

# EXPRESS



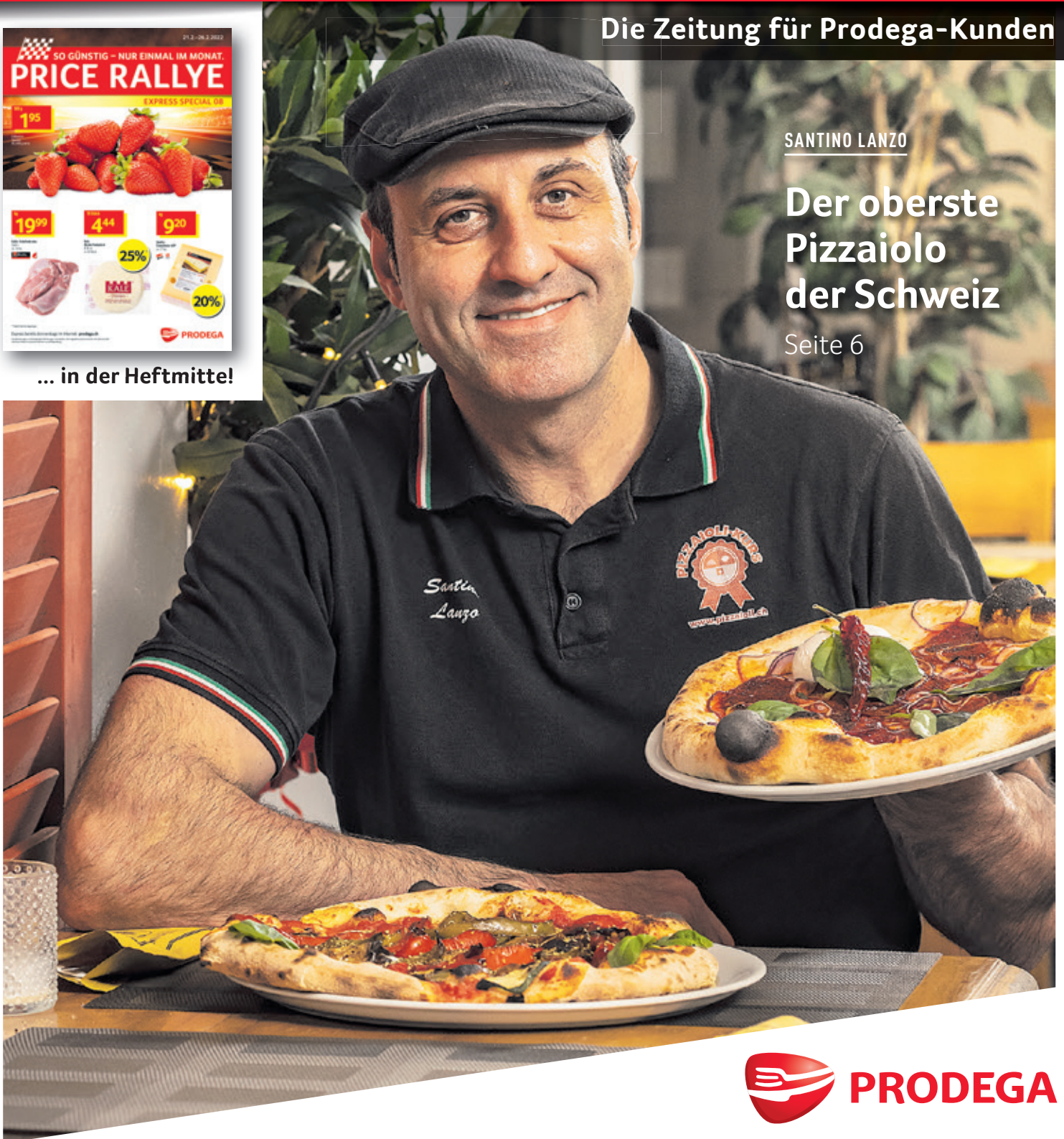
... in der Heftmitte!

Die Zeitung für Prodega-Kunden

SANTINO LANZO

Der oberste  
Pizzaiolo  
der Schweiz

Seite 6





- 1 Santino Lanzo widmet sich nicht nur dem Handwerk, sondern auch der Ausbildung von Pizzaioli.
- 2 Die neapolitanische Pizza gilt unter Kennern als das Mass der Dinge.
- 3 Santino Lanzo im Restaurant «Santa Pizza!» in Pfäffikon.



1



2

## Persönlich

# Die Pizza ist ihm heilig

Was ist das (Erfolgs-)Geheimnis der Pizza? Santino Lanzo, der oberste Pizzaiolo der Schweiz, über das unerschöpfliche Potential des beliebten italienischen Klassikers.

**S**ie ist der Star der italienischen Küche: die Pizza. Der Hype um sie ist seit Jahren ungebroschen. Und als sei dies noch nicht genug, erlebte die Nachfrage nach ihr als Take-away- und Liefergericht während der Pandemie einen zusätzlichen Schub.

Pizzaiolo Santino Lanzo freut sich ob all der Lorbeeren für die Pizza. Nur einen Irrtum möchte er dringend aus der Welt schaffen: «Pizza ist kein Fastfood-, sondern ein Slow-Food-Gericht!» Dass der legendären Speise aus unserem südlichen Nachbarland mitunter einen Platz neben Burgern und Pommes Frites angeboten wird, ist dem gebürtigen Italiener ein Dorn im Auge. «Die Zubereitung einer echten Pizza erfordert Zeit, Wissen und Leidenschaft. Es ist pure Handwerkskunst.»

Santino Lanzo, der als Pizzaiolo in Pfäffikon ZH wirkt, weiss, wovon er

spricht. Er ist Präsident und Mitgründer des Nationalen Verbandes Pizzaioli & Köche. Der Verband setzt sich für die Anerkennung des Berufs des Pizzaiolo hierzulande ein.

### KULTURELLE KUNST

«Die Qualität der Pizza leidet, wenn der Berufsstand des Pizzaiolo nicht anerkannt ist und schlecht entlohnt wird. Die Kultur und das Wissen hinter dem Handwerk verschwinden», so Lanzo. Der Verband bietet darum auch Pizzaioli-Kurse mit Level 1, Level 2 und Meister an. Interessierte besuchen bis zu drei Monate Unterricht pro Kurs. Jedes Level schliesst mit einer Prüfung ab.

Santino Lanzo hofft, dass Pizzaiolo einst als eigenständiger Beruf anerkannt ist – wie Konditor oder Bäcker. «In der Schweiz gibt es Pizzeria wie Sand am Meer. Aber tatsächlich ist das Potential aus unserer Sicht noch lange nicht

ausgeschöpft. Fragt man einen Pizzaiolo nach seinen liebsten Lokalen, sind es oft bloss einige wenige.»

Das zweite erklärte Ziel des Verbandes ist es, die Schweizerinnen und Schweizer für die perfekte Pizza zu sensibilisieren. Um sein Handwerk vorzustellen, war Santino Lanzo vor der Pandemie während vielen Jahren an Streetfood-Festivals präsent. «Für uns ist die neapolitanische Pizza, die von der Unesco als Kulturerbe anerkannt ist, das Mass aller Dinge.»

Pizza, wie sie an vielen Orten angeboten werde, habe nicht viel mit dem Original zu tun. Die Merkmale der neapolitanischen Pizza sind lange Ruhezeiten, feinstes Weissmehl und eine kurze Backzeit bei hoher Temperatur. Das alles ergibt einen knusprigen Teig mit luftigem Rand.

Doch auch beim Belag kommt Santino Lanzo ins Schwärmen. «Wissen

Sie, warum ein so kleines Land wie Italien so viele authentische Produkte exportiert?», fragt er. «Die Nord-Süd-Bergachse und die Ost-West-Hügellandschaft sind umgeben vom Adriatischen Meer und vom Tyrrhenischen Meer – die guten Winde, die sich bilden, sorgen für ein einzigartiges Mikroklima und eine aussergewöhnliche Biodiversität. Daher wachsen dort Tomatensorten, die besonders reich an Fruchtfleisch sind. Nur sie kommen auf eine echte Pizza.»

### ÜBER DIE GASSE

Ist ein Ende der Pizza-Hypes abzusehen? Das glaubt Santino Lanzo nicht, denn seiner Meinung nach vereinigt die Pizza zu viele Qualitäten in sich. Eine davon: Man kann sie teilen. «Ob mit Besteck oder von Hand, zum Teilen oder Tauschen – die Pizza ist schlichtweg ein sympathisches Gericht. Mit einer Pizza gehen Geschäftsleute nach einem harten Meeting viel eher vom Sie zum Du über, als mit einem Steak auf dem Teller», ist der Pizzaiolo überzeugt.

Im Restaurant in Pfäffikon, wo Santino seine Pizze bäckt, wird der italienische Exportschlager symbolisch sogar heiliggesprochen, denn das Lokal trägt den Namen «Santa Pizza!». Ob Slow-Food-Gericht oder Nationalheiligtum: Die Pizza ist ein Gericht für alle und gehört bei Weitem nicht nur in die Restaurants. Santino Lanzo: «Sie mal über die Gasse kaufen und im Stehen essen – auch das gehört zur Kultur der Pizza!»

3

### SANTINO LANZO

**Alter:** 52 Jahre  
**Familie:** Verheiratet, Vater einer Tochter  
**Lieblingessen:** Pizza, Pasta und Gelato al limone  
**Hobbys:** Wandern

