

## Nu kan du njuta av fulländad pizza från rättens hemort Neapel.

Det som började som ett intressant ämne för en C-uppsats har idag blivit en av västkustens mest omtalade pizzerior med ett koncept som förnyar och inspirerar. Pizzabagare och delägare Ville Ilola berättar mer om starten, boksläppet och sin version av den perfekta pizzan.



Innan pizzeria Lilla Napoli öppnades under våren 2014, ett stenkast från Falkenberg centrum, var konceptet Pizza Napoletana närmast obefintligt i Skandinavien. Under studietiden i Jönköping undrade Ville Ilola varför pizzakulturen i Sverige, med sina perfekta former och vitlökssåser, var så tillrättalagd och svårubbad.

- När jag pluggade ekonomi i Jönköping så kåkade jag väldigt mycket pizza och började då fundera över varför alla pizzor i Sverige ser likadana ut. Intresset växte och jag ville ta reda på mer om pizzans ursprung och var allt började, berättar Ville.

Och så var jakten igång. Tillsammans med kamraten Besmir Balaj, som är delägare och pizzabagare på Lilla Napoli, gjordes otaliga timmar research och ett antal flygresor. Passionen höll på att övergå till besatthet innan det hårda arbetet betalade av sig.

- Besmir och jag spårade ursprunget till Neapel. Ordet pizzeria kommer från Neapel, precis som maträtten. Vi fastnade för den stilen att göra pizza och bestämde oss för att förverkliga vår passion, säger Ville.

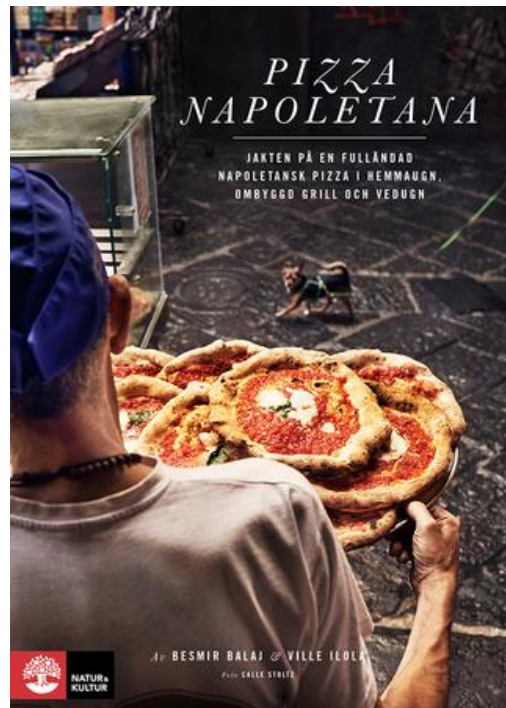
Att pizza på napoletanskt vis skulle kunna få fäste i Sverige var inte självklart. Men genom en omfattande kunskap och ett stabilt grundkoncept kunde Ville och Besmir snabbt få fart på verksamheten och idag är Lilla Napoli ett mycket populärt och uppskattat alternativ för Falkenbergsborna.

Ville och Besim köper bara lokalt odlade grönsaker, vissa från mamma lola som själv odlar mycket. Andra råvaror, såsom sardeller och olivolja, importeras direkt från småproducenter i Neapel, via kontakter som knöts på alla resor ner till södra Italien. Trots den höga kvalitén på ingredienserna överstiger inga pizzor på Lilla Napoli 85 kronor.

- *Pengar har inget med saken att göra, råvaror kan vara bra men ändå är allt upp till pizzabagaren. Bara för att det är bra ingredienser behöver inte priset vara högt, säger Ville.*

Ville och Besmir släppte under 2016 boken Pizza Napoletana – jakten på en fulländad napoletansk pizza, med ambitionen att underlätta för alla som sliter för att få till den där perfekta pizzan. Boken utseddes till "årets etniska kokbok" i *Årets Svenska Måltidslitteratur 2016* och har blivit väldigt väl mottagen i övrigt. Sedan dess har intresset för den napolitanska pizzan växt sig ännu starkare. På frågan om Ville är rädd för att ge bort deras hemlighet svarar han bestämt.

- *Tvärtom. Vi jobbar bara för att sprida det här konceptet. Allt vi har lärt oss kommer från Neapel, och de är bara glada för att intresset växer och budskapet sprids. Om fem pizzerior med samma koncept öppnar i Falkenberg imorgon tycker vi att det är skitbra. Så mycket brinner vi för det, avslutar Ville.*



## Faktarutan

**Namn:** Ville Ilola

**Familj:** Flickvän

**Ålder:** 37

**Bor:** Falkenberg

**Blir inspirerad av:** Personer som offrar sig och är beredda att offra allt för att nå sina mål.

**Dricker helst i en bar:** Besöker aldrig barer då vi är på pizzerian 15-16 timmar om dygnet varje dag.

**Favoritvin:** Gagnano om det skall vara lätt och Barolo om det skall vara lite svårt.

**Favoritsprit:** Caipirinha (gammal hobby) och Grappa.

**Äter helst:** Snabbmat av hög kvalitet eller fine dining.

**Senaste bok:** Husman av Stefan Ekegren

**Senaste resa:** Neapel, no shit sherlock ;)



Tre bra pizzaviner:



### Ruffino Chianti Superiore DOCG, bastflaska 750ml

Systembolagsnummer: 76578

129.00 kr

---

Bastflaskan (il fiasco) som gjorde den italienska vinregionen Chianti världsberömd en gång i tiden, är tillbaka och den rymmer **en hel liter!** Fräsch och frisk med härlig kryddighet och en fin eftersmak med ton av färsk frukt.



### Pasqua Romeo & Juliet Wall of Love, 3000ml, box

Systembolagsnummer: 7530

259.00 kr

---

Doften är medelstor och ren med inslag av mörka bär, körsbär, björnbär och viss örtighet. Vinet har bra frukt och trevlig eftersmak med inslag av mörka bär och lakrits.



### Ruffino Riserva Ducale Chianti Classico Riserva DOCG 2015

Systembolagsnummer: 79652

169.00 kr

---

Doften är fruktig med inslag av mörka skogsbär, körsbär och örter. Smaken är medelfyllig, kryddig och fruktig med trevliga inslag av mörka bär, choklad och en touch av örter.