PIZZA QUATTRO STAGIONI

Neljä vuodenaikaa -pizza

Yleisesti luullaan että italialaiset keksivät pizzan, vaikka Välimeren seudun maanviljelijät ovat syöneet satoja vuosia pizzan varhaismuotoja ennen kuin pizzasta tuli kansainvälinen menestystuote. Pizzan alkuperä juontaa kauas antiikin ajoille asti. Babylonialaiset, juutalaiset, egyptiläiset ja muut muinaiset Keski-Aasian kulttuuri ovat syöneet litteää, pyöreää, kohottamatonta leipää, joka paistettiin saviuuneissa. Leipä oli hyvin samantapaista kuin nykyinen pita-leipä, jota edelleen syödään päivittäin Kreikassa ja Keski-Aasiassa. Sana pizza tulee mahdollisesti latinan sanasta *picea*, jolla roomalaiset kuvasivat leivän ruskistumista uunissa.

Nykyinen pizza ei olisi kuitenkaan mahdollinen ilman tomaattia, joka on sen keskeinen raaka-aine. Espanjalaiset toivat tomaatin Eurooppaan löytöretkiltään Amerikoista, ja aluksi sitä pidettiin myrkyllisenä. Ei tiedetä tarkkaan, kuinka tomaatin herkullisuus ja syötävyys huomattiin, mutta ennakkoluulojen hävitessä tomaatista tuli suosittu koko Etelä-Euroopassa.

Nykyisen pizzan synnystä kerrotaan seuraavanlaista tarinaa. Vuonna 1889 napolilainen Rafaelle Esposito valmisti kuningas Umberto I ja kuningatar Margheritalle leivän, jonka päällä oli mozzarellaa, tomaattia ja basilikaa. Kuningatar ihastui tähän uuteen herkkuun välittömästi. Ei tiedetä myikö Rafaelle luomaansa uutta ruokalajia omassa leipomossaan, mutta pian pizzaa nauttivat kaikki italialaiset. Eri puolilla Italiaa alettiin tehdä pizzasta omia versiota. Quattro Stagioni on näistä muunnelmista yksi tunnetuimpia ja rakastetuimpia.

TÄYTE
(kahteen pieneen pizzaan)

pizzataikinaa
4 isoa kuorittua ja pilkottua tomaattia
250 g kuutioitua Mozzarella-juustoa
100 g herkkusieniä,
keitä ensin 15 min voissa
100 g kinkkua
4 artisokkaa
16 mustaa oliivia
2 rkl oliiviöljyä
suolaa

Levitä tomaatti ja Mozzarella-juusto pizzapohjalle ja laita muut täytteet niiden päälle, jokainen omaan neljännekseensä. Paista valmiiksi lämmitetyssä uunissa 230 C asteessa noin 20-30 minuuttia kunnes taikina on paistunut kullan ruskeaksi.

MUUNNELMIA

Quattro stagione
kinkkua, herkkusieniä, katkarapuja, anjovista;
Ravintola Vivi Pizzeria, Helsinki

Quattro stagioni
salamia, artisokkaa, oliiveja, tuoreita tomaattikastiketta, Mozzarella-juustoa, herkkusieniä;
The Royal Yacht Club of Jordan, Amman, JO

Quattro stagioni
herkkusieniä, tomaattia, basilikaa, oliiveja, kinkkua, artisokkaa, anjovista, Mozzarella-juustoa;
Basilico, London, UK

Quattro stagioni
kinkkua, basilikaa, parsaa, tomaattia, artisokkaa, herkkusieniä, Mozzarella-juustoa;
Il Forna, San Francisco , USA

ARTISOKKA *(Cynara scolymus)*

Kotoisin: Sisiliasta, Egyptistä, Kanarian saarilta
Suurimmat tuottajamaat:



Artisokka sana tulee Arabian artisokkaa tarkoittavasta sanasta *al-qarshuf*. Sisiliasta artisokka kulkeutui Napoliin ja sieltä Firenzeen vuonna 1466. Todennäköisesti Katariina de Medici esitteli artisokan ranskalaisille hänen avioituessaan Ranskan kuninkaan Henri II kanssa. 1500-1900 ranskalaiset viljelivät artisokkaa Pariisissa ja nostivat sen arvostusta, kunnes kreikkalaiset ja espanjalaiset alkoivat viljellä sitä suuria määriä. Tämä vähensi artisokan statusta ja sen viljely Ranskassa alkoi hiipua.

OLIIVI *(Olea europaea)*

Kotoisin: Välimeren itäosista
Suurimmat tuottajamaat:



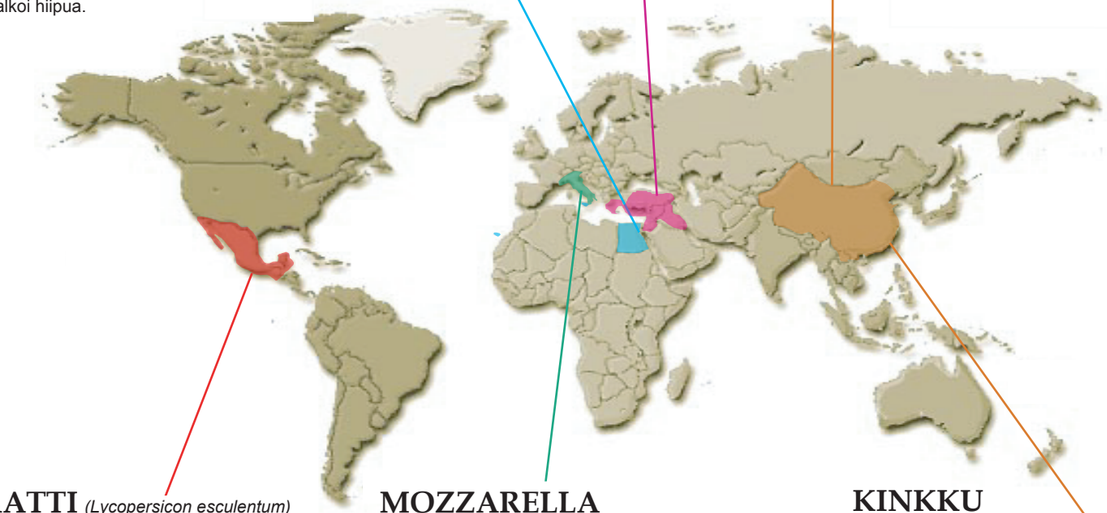
Oliivipuun *(Olea europaea)* viljely aloitettiin ensimmäisenä "hedelmällisen puolikuun" alueella. Täältä oliivipuun viljely levisi länteen. Kreikassa oliivipuun viljely aloitettiin noin 5000 eaa ja vuoteen 1500 eaa mennessä se oli noussut yhdeksi tärkeimmäksi viljelykasviksi. Kreikkalaisten siirtokuntien mukana oliivipuun viljely levisi Etelä-Italiaan ja Pohjois-Afrikkaan 700-luvulla eaa. Rooman vallan aikana oliivipuun viljely levisi koko Välimeren alueelle.

HERKKUSIENI *(Agaricus bisporus)*

Kotoisin: Kiinasta
Suurimmat tuottajamaat:



10 000 eaa ravinnon metsästys ja keräily oli osa jokapäiväistä arkea. Naisten keräämä kasvisravinto ei ollut pelkästään täydentävää ravintoa, vaan metsästyksen epäonnistuessa se oli ainut ravinto mitä oli tarjolla. Kiina on yksi varhaisimmista maista, jossa sieniä on syöty ja käytetty ravinnoksi. Ensimmäiset maininnat ovat vuodelta 239 eaa. Nykyäänkin suuri osa syötäväksi kasvatettavista sienilajeista on peräisin Kiinasta.



TOMAATTI *(Lycopersicon esculentum)*

Kotoisin: Perusta, Meksikosta
Suurimmat tuottajamaat:



Villitomaatti on kotoisin Meksikon ja Perun alueelta. Ensimmäisinä niitä alkoivat viljellä ja jalostaa Meksikon alkuperäiskansat. Sana tomaatti tulee nahuatl-kielen tomaattia tarkoittavasta sanasta *tomatl*. Espanjalaiset tutkimusmatkailijat toivat tomaatin Espanjaan, josta maurit veivät sen Tangeriin. Sieltä se löysi tiensä Italiaan ja vuodelta 1544 löytyy maininta, että italialaiset syövät tomaattia. Italiassa tomaattia kutsuttiin nimillä *pomo dei mori*, maurin omena, ja samalta kuulostavalta *poma amoris*, rakkauden omena. Englantiin tomaatti kulkeutui 1570-luvulla, jossa sitä kasvatettiin vuosikymmeniä kasvihuone-kuriositeettina.

MOZZARELLA

Kotoisin: Italiasta
Suurimmat tuottajamaat:



Juuston tekemiseen tarvitaan maitoa. Lammas ja vuohi kesytettiin nykyisen Irakin alueella noin 9000 eaa., lehmä puolestaan noin 6000 eaa. Maitoa säilytettiin nahkavuodasta tehdyssä leilissä, jossa maito muuttuu kuumassa ilmastossa automaattisesti juustoksi. Mozzarella on pehmeää tuorejuustoa, jota on valmistettu Etelä-Italiassa antiikin Rooman ajoista lähtien. Tarina kertoo, että Mozzarella sai alkunsa, kun maitoleilit tippuivat vahingossa kuumaan vesipataan Napolissa. *Mozzarella di Buffala* on tehty intialaisen vesipuhvelin maidosta. Kukaan ei tiedä tarkkaan milloin vesipuhveli tuotiin Italiaan, mutta todennäköisesti se tapahtui 500-luvun lopussa.

KINKKU

Kotoisin: Kiinasta, Euroopasta
Suurimmat tuottajamaat:



Sika *(Sus vittatus)* kesytettiin ensimmäisenä Kiinassa noin 9000 vuotta sitten ja hiukan myöhemmin Euroopassa. Kolumbus vei sian mukanaan uudelle mantereelle. Italiassa on Rooman vallan ajoista valmistettu erilaisia kuivattuja kinkkuja, ja Toscanan alueelta löytyy mainintoja kinkun, *prosciutto*, valmistamisesta jo satojen vuosien takaa. Merimiehet alkoivat tuoda suolaa Venetsiaan ja Ravennaan 600-luvulla ja sieltä se kulkeutui myös Parmaan, jossa kehitettiin maailmankuulu suolattu ja ilmakuivattu kinkku: *prosciutto di Parma*.