francia. Ancora oggi molti ristoranti francesi seguono lo stile transalpino, ma con l’aggiunta di prodotti locali alla preziosa ricetta. Ad

esempio, la preparano con i Pendelottes, i pomodori alla provenzale, prosciutto di Parigi, funghi o formaggio di capra.Francia

Pizzerie in Francia
Ristorante: Angello Pizza, Rennes
Da asporto: Aldo Pizza, Lione
Consigliato: Sicilia, Montpellier

La Pizza in Germania, Austria e Svizzera
Patate per i tedeschi, bratwurst per gli austriaci e raclette per gli svizzeri: sono questi gli ingredienti principe per ogni Paese. In Germania e Svizzera si segue soprattutto la ricetta italiana con l'aggiunta di alcuni ingredienti, come salame per i tedeschi e bacon, origano e cipolle per gli svizzeri. L'Austria invece ha la sua variante, la Pizza Bratwurst, un bratwurst avvolto nella pasta della pizza e condito con tanto Ketchup.Germania

Pizzerie in Germania
Ristorante: Standard, Berlino
Da asporto: Pomodorino, Berlino
Consigliato: Pizza Contadina, Dresda

Pizzerie in Austria
Ristorante: Pizza Mari, Vienna
Da asporto: Pizza Riva, Vienna
Consigliato: Pasta…e Basta, Vienna

Pizzerie in Svizzera
Ristorante: Zur Grünen Ecke, Soletta
Da asporto: La Pignata, Ginevra
Consigliato: Luigia, Ginevra