

Jaetaanko tulevaisuuden pizza virtuaalisesti puoliksi?

Ajan kuva ja yleinen ruokakulttuurin historia heijastuu Rosso-ravintoloiden neljäkymmenvuotiaassa historiassa. Kun asiakas tilaa Rossossa ketjun suosituimman Al Capone -pizzan, hän tuskin ajattelee maistavansa samalla eräänlaista 1970- ja 80-lukujen suomalaistulkintaa siitä, mitä pizzan tulee olla. Tutuissa mauissa maistuu myös nostalgia.

Pizzakulttuurissa on tapahtunut runsaasti muutoksia. "Viimeisten viiden vuoden aikana pizza on vääntynyt Suomessa moneen", toteaa ruokakulttuurin professori **Johanna Mäkelä** Helsingin yliopistosta. Tällä hetkellä on Mäkelän mukaan havaittavissa kaksi erillistä linjaa: "Yhtä lailla tärkeää on vaalia autenttisen, napolilaisen pizzan perinnettä, mutta on selkeästi myös toinen, soveltavampi ja kokeilevampi suuntaus."

Soveltavan pizzakulttuurin myötä pizzassa tarjotaan mitä yllätyksellisempiä makuja granaattiomenan siemenistä bresaolaan. Professori kertoo maistaneensa maailmalla muun muassa kielellä täytettyä pizzaa. Yhtä lailla hän naurahtaa Suomessa vakiintunutta ajatusta ruispohjaisesta pizzasta. "On kiinnostavaa, mutta suomalaisuuden näkökulmasta myös täysin ymmärrettävää, että supisuomalainen ruis on vakiintunut meillä osaksi supi-italiaista pizzaa. Ruis mielletään edelleen leimallisesti arvostetuksi suomalaiseksi ruoaksi, ja se vetoaa meihin myös terveellisyysdellään." Rukiinen pizza vakiintui Rosson listoille jo vuonna 1999.

"Rosson listalta löytyy perinteisiä napolilaisia pizzoja, toinen puoli pizzalistaamme tarjoaa roomalaisia artesaanipizzoja", kertoo **Rosson ketjupäällikkö Merja Helistö**. "Osassa Rossoja pizzat paistuvat jo elävän tulen uuneissa, mikä on yksilöllistä ruokakäsityöllisyyttä parhaimmillaan", Helistö sanoo. Erityisesti suurimpien kaupunkien Rosso-ravintoloissa artesaanipizzan suosio näkyy myös kasvavina myyntilukuina. Helistö summaa kokeilevaksi kulttuuriksi myös nykytrendin, jossa pizzalista palvelee hyvin erilaisia ruokavalioita noudattavia; Rossoistakin pizzaa saa niin gluteenittomana kuin vegaanisena versiona.

Rossoissa suosituimpien pizzojen kärki on säilynyt samana vuosikymmenestä toiseen: karkipaikkaa pitelevät Fantasia, johon täytteet valitaan itse sekä Al Capone. Viimeksi mainittu kinkkuineen, ananaksineen sekä homejuustoineen on mietityttänyt professori Johanna Mäkelää useammankin kerran. "Eräällä tavalla kyse on perin suomalaisesta ilmiöstä. Oletan, että kinkun yhdistäminen ananakseen ja homejuustoon on hyvinkin voinut olla railakas kokeilu, joka osoittautuikin toimivaksi, suomalaiseen makuun soveltuvaksi, ja kasvoi klassikoksi. Toisaalta harva enää muistaa tai tietää, kuinka eksoottisia raaka-aineita sekä sinihomejuusto että ananas olivat Rosson perustamisen aikoihin. Aikanaan homejuuston maistaminen saattoi olla hyvinkin rohkea makukokeilu."

Mutta minkälainen on tulevaisuuden pizza, ruokakulttuurin professori Johanna Mäkelä?

"Ruokailuun tulee vaikuttamaan entistä voimakkaammin kestävyysajattelu, ei ainoastaan tuotannon, vaan laajalti ympäristön, kulttuurin ja talouden kannalta. Varmaa lienee se, ihminen syö tulevaisuudessa. Eri asia on se, syödäänkö lihaa, joka on valmistettu laboratorioissa tai pizzaa, jonka pohja on buustattu hyönteisjauholla. Voi olla, että hyvinkin pian keksitään jotain sellaista, jota emme vielä osaa edes ajatella. Mutta hyvin todennäköisenä pidän, että tulevaisuuden ravintola-aterioilla hyödynnetään digitalisaatiota. Osa seurueesta syö Kokkolan Rossossa, ja osa porukasta istuu samalla aterialla Helsingissä, digiyhteyden päässä."

Rosso-ketju täyttää 40 vuotta vuonna 2018.

Lisätietoja: Merja Helistö, ketjupäällikkö, Rosso-ravintolat, puh. 010 768 2851, s-posti merja.helisto@sok.fi

Haastattelu- ja kuvapyynnöt: Tanja Holmberg, viestintäkonsultti, Pieni Ideapuoti Oy, puh. 050 327 8923, s-posti tanja.holmberg@gmail.com

Rosso

Rosso on vuonna 1978 perustettu suomalainen ravintolaketju, jonka italialaisesta ruoasta ja iloisen rennosta tunnelmasta suomalaiset ovat nauttineet jo viidellä vuosikymmenellä. Rosson intohimona on tarjota paikka iloiselle yhdessäololle sekä parhaalle pizzalle, pastalle ja viineille. Rosso-ketjuun kuuluu tällä hetkellä 28 ravintolaa 27 paikkakunnalla. www.raflaamo.fi/fi/rosso