

## de test



# DE APELDOORNEXTRA PIZZATEST!

TEGENWOORDIG KOOP JE VOOR € 2,- EEN PIZZA IN DE SUPERMARKT. WAAROM ZOU JE ZE NOG THUIS LATEN BEZORGEN? NOU, VANWEGE DE VERSHEID! EEN VERSE PIZZA SMAAKT NOU EENMAAL LEKKERDER DAN EEN DIEPVRIESPIZZA, TENMINSTE ALS DEZE MET ZORG BEREID IS. DAT LAATSTE WAGEN DE PIZZAPROEVERS EEN BEETJE TE BETWIJFELEN. BODEM AL VOORBEREID, SALAMI NIET MEEGEBAKKEN. PIZZA DI MAMMA? NEE, DUS.



BEL PAESE



DOMINO'S PIZZA



LA STRADA



NEW YORK PIZZA



PIZZA PALACE



RISTORANTE ROMA



PIZZA SANDRO



SAN REMO



Waar moet een goede pizza aan voldoen? Dunne korst, dikke korst? Veel beleg, weinig beleg? Groot, klein? Dikke bodem, dunne bodem? Veel groenten of veel vlees? Dit zijn natuurlijk allemaal persoonlijke voorkeuren, wel wil iedereen zijn pizza warm en met de topping die besteld is.

Voor de AE pizzatest bestelde ons testteam bij 10 lokale pizzakoeriers een pizza. Met verrassende resultaten. Om bij de test iedereen gelijke kansen te geven is bij elke pizzeria dezelfde pizza besteld: de klassieke Quattro Stagioni. (letterlijk: vier jaargetijden, bron: Wikipedia.com): mozzarella, tomaat, ham, champignons, olijven, artisjokken en dit opgedeeld in vier vakken. Dus een vak met ham, een met artisjok, een met champignons en een met olijven. Alles door elkaar zou namelijk een pizza capriciosa zijn. Ook lekker, maar niet wat we bestellen.

#### Geteste pizzabakkers:

Domino's pizza Stationsstraat 32 en Arnhemseweg 251  
New York pizza Arnhemseweg 145 en Linie 525  
San Remo, Sniijdersplaats 6  
Pizza Sandro, Asselsestraat 70

La Strada, De Eglantier 340  
Bel Paese, Brinklaan 130  
Pizza Palace, Koninginnelaan 65a  
Ristorante Roma, Hoofdstraat 166  
Original pizza company, nvt  
Asbendos, Schubertlaan 1a

Afgezien van de kosten van de pizza werd duidelijk dat pizzakoeriers voor ongeveer 1,5 euro langskomen. Ristorante Roma bakte ze bruin door niet onder de 15 euro te willen bezorgen. Dus betaalden we 6 eurootjes voor een stukje tiramisu. Lijkt op de Hollandse handelsgeest.

Twee pizzakoeriers vielen tijdens de test letterlijk af. De bezorger van Asbendos ging onderuit door het natte weer en werd in het ziekenhuis bezorgd. De pizza kon helaas niet worden afgeleverd. Wel netjes dat er even gebeld werd en de redactie wenst hem/haar natuurlijk beterschap.

De Original pizza company bleek dezelfde te zijn als de New York pizza pizza. Met als resultaat om 18.18 een bezorger op de stoep en om 18.56 weer. In totaal zijn er door het testteam dus 8 pizzakoeriers en 8 pizza's getest.

Er is beoordeeld op levertijd, formaat, prijs, temperatuur, bodem, vetheid, smaak en versheid.

#### Ingrediënten

Opmerkelijk is dat één van de 8 geteste pizza's was wat we bestelden. Olijven misten we op alle pizza's en op slechts twee (New York pizza en San Remo) was artisjok te vinden. Ristorante Roma testte onze warenkennis. Mis poes: 3 asperges uit blik waren geen vervanger van artisjokken. Daarnaast lagen bij alle pizza's, behalve New York pizza en Domino's pizza, alle ingrediënten vrolijk door elkaar. Geen Quattro Stagioni dus, maar Capricciosa. Nogmaals: de pizza's waren best eetbaar. Het was alleen niet wat er besteld werd.

Wat de bezorgtijd betreft kwam ieder wel redelijk zijn toezegging na met een uitschieter naar beneden en naar boven. New York pizza verraste positief door 8 minuten eerder te zijn dan aangegeven. Pizza Sandro deed er 14 minuten langer over maar La Strada spande de kroon door maar liefst 33 minuten later te bezorgen.

#### Prijs per centimeter

De pizza's varieerden in grootte van 25 cm tot 32 cm doorsnede. De prijzen van € 9 bij La Strada en Domino's pizza tot € 15 bij Ristorante Roma. Die relatief forse prijs moet je betalen omdat Ristorante Roma onder de € 15 niet bezorgt. Dus moest er wat bijbesteld worden. Dat werd een toetje voor zes euro.

De slechtste prijs/doorsnede verhouding was dus Ristorante Roma met € 0,50 per centimeter met op de tweede en derde plaats respectievelijk San Remo en New York pizza met € 0,41 en € 0,42 per centimeter. Maar wat zegt dit nou eigenlijk over de smaak? Niet veel.

De temperatuur van alle pizza's was redelijk. Blijkbaar is er nog steeds geen goede techniek om pizza's echt op temperatuur te houden tijdens het vervoer. De pizza's van Pizza Sandro, New York pizza en Bel Paese waren goed op temperatuur. Minder was Ristorante Roma. Vanzelfsprekend is dit ook afhankelijk van de afstand die de bezorger moet afleggen. Al lag Ristorante Roma aanzienlijk dichterbij het afleveradres dan bv. New York pizza.

#### Vet en versheid

Het verschil in bodems was niet groot. Over het algemeen waren deze slap in het midden met krokante randjes. Oftewel nog niet genoeg gegaard. Uitzonderingen waren de pizza's van New York pizza en Bel Paese. De bodem was hier redelijk gegaard waardoor bij het optillen van een slice de punt gewoon recht bleef staan. Veel andere pizza's hingen door van slapheid.

Over naar het vet. Een te vette pizza

smaakt eerst lekker, maar wordt snel te machtig. Een pizza die niet vet genoeg is, wordt droog of heeft te kort te bakken. Gevolg: rauwe topping. Op zoek naar de gulden middenweg dus. Een goede graadmeter hiervoor is de doos: is die vochtig van het vet? Na het aanpakken van de Bel Paese-does moesten de handen direct gewassen worden. De pizza die vetheid en smaak goed combineert is Pizza Sandro. Een goede hoeveelheid beleg, niet te vet en niet te droog.

Versheid. Niet alle bodems zijn met de hand gedraaid. En dat proef je. De smaak van een kant-en-klare bodem is duidelijk minder dan een verse met de hand gedraaide. De positieve uitzondering hier lijkt Pizza Sandro, duidelijk met de hand gemaakt. De toppings op alle pizza's krijgen de beoordeling redelijk vers. Zelfgesneden, voorgesneden, dat konden we niet helemaal bepalen.

#### Smaak

De smaak is het belangrijkste aan een pizza. Klein, duur, raar beeld? Het enige wat uiteindelijk telt is de smaak. Alle pizza's smaakten vrij flauw: geen spannend mondgevoel, zeiden we. Domino's pizza smaakt wat melig. New York pizza wat vlak ondanks de goede bodem. San Remo veel te zout en ook nog verbrande champignons. Bel Paese erg vet met

weinig topping. La Strada presteert het om cervelaatworst en geen salami te gebruiken. Die pizza was ook veel te kort te bakken. Gevolg: rauwe topping. Ristorante Roma spant de kroon door een pizza met asperges te bezorgen. Asperges horen niet op een Quattro Stagioni. Daar komt een slappe bodem en een rare bijmaak bij. Pizza Palace verrast met een volle smaak, wel een geprepareerde en later afgemaakte pizza. De grote positieve uitschieter is Pizza Sandro. Een authentieke handgemaakte pizza met vers beleg afgemaakt met kruiden. De bodem had iets gaarder gekund maar de combinatie beleg en

bodem zorgt voor een prima resultaat. Pikant detail is dat dit de op één na goedkoopste pizza is. Slechts € 0,31 per centimeter. De grootste pizza dus (32 cm) voor relatief het minste geld met de beste smaak! Apeldoornextra feliciteert pizzeria Pizza Sandro!

#### Gemiddelde beoordeling

Pizza Sandro:	7,55
New York pizza:	6,94
Pizza Palace:	6,34
Domino's pizza en Bel Paese (gedeelde vierde plaats):	6,31
La Strada:	6,13
San Remo:	5,93
Ristorante Roma:	5,30

#### Argevalen

Original pizza company (opgeheven?)  
Asbendos (koerier gevallen)



Met dank aan het testteam bestaande uit: Simon Giaccotto eigenaar Viva la Pizza, Moniek Polak fotografie, Ton Terink pizzaliefhebber 1, Chris Wolters hoofdredacteur Apeldoornextra, Peter Eemsing uitgever, Monique Eemsing pizzaliefhebber 2, Marc Kluijver horecadeskundige, Guus Klomp pizzaliefhebber 3.

fotografie Moniek Polak