

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 oltreoconfine, 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 fiducia [Italia](#) 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: Pizzeria 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 picca 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 Belgio [Belgio 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 Lángos, 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, Saporì 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