

# PITSUR

FÖSTUDAGUR 26. APRÍL 2013

## Kynningarblað

Skrítið álegg  
Saga pitsunnar  
Pitsusósúr  
Heimsending  
Tilboð  
Eldbökun



### ÚTRÁSARÆVINTÝRI

Saga og uppgangur  
Pizza 67 er merki-  
legur kafli í íslenskri  
viðskiptasögu **2**

### GAMLA SMÍÐJAN

Mikil ást er lögð í  
eldbökuðu pitsurnar  
frá Gömlu smiðjunni  
í Lækjargötu **3**



**FYRSTA PITSAN Á ÍTALÍU**

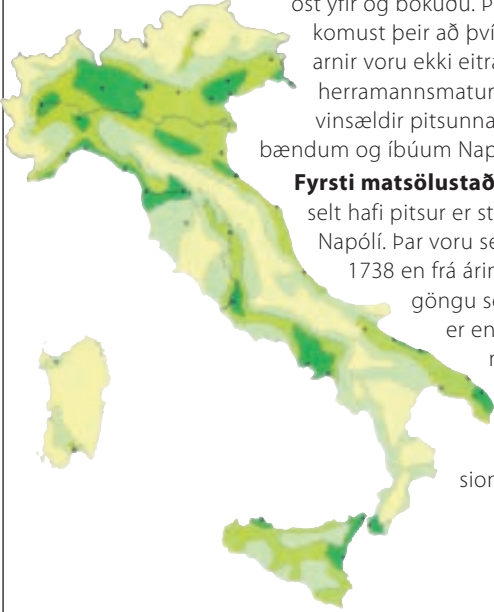
Uppruna pitsunnar eins og við þekkjum hana í dag má rekja til innflutnings tómatana til Ítalíu á 16. öld. Tómatar komu fyrst til Ítalíu frá Perú. Flestir Evrópubúar óttuðust að tómatar væru eittraðir enda töldu þeir þá vera af næturskuggaætt eða „Nightshade family“.

**Fátækir og** svangir íbúar Napólí á Ítalíu létu það ekki aftra sér og sneiddu tómatana niður á flatbrauð, settu



ost yfir og bökuðu. Þannig komust þeir að því að tómatarnir voru ekki eittraðir heldur hinn mesti herramannsmatur. Upp frá þessu jukust vinsældir pitsunnar en þó fyrst aðeins hjá bændum og íbúum Napólí.

**Fyrsti matsölustaðurinn** sem vitað er að selt hafi pitsur er staðurinn Port'Alba í Napólí. Þar voru seldar pitsur allt frá árinu 1738 en frá árinu 1830 voru þar eingöngu seldar pitsur. Port'Alba er enn í rekstri í dag. Um miðja 19.öld var pitsa orðin vel þekkt um alla Ítalíu. heimild:www.passion-4-pizza.com



Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000

Umsjónarmenn auglýsinga: Sigurður Helgi Grímsson, sigurdurhg@365.is, s. 512 5464

Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.

# Ekki fyrirtæki heldur ævintýri

Útrásarævintýri pitsukeðjunnar Pizza 67 er merkilegur kafli í íslenskri viðskiptasögu. Þrátt fyrir að hafa náð mjög góðum árangri á skömmum tíma ákváðu eigendur að snúa sér að öðrum verkefnum.

Löngu áður en orðið útrásarvíkingur varð til stofnuðu fjórir ungir menn pitsukeðjuna Pizza 67 á Íslandi. Fyrsti staðurinn var opnaður í Nethyl í Reykjavík í september árið 1992. Þremur árum síðar var fyrirtækið orðið að stórfyrirtæki á íslenskum mælikvarða, rak sextán staði og var með tæplega 200 manns á launaskrá. Fjórmenningarnir Einar Kristjánsson, Guðjón Gíslason, Georg Georgiou og Árni Björgvinsson létu þó ekki staðar numið heldur hófu að þreifa fyrir sér varðandi opnun fleiri staða erlendis. Í því skyni leituðu þeir til lögfræðingsins Gísla Gíslasonar til að aðstoða þá við að setja upp sérleyfiskerfi. „Við hófumst handa við að byggja upp sérleyfiskerfi í tengslum við Pizza 67 og leituðum aðstoðar hjá bandarísku fyrirtæki sem sérhæfir sig á því sviði. Starfsmenn fyrirtækisins hrósuðu okkur mikið fyrir þá vinnu sem við höfðum lagt í og vorum við því nokkuð brattir í upphafi þegar við hófum að selja sérleyfi. Þegar mest var vorum við með 26 staði í sjö löndum.“

Gíslu segir vöxt fyrirtækisins hafa verið miklu meiri en þá félagi óraði fyrir í upphafi. Innan skamms hafi átt að fara í hlutafjárútbóð í Bandaríkjunum samhliða opnunar pitsustaða þar í landi og árið 1996 hafi þeir opnað stað í Kína. „Á þessum tíma var Kína að opnast fyrir erlendum fjárfestum en þá var engin erlend skyndibitakeðja þar. Hingað til lands kom kínversk sendinefnd sem snæddi einn daginn á Pizza 67 í Tryggvagötu. Þeir voru meðal annars að leita að keðjum sem hægt væri að setja á fót í heimalandi þeirra. Þeir hrifust svo af staðnum að hringt var í mig og ég boðaður á fund. Seinna meir opnuðum við fyrsta staðinn í verslunarmiðstöð í Tianjin, þriðju stærstu borg landsins. Staðurinn gekk mjög vel og hálfu ári síðar vildu samstarfsfélagar okkar opna 100 nýja staði í jafnmörgum verslunarmiðstöðvum. Þar sem Kínverjar þekktu ekki sérleyfisformið á þessum tíma hefði það þýtt að við hefðum þurft að leggja út gríðarlega mikla fjármuni til að gera þetta verkefni að veruleika. Auk þess hefðum við þurft að taka alla þá sem þekktu til pitsugerðar á Íslandi með okkur til Kína þar sem við þurftum að kenna þeim allt. Á þessum tímamarki ákváðum við að segja þetta gott



Við opnun Pizza 67 í Kaupmannahöfn árið 1996. Gíslu Gíslason stendur við hlið forsetans og Einar Kristjánsson við hlið Guðrúnar Katrínar Þorbergsdóttur heitinnar. MYND/ÚR EINKASAFNI



Árið 1996 opnaði Pizza 67 stað í Kína sem naut mikilla vinsælda. MYND/ÚR EINKASAFNI

og þokkuðum pent fyrir okkur. Á sama tíma vorum við allir farnir að sinna öðrum verkefnum enda var það aldrei á dagskrá okkar að reka skyndibitastaði allt okkar líf.“

**Starfsemi í sjö löndum**

Pizza 67 var eitt fyrsta útrásarfyrirtæki þjóðarinnar og var með starfsemi í sjö löndum þegar mest var, á Íslandi og Spáni, í Tékklandi, Færeyjum, Noregi, Danmörku og Kína.

Að sögn Gísla gengu allir staðirnir vel. Það var fyrst og fremst áhugaleysi eigenda sem hamlaði frekari vexti. „Við vorum bara hættir að sinna þessu. Þegar maður rekur sérleyfiskerfi þarf stöðugt að sinna viðskiptavinum sem eru þeir sem reka staðina. Tengingin bara dó og segja má að mamman hafi bara klippt á naflastrenginn.“

Flestir staðanna hættu fljótlega en í dag eru þó enn reknir þrír staðir undir nafninu Pizza 67: í Vestmannaeyjum, á Siglu-

firði og í Færeyjum. „Keðjan hefur því aldrei slitnað á þessum tuttugu árum sem liðin eru. Nú finnum við fyrir áhuga fjárfesta á að opna fleiri staði aftur hérlendis og það er aldrei að vita hvað verður úr þeim hugmyndum. Það væri a.m.k. gaman að sjá einn stóran stað í Reykjavík aftur.“

Þegar Gíslu horfir til baka segir hann þessi ár hafa verið gríðarlega skemmtilegan tíma. „Við græddum ágætlega á þessu ævintýri en eyddum þeim peningum jafnóðum enda var Pizza 67 ekki hugsað sem fyrirtæki heldur ævintýri. Á einhverjum tímamarki hefði verið hægt að taka ákvörðun um að breyta ævintýrinu í alvöru fyrirtæki en það var ekki gert. Árið 1997 gátu menn eins og við ekki heldur gengið inn í banka hér á landi og fengið fjármagn fyrir frekari vexti pitsustaða erlendis. Bankakerfið hafði ekki skilning á svona rekstri á þeim tíma en fjármálaumhverfið átti eftir að breytast fáum árum seinna.“

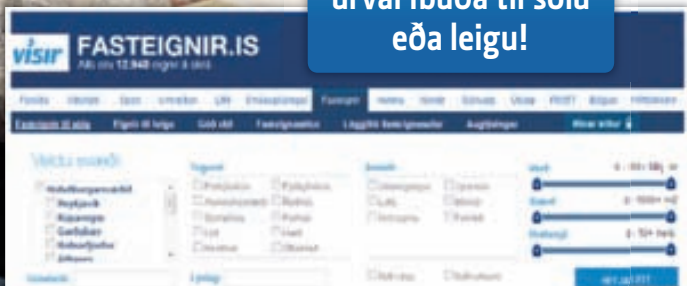
## STÆRSTI HÚSNÆÐISVEFUR LANDSINS

**vísir**



FÉLAG FASTEIGNASALA

Ótrúlegt úrval íbúða til sölu eða leigu!



**Pizza toppur**

MEIRA MAGN • BETRA VERÐ

Nú einnig með Mozzarella

Rífandi góður á:  
Pastaréttinn  
Pizzuna  
Ofnréttinn





Gamla smiðjan var árið 2011 og 2012 valinn vinsælasti pitsustaðurinn af tímaritinu Grapevine.



Þeir sem einu sinni smakka eldbakaðar pitsur Gömlu smiðjunnar verða sólgirnir í meira enda koma gómsætar uppskriftirnar frá mestu sælkeralöndum heims.

## Himnaríki í flatbökuformi

Pitsurnar í Gömlu smiðjunni í Lækjargötu fást eingöngu eins og þær gerast bestar á heimsvísu; eldbakaðar, lostætar og matreiddar af einskærri ást og fullkonnunarárættu. Andagiftin er sótt til Ítalíu, New York og fleiri dásemdastaða fyrir bragðlaukana og þeir sem einu sinni smakka ánetjast strax.

**B**ragðlaukarnir orga af kæti þegar þeir komast í tæri við eldbökuðu pitsurnar úr Gömlu smiðjunni enda leggjum við mikla ást í pitsurnar, nostrum við baksturinn og höfum gaman af matseldinni," segir pitsugerðarmeistarin Ásgeir Blöndal Ásgeirson sem opnaði Gömlu smiðjuna við Lækjargötu í nóvember 2009.

„Við kappkostum af öllum mætti að matreiða fullkomnar pitsur og í raun má líkja bragðupplifuninni sem himnaríki í flatbökuformi," segir Ásgeir sem fyrir hafði tuttugu ára reynslu í bakstri eldbakaðra pitsa á einum vinsælasta pitsustað miðbæjarins.

„Það er skemmtilegra en gruna mætti að eldbaka pitsur og gaman að hitta alls konar fólk og laga fyrir það góðan mat. Þeir sem einu sinni smakka pitsu úr ofninum okkar verða sólgirnir í ómótstæðilegt bragðið og koma aftur og aftur," segir Ásgeir.

Pitsur á matseðli Gömlu smiðjunnar rekja uppruna sinn frá hinum ýmsum heimshornum og Ásgeir segist leita innblásturs víða eins og sjá má á vinsælustu pitsunni í New York árið 2009.

„Sú pitsa er sannkallað lostæti, með blönduðum villisveppum, geitaosti og klettasalati. Vinsælustu pitsurnar eru svo Chili Banana með pepperóní, banönum og eldpipar, Lancia Speciale með hvítlauk, jalapeño, pepperóní, sveppum, grænum olífum, rjómaosti og basilíku, Buona Salute með sveppum, papriku, tómötum, spergilkáli, fetaosti, klettasalati, parmesan-osti og oreganói, Parma Parma með ítalskri hráskinku, klettasalati og ferskum parmesan-osti og Pollo Paradiso með jalapeño, kjúklingi, sveppum, hnetum, sólburrkuðum tómötum og rjómaosti," upplýsir Ásgeir á Gömlu smiðjunni þar sem hægt er að sækja og fá heimsendar pitsur en einnig tylla sér yfir pitsusneið á staðnum sem til stendur að stækka með veitingasal í yfirbyggðu risi í framtíðinni.

„Við erum alltaf með freistandi tilboð í gangi og sérstök hádegistilboð. Um helgina



Ásgeir hefur yfir tveggja áratuga reynslu í eldbökuðum pitsum og notar eingöngu ekta íslenskan ost og ferskasta hráefni sem völ er á til pitsugerðarinnar.

MYNDIR/STEFÁN

verða allar sóttar 16 tommu pitsur á matseðli á 1.990 krónur," segir Ásgeir.

Gamla smiðjan er í Lækjargötu 8 í Reykjavík. Sími 578 8555. Opið frá klukkan 11 til 22 virka

daga og frá 11.30 laugardaga og sunnudaga. Nætursala til klukkan 6 að morgni aðfaranótt laugardaga og sunnudaga. Sjá matseðil, kosningatilboð og fleira á [www.gamlasmidjan.is](http://www.gamlasmidjan.is).



Ásgeir Blöndal Ásgeirson, pitsugerðarmeistari í Gömlu smiðjunni.



Fíkjur eru ekki algengar á pitsur en standa þó alveg fyrir sínu.

### ÓVENJULEGT ÁLEGG

**Pegar kemur** að áleggi á pitsur eru einu hömlurnar hugmyndaflugið. Nokkrar nýstárlegar hugmyndir að áleggi má finna hér fyrir neðan.

**Fíkjupitsa** – niðurskorinn fíkjur, laukur, tómatar, basillauf og ostur.

**Svartbaunapitsa** – svartar baunir, kjúklingur, laukur, salsa og sýrður rjómi.

**Súrkálpitsa** – súrkál, ananashringir, tómatar og hvítlaukur

**Hot-wing pitsa** – sterk kjúklingavængjasósa, kjúklingur, gráðaostur og sell-erí.



**Kartöflupitsa** – steiktur kartöflur, karamellugljáður laukur og pepperóní.

**Ostborgarapitsa** – nautahakk, rífinn ostur, tómatar, laukur og beikon.

**Morgunverðarpitsa** – harðsoðin egg niðurskorin og beikon.



**Andapitsa** – Hoi sin sósa, andarbrjóst, laukur og ostur.

**Smokkfiskspitsa** – niðurskorinn smokkfiskur og svartar ólífur.

**Ólívu- og eggjapitsa** – ólífur, harðsoðið egg niðurskorið og tómatneiðar.

**Brie og pestópitsa** – brie skorinn niður, pestósósa og tómatneiðar.

**Túnfiskspitsa** – majones og túnfiskur.

**Kasjúhnetupitsa** – beikon, kasjúhnetur og rjómaostur.

**Hnetusmjörspitsa** – hnetusmjör, sulta og bananasneiðar.

**Rúsínupitsa** – rúsínur, pepperóní, laukur, brokkolí og mozarellaostur.



### ÓLÍKAR PITSUSÓSUR

**Flestir borða** pitsu með hefðbundinni pitsusósu. Þeir sem vilja prófa eitthvað nýtt geta valið úr mörgum spennandi kostum, sérstaklega ef pitsan er heimatilbúin.

**Hefðbundin grillsósa** (barbecue-sósa) er skemmtileg tilbreyting á pitsubotninn. Hún fer einstaklega vel saman við kjúkling og annað þyngra kjötálegg eins og nautakjöt og kjötbollur. Hefðbundin hvítlauksólía passar mjög vel við ýmislegt fiskmeti, til dæmis humar, rækjur og lax.

**Béarnaise-sósan** er einstaklega ljúffeng með ýmsu kjötmeti, ekki bara nautakjöti og lambi heldur líka með kjúklingi. Þegar pitsan er



komin úr ofninum og hefur kólnað lítillega er himneskt að sprauta nokkrum röndum af sósunni yfir ostinn.

**Ýmsar chilisósur** henta vel með kjúklingi, fiskmeti og hefðbundnu kjötáleggi.

Þær fást tilbúnar úti í búð en einnig má gera eigin sósu heima fyrir úr chili, mangói, rauðlauk, hvítlauk og ananas. Grænt og rautt pestó er skemmtileg nýjung á pitsubotninn og fer vel með flestu áleggi.



# KJARNAFÆÐI

**EXTRA  
STERKT**  
EKKI FYRIR VIBKVÆMA!

## Veldu gæði, veldu Kjarnafæði