




## Een pizza uit de houtoven heeft een heel volle en pure smaak

15-05-2009 - print  mail  reageer (1) 

DELFT – Een pizza smaakt het best als die door een echte Italiaanse pizzabakker is gemaakt. Een 'koekenbakker' en een echte pizzabakker, dat is een heel verschil. De meest heerlijke pizzavarianten konden altijd al bij Pizzeria Ristorante Da Salvatore worden besteld. Uniek voor de stad is, dat de pizza's hier sinds kort worden gebakken in een echte houtoven.



Dat wordt gedaan door Adriano Pappalardo, die kortgeleden de vaste pizzabakker bij Da Salvatore is geworden. Hij komt oorspronkelijk van Sicilië, waar hij de kunst van het pizzabakken in een houtoven door familieoverlevering heeft geleerd. "Door de pizza met een houtvuur te bakken, krijg je een heel volle en pure smaak", zegt hij. "Je proeft het verschil meteen."

Eigenaar Salvatore Daga heeft de achterliggende tijd benut om het achterste gedeelte van zijn restaurant te vernieuwen. De grote houtoven heeft een prominente plaats achter in de zaak. Dat zorgt voor een mooie sfeer, want de gasten kunnen vanaf hun tafel het vuur in de oven zien branden. "Na een bestelling maakt Adriano de pizza hier ter plekke", zegt Daga. "Uiteraard altijd met heerlijke en verse ingrediënten. We hebben gemerkt dat de gasten het leuk vinden om te zien hoe pizza's gebakken worden."

Als er in een groepje verschillende bestellingen worden gedaan, komt de pizza toch altijd tegelijk met de andere gerechten op tafel. Pizzabakker Pappalardo kan namelijk via een zender communiceren met de medewerkers in de keuken. Da Salvatore staat bekend om zijn grote pizza-aanbod, er staan wel 31 soorten op de kaart. "De bekendste is misschien wel de pizza met Parmaham", zegt Pappalardo. "Deze wordt in Italië altijd veel besteld, maar zeker ook hier in Nederland. De pizza bestaat verder uit rucola, Parmezaanse kaas, olie met basilicum, tomaat en mozzarella."

De pizza's vormen een prima combinatie met de verse specialiteiten die in de keuken worden bereid. "Op de kaart staan meer dan honderd gerechten", zegt Daga. "Het zijn heerlijke vlees- en visgerechten, zoals met ossenhaas, biefstuk, entrecote, grote garnalen en tongfilet. Ook ons wijnaanbod is uitstekend."

Pizzeria Ristorante Da Salvatore is al sinds 1980 een begrip in Delft. Met de komst van de houtoven is weer een nieuw hoofdstuk toegevoegd aan het succesvolle bestaan van het restaurant van Salvatore Daga. Dat is namelijk uniek voor de stad: geen enkel ander restaurant heeft de beschikking over zo'n oven. De hoogstaande kwaliteit van dit Italiaanse restaurant is de afgelopen jaren verschillende keren beloond met een prijs.

In 2005 is Da Salvatore bijvoorbeeld uitgeroepen tot Beste Pizzeria door de Accademia Italiana della Pizza. En dit jaar nog is het restaurant uitgeroepen tot IENS Topper 2009. "Een prijs die we aan onze gasten te danken hebben", aldus Daga. "Bijna 80.000 bezoekers hebben ons via internet beoordeeld als één van de toprestaurants in Nederland. Wie buiten langs het restaurant loopt, ziet in de ruit diverse blikken van deze onderscheidingen. Ook van die uit 2000 en 2001. Het is meteen duidelijk dat dit een puur Italiaans restaurant is, dat staat voor absolute kwaliteit."

Pizza's kunnen in Delft en omgeving ook worden thuisbezorgd.

**Bedrijf: Pizzeria Ristorante Da Salvatore**

Adres: Oude Delft 88