



«DAS GEHEIMNIS IST DIE LIEBE ZUR ARBEIT»

Der dreifache Pizza-Weltmeister Raffaele Tromiro zeigt diesen Winter in der «Stüva Cuolm» sein Können



Raffaele Tromiro zeigt stolz sein Werk – eine echte neapolitanische Pizza.

Bild zVg



«Aroser Zeitung»: Schon Ihr Vater und Ihr Grossvater waren Pizzabäcker. Stand es für Sie schon immer fest, dass Sie auch diesen Beruf ergreifen würden – und wenn ja: Warum, was ist das Faszinierende daran?

Raffaele Tromiro: Nicht nur mein Vater und Grossvater, sondern auch mein Urgrossvater war Pizzabäcker. Für mich stand dies nie fest, weshalb ich einen Chemieabschluss erworben habe. Die Passion zum Pizzaiolo ist durch das Ausgehelfen bei meinem Vater entstanden. Pizzabäcker habe ich schon immer als Künstler gesehen; denn beide machen Kunstwerke.

Was haben Sie von Ihrem Vater und Ihrem Grossvater für den Beruf gelernt?

Das erlernte Geheimnis ist die Liebe zur Arbeit.

Die Qualität einer Pizza steht und fällt mit dem Teig: Was gehört in einen Pizzateig – und was ist Ihr Geheimnis des Erfolgs?

Die Qualität der Pizza hängt nicht nur vom Teig ab, sondern von allem zusammen; die

Unterschrift hierfür gibt jedoch immer der Bäcker selbst.

Wie ist der perfekte Pizzateig?

Leicht und gut verdaulich

Welcher Käse gehört auf die Pizza, und wie muss er sein?

Es muss zwingend Mozzarella sein und aus 100% italienischer Milch.

Kommen wir zum Belag: Mittlerweile sind der Fantasie hier keine Grenzen mehr gesetzt. Was ist Ihr Favorit auf der Pizza?

Ich mag die klassische Art. Heutzutage gibt es auch eine Vielzahl an Mehlartern. Aber auch da muss die Pizza zwingend mit Weissmehl mit gut verdaulichem Zucker gebacken werden.

Sie sagen, dass es Leidenschaft und Hingabe braucht, um eine gute Pizza zu machen. Warum? Reichen Routine und gute Zutaten nicht aus?

Die Erfahrung gilt lediglich als Basis. Nur die Kombination aus den Produkten macht aber eine gute Pizza auch nicht aus.

Was nützt es schon, wenn die Erfahrung vorhanden ist, jedoch die Produkte weniger gut sind oder wenn hochwertige Produkte vorhanden sind, jedoch die Erfahrung fehlt?

Welcher Ofen ist eigentlich der beste, und bei welcher Temperatur wird die Pizza am besten?

Ein guter Pizzaiolo schafft es auf allen Öfen, eine gute Pizza zu zaubern. Die Pizza Napoletana wird bei 420 Grad am besten gebacken.

Sie sind dreifacher Pizza-Weltmeister. Wie läuft eine solche Pizza-Weltmeisterschaft eigentlich ab? Wann wurden Sie Pizza-Weltmeister, und welche Auszeichnungen haben Sie darüber hinaus schon bekommen?

Es treffen sich Kandidaten aus aller Welt. Es gibt eine Jury, welche aus vier bis sechs Leuten besteht. Bewertet wird die gebackene Pizza aus verschiedenen Kriterien wie Grösse, Leichtigkeit, Geschmack und vielem mehr. Pizzaweltmeister wurde ich in den Jahren 2008, 2010 und 2012. Total darf ich auf über 387 Auszeichnungen stolz sein. Die letzten zwei Auszeichnungen durfte ich erst gerade in der letzten Woche entgegennehmen. Fast alle regionalen und internationale Auszeichnungen (für alle hat es keinen Platz) hängen in meiner Schule sowie in verschiedenen Restaurants. Wer weiss, vielleicht gibt es auch schon bald eine Auszeichnung im «Arosa Kulm Hotel und Alpin Spa» zu sehen? Es würde mich freuen!

Auf was können sich die Gäste im Arosa Kulm Hotel in diesem Winter freuen?

Nach dem ersten Biss einer Pizza werden die Gäste direkt nach Neapel «katapultiert».



Was ist – neben der Pizza – Ihr persönliches Leibgericht?

Am liebsten esse ich populäre Gerichte, welche den Genuss widerspiegeln – die italienische Küche ist für mich einfach alles.

PIZZA VOM WELTMEISTER

az. In diesem Winter ist der dreifache Pizza-Weltmeister Raffaele Tromiro zu Gast in der «Stüva» des «Arosa Kulm Hotel». Hoteldirektor Bardhyl Coli freut sich über die Zusammenarbeit und ist natürlich ebenso gespannt, wie der vielfach ausgezeichnete Pizzaiolo die Gäste verwöhnen wird. Neben dem Pizaofen werde es aber in der «Stüva» weiter die gleiche Qualität und die gleichen Angebote geben wie bisher. «Die Pizzas werden als Ergänzung über den Mittag bis in den Nachmittag serviert», erklärt der Hoteldirektor.