

PIZZA'DON

Kaasbrik – smart in cheese - organiseert al 10 jaar de 'Pizzaiolo van het jaar'. Tijd om even deze nationale laureaten opnieuw in het daglicht te zetten en bij elkaar te brengen. Op 19 november 2018 werden zij uitgenodigd op de stand van Foodprint in Chef's Place tijdens de jaarlijkse Horeca Expo beurs in Gent. Daar werd het startschot gegeven van deze speciale editie. Geen battle onder de nationale winnaars, wel een zeer grote bereidheid en enthousiasme om samen pizza's te bakken voor het goede doel.

Christian de Winter

Kaasbrik bestaat al 34 jaar en wordt door Karlien De Turck geleid. Al meer dan 11 jaar kent Kaasbrik een constante en positieve evolutie, zowel in volumes als in kwaliteit. Van 2.500 ton verwerkte kaas in 2004 draait het bedrijf nu rond de 11.000 ton, waarvan 70% voor de export bestemd is, de rest voor België. Kaasbrik exporteert naar meer dan 20 landen in onder meer West-Europa, het Midden-Oosten en het Verre Oosten. Kaasbrik is geen producent, maar verwerkt kaas in verschillende raspformaten. Naast mozzarella verwerken ze ook emmentaler (30%), cheddar, gouda en andere smeltkazen (10%). Met meer dan 6.000 ton mozzarella is Kaasbrik marktleider in België, en hoewel weinig bekend bij het groot publiek is de naam Kaasbrik een vaste waarde in de pizzaiolowereld. De 'Pizzaiolo van het jaar' laat Kaasbrik toe om rechtstreeks met de eindgebruiker in contact te komen, en zo beter hun noden en wensen te kennen.



GEEF EEN PIZZA EN KRIJG EEN GLIMLACH – DONA UNA PIZZA RICEVI UN SORRISO

Mooier kan je het niet verwoorden. Op 21 januari stonden 6 nationale winnaars in de keuken van Poverello in Brussel klaar om te geven: in natura en in werkuren. De pizzaiolo's hadden hun eigen pizzadeeg en natuurlijk hun bekwaamheid mee, terwijl

werd aanvaard. Giovanni houdt erg van zijn werk, en is opgetogen dat hij zijn hart kan laten zien. Giovanni: "Kaasbrik heeft onverwijd het nodige gedaan om voor de infrastructuur te zorgen (2 ovens en een generator) en voldoende kaas en ingrediënten. De bekroning tot 'Pizzaiolo van het jaar 2010' vind ik nog steeds een hele eer! Ik ben dan zelf ook enorme fan van de Pizzaiolo Mozzarella. Het is zo een fijn product om mee te werken."

04 Horeca & more

gebruiken we regelmatig in diverse gerechten. Lo adorol!"

'Da Lino' uit Zaventem, nationaal kampioen in 2012. Franco kent Poverello al lang en zoals hij terecht zegt: "geven is magisch". Geen competitiviteit nu, alleen maar een oprechte samenwerking tussen laureaten, voor het plezier en om te plezieren. De gulheid van Franco blijkt trouwens een vaste waarde te zijn onder pizzaiolo's. Als je



Kaasbrik zorgde voor de Mozzarella Pizzaiolo en andere ingrediënten.

Volgende nationale winnaars van de pizzaiolowedstrijd waren op D-day aanwezig: 'Chez Giova', uit Herve nabij Verviers, werd in 2010 gelauwerd. Giovanni ligt aan de basis van het initiatief, dat onmiddellijk door Kaasbrik en de andere pizzaiolo's met enthousiasme

'Il sorriso della Nonna' in Damme. Quirino Landi haalde zijn titel in 2011. "Met plezier neem ik deel aan dit evenement, dat met de pizzaiolo gastvrijheid strookt. Het initiatief is geweldig. Trouwens, voldoende kunnen eten zou voor ieder een recht moeten zijn!" Quirino: "Onze specialiteit is de Pulcinella! Daarbij geeft Pizzaiolo Mozzarella een extra touch aan de pizza. Ook de emmentaler van Kaasbrik

Franco vraagt waarom hij de Pizzaiolo Mozzarella gebruikt, dan antwoordt hij: "Vanwege van zijn standvastigheid. De kaas smelt ook heel goed!"

'Bottega della Pizza' uit Sint-Gillis, winnaar 2013. Roberto Casula vindt het een schitterend idee om de vakkundigheid van de laureaten te tonen aan mensen die zelden of nooit de gelegenheid hebben een pizzeria te bezoeken.



Het is dus met geestdrift dat hij aanwezig is. En hij is er gerust in: "Met Kaasbrik als sponsor en zijn lekkere Pizzaiolo Mozzarella kan er niets mislopen."

'Nero t' Avola' in Eke, bij Gent. Michel Griffet was de grote winnaar in 2015. "Nu en dan iets teruggeven aan de maatschappij die ons zoveel geeft, is de reden van mijn aanwezigheid, en ook aan Kaasbrik, van wie ik een grote boost kreeg toen ik nationaal kampioen werd", vertrouwt hij ons toe. "Indien mensen iets vrijgevinger zouden zijn, waren er veel minder problemen. En een dagje vakantie opofferen, als dat tientallen mensen gelukkig maakt, wat stelt het voor?"

'Dolce Sapore' in Walcourt. Nicolo Gueli is de jongste laureaat in 2018. "Wat een vreugde om mensen te kunnen helpen, vooral als Kaasbrik als partner meespeelt! Hun Pizzaiolo Mozzarella is uitmuntend. Pizzaiolo wezen betekent groothartig en joviaal te zijn, dus voor mij betekent mijn aanwezigheid, samen met mijn collega's die trouwens ook mijn vrienden zijn, veel geluk."

POVERELLO

Poverello is een liefdadigheidsinstelling pal in het centrum van de Marollen die al meer dan 40 jaar elke dag honderden minderbedeelden middageten verschaft. Ongeveer 800 maaltijden worden dagelijks in de 12 centra van België bediend. Dankzij 600 vrijwillige medewerkers kan deze krachttoer verwezenlijkt worden. Wie bezoekt Poverello? Het is een doorsnede van de maatschappij, minderbedeelden die de kans

niet hebben gekregen er bovenop te komen, tot mensen die een 'normaal' leven leiden, maar die ten gevolge van ziekte, werkloosheid, familiale problemen, financiële tegenslag of andere gebeurtenissen van de sociale ladder zijn getuimeld en op straat zijn terechtgekomen. Zelfs politieke vluchtelingen, op tijdelijke basis, hebben er toegang. Eenzaamheid is waarschijnlijk wat hen het meest kwetst en bij

Geen competitiviteit nu, alleen maar een oprechte samenwerking tussen laureaten, voor het plezier en om te plezieren.

Poverello vinden ze gezelschap, maken ze kennissen of zelfs vrienden en kunnen ze genieten, tegen betaling van één euro, van een lekker warm gerecht. Dranken kosten 20 cent. Een kom heerlijke soep, een gerecht met vlees of vis, aardappelen en groenten en een nagerecht. De maaltijden worden van twaalf tot half drie geserveerd, met als gevolg een permanent heen-en-weergeloopt in de twee grote zalen van gasten die gegeten hebben en nieuwkomers die hun beurt afwachten. Het zal dus permanent hard werken zijn voor onze zes pizzaiolo's, die bijna 3 uur lang non-stop pizza's zullen bakken.

PIZZA'DON

Drie verschillende pizza's staan op het menu: de klassieke Margarita, een pizza met paddenstoelen en ham en

één met pikante salami. Rond tien voor twaalf beginnen de pizzaiolo's hun deegbollen te kneden en de temperatuur van de ovens te controleren. Iedereen in de keuken helpt mee om de pizza's zo snel mogelijk te versnijden en naar de twee eetzalen te brengen: de partners van de pizzaiolo's en de organisatoren (Karlien De Turck en Dirk De Hertogh van Kaasbrik en Foodprint vertegenwoordigd

door Marina Stoop en Christian de Winter. De gasten zijn in hun nopjes en al snel moeten we uitleg geven: ja, het is gratis en de pizza's worden door de beste ambachtslui van België gebakken. Speciale aanvragen duiken op: geen paddenstoelen asjeblijft, of wat meer pikante salami. Met plezier melden we deze bestellingen aan de keuken, waar onze kampioenen het druk hebben. Zij zullen trouwens zonder oponthoud tot 15 uur pizza's bakken. 300 pizza's zijn uit de ovens gekomen. De bedeling laat ook toe om korte gesprekken met de gasten te hebben: allen verklaren uiterst tevreden te zijn! Verse pizza, voortreffelijke ingrediënten en dit alles door superkampioenen klaargemaakt! Poverello heeft ook een afhaaldienst en ook hiervoor wordt gezorgd. Niets is te veel voor onze pizzaiolo's. Het gebeurt niet elke dag dat de

keuken van Poverello - zoals de foto's getuigen - zo levendig is. Eén pizzaiolo maakt een paar speciale pizza's klaar: 'calzone' gevuld met champignons, ham en chorizo. Een andere pizzaiolo bakt met zijn pizzadeeg ook extra broodjes: warm uit de oven zijn ze overheerlijk! Geen kruimel blijft er over. Er wordt niets verspild of weggegooid.

Zonder ophouden komen er telkens weer nieuwe gasten aan en ze nemen plaats waar mogelijk. Wij brengen meer pizzastukken, terwijl in de keuken de pizzaiolo's druk bezig zijn om de vraag te kunnen bijhouden. Sluitingstijd nadert en de pizzaiolo's bakken een laatste reeks pizza's, lichtjes, zodat ze later kunnen worden opgewarmd. De vrijwilligers ruimen de tafels af en in de keuken bergem de pizzaiolo's hun materiaal op. Nu nog de balans van de actie: 48 kilo geraspte Mozzarella Pizzaiolo, 300 deegbollen, ettelijke kilo's ham, kampernoelies en pikante salami bezorgden de Brusselse minderbedeelden veel plezier. Aan Kaasbrik en de nationale laureaten: superbedankt!



In gesprek met Johan Van Eetvelde, huidige verantwoordelijke van Poverello in Brussel, maar reeds actief vanaf 1983 bij de oprichting van deze christelijk geïnspireerde stichting in 1978 door dr. Jan Vermeire: "Vandaag is het feest: we hebben niets op voorhand aangekondigd en het zal voor iedereen een verrassing zijn, te meer omdat Kaasbrik op volledige kosteloosheid heeft aangedrongen. Normaal is het slechts met kerst en Nieuwjaar dat een speciaal gerecht wordt geserveerd. Onze bezoekers zullen dus uiterst aangenaam verrast zijn. Iedereen is welkom, maar wat we niet dulden, is geweld en alcohol. Vele van onze bezoekers proberen hier tot rust te komen en zoeken een moment van genegenheid om aan hun trieste werkelijkheid te ontsnappen en even hun benarde toestand te vergeten. Onze vrijwilligers komen allen uit een verschillend sociaal milieu en werken sinds vele jaren met ons samen. Het is ook met plezier dat we talrijke jongeren een deel van hun vrije tijd zien opofferen om ons te komen helpen. De opvolging is dus verzekerd, en dit laat ons toe de toekomst met vertrouwen tegemoet te zien. Poverello vervult trouwens een belangrijke functie door de twee uitersten van onze maatschappij te verenigen. Iedereen is welkom, ongeacht religie of origine."

Zijn assistente, zuster Beatrijs, voegt er aan toe: "Het was zo lang geleden dat ik nog pizza gegeten had, ik was bijna vergeten hoe heerlijk het is." En met een knipoog: "Wat mij betreft moet dit nog eens gebeuren, zelfs elke week zou mij niet storen..."



Kaasbrik
SMART IN CHEESE

www.kaasbrik.com

www.facebook.com/kaasbrik

www.linkedin.com/company/kaasbrik