

**SAKARI  
NUPPONEN**

**PIZZERIA  
NIMELTÄ  
SUOMI**

DOCENDO



Pizzeria nimeltä Suomi



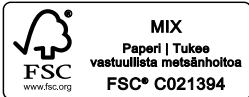


SAKARI NUPPONEN

**PIZZERIA  
NIMELTÄ  
SUOMI**

DOCENDO





*Copyright © Sakari Nupponen ja Docendo 2025.  
Docendo on osa Werner Söderström Osakeyhtiötä.*

*Kannen ulkoasu: Jyri Alanne  
Graafinen ulkoasu: Tilla Larkiala / Taittopalvelu Yliveto Oy*

*Kustantaja:  
Docendo, Jyväskylä*

*puh. 044 7270 250  
info@docendo.fi  
www.docendo.fi*

*ISBN 978-952-382-823-0*

*Painettu EU:ssa.*

*Tuoteturvallisuusasioihin liittyvät tiedustelut:  
tuotevastuu@docendo.fi*

## SISÄLLYS

Johdanto.....	7
Klassikkosanakirja .....	8
<b>Luku 1</b>	
Bar Giovanni 1961 .....	11
<b>Luku 2</b>	
Adriano Bar 1964 .....	23
<b>Luku 3</b>	
Motti 1959 .....	41
<b>Luku 4</b>	
Monte Carlo 1950 ja Chez Marius 1957.....	49
<b>Luku 5</b>	
Don Rodolfo 1970, Rodolfo 1975.....	63
<b>Luku 6</b>	
Rivoli 1971 .....	73
<b>Luku 7</b>	
Davy's 1975.....	83
<b>Luku 8</b>	
Ravintolaelämää 1970-luvun Helsingissä .....	95
<b>Luku 9</b>	
Tavastia 1973 .....	107
<b>Luku 10</b>	
Luciano 1976 .....	119
<b>Luku 11</b>	
O sole mio 1976 ja Marco Polo 1980.....	133
<b>Luku 12</b>	
Napoli 1979 .....	145

<b>Luku 13</b>	
Turku tuli pizzakartalle 1974 .....	159
<b>Luku 14</b>	
Mitä Suomi tiesi pizzasta?.....	177
<b>Luku 15</b>	
Näin pizza valloitti Suomen .....	193
<b>Luku 16</b>	
Rosso 1978 .....	201
<b>Luku 17</b>	
Martina 1986 .....	215
<b>Luku 18</b>	
Elannon seikkailu ja Pizzeria Nr. 1:n loppu .....	225
<b>Luku 19</b>	
Jälkimaku .....	235
<b>Mikä pizza on?.....</b>	<b>244</b>
<b>Kiitokset .....</b>	<b>246</b>
<b>Lähteet .....</b>	<b>247</b>
<b>Henkilöhakemisto .....</b>	<b>255</b>



## JOHDANTO

*Tämän kirjan olisin halunnut lukea itsekin. Siksi tein sen juuri teille. Sisältövaroitus: Kirja maistuu Suomi-pizzalta. Con amore.*

Pizzasta on tullut kansallisruokamme, jokapäiväinen leipämme. Milloin ja miksi? Kuka ja ketkä sen tekivät?

Tarjoan sinulle pizzan ymmärryskirjan ja sukellan omaan ihmetelyyni. Olen elänyt pizzan Suomen-valloituksen ajan. Selitettävää on paljon itsellenikin.

Olen harrastelijahistorioitsija. Minussa on pala ikuista sosiologian opiskelijaa, jonka sivuaineena oli yrityksen taloustiede ja markkinointi.

Ammattini on reporteri, ja annan sen myös näkyä tekstissäni.

Nuorena miehenä työskentelin monta kesää ravintoloissa, joten myös lukkarinrakkaus paistaa tämän kirjan sivuilta. Samoin koulu- ja opiskelu-kaupunkini Tampere saa aivan liian paljon palstatilaa, sori vaan.

Yritän varoa käyttämästä sanontaa ”ensimmäisenä”, sillä tämän kirjan tiedonkeruu on osoittanut minulle niin monta kertaa, että joku ensimmäiseksi luultu ei todellisuudessa ollutkaan ensimmäinen. Poistin myös sanat legendaarinen ja legenda – yhtä lukuun ottamatta. Legendoja olisi tullut niin paljon, että he ja ne olisivat lopulta syöneet toisensa.

Edessäsi on hurjia lukuja lapsisotilaista, merimiehistä, kapakka-muusikoista, kovista liikemiehistä ja lasikattoja rikkovista naisista sekä pellepelottomista.

Kirja kurkistaa myös pizzerioiden keittiöihin ja kulisseihin.

Buon appetito!

Helsingissä 30. tammikuuta 2025

Sakari Nupponen

# KLASSIKKOSANAKIRJA

*Pari sanaa pizzoista, joita kirjassa tarjoillaan.*

## **Margherita**

Peruspizza. Ensimmäinen tehtiin Italiassa 1889. Trikolorin värit: vihreä basilika, valkoinen mozzarella ja punainen tomaatti. Suomessa ei ollut aluksi oikea, sillä se myytiin ilman basilikaa, jota ei saanut tuoreena.

## **Napoletana**

Kaikkein alkuperäisin pizza Napolista 1700-luvulta. Oletusarvo: pyöreä ja reunat nousseet. Täytteenä pikkukalaa.

## **Bolognese**

Sisältää jauhettua lihaa, halpuutettuna jauhelihaa.

## **Calzone**

Näyttää töppöseltä, sisään leivottu kinkkua.

## **Capricciosa**

Klassikko, jossa kinkkua ja herkkusieniä.

## **Cibolla**

Sipulipizza, tunnettiin vanhimmissa pizzerioissamme.

## **Frutti di mare**

Nimensä mukaan syönyt täytteeksi mereneläviä, kuten tonnikalaa ja katkarapua.

### **Hawaii**

Ensimmäisiä pizzoja, jossa kinkkua ja ananasta. Davy'sin listalle 1986.

### **Mafioso**

Kinkkua, ananasta ja Aura-juustoa. Davy'sin listalle 1986.

### **Marinara (italialainen versio)**

Tehty 1700-luvulta alkaen Napolissa näin: tomaattisoseetta, valkosipulia ja oreganoa. Muihin pizzoihin italialainen ei sitten lisääkään oreganoa.

### **Marinara (suomalainen)**

Suomessa nimi liitettiin 1970-luvulla merellisiin täytteisiiin kuten äyriäisiin

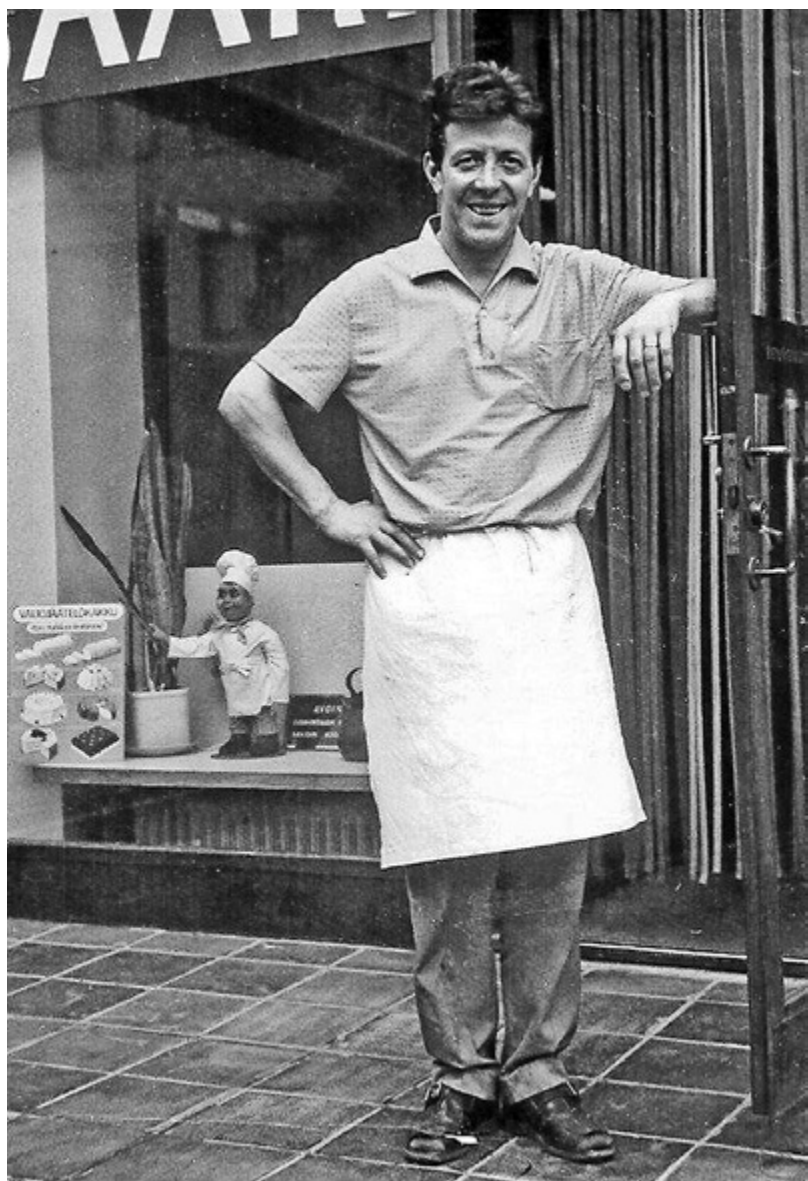
### **Quattro stagioni**

Neljä vuodenaikaa, joita ilmentävät esimerkiksi herkkusienet, kinkku, tonnikala, katkaravut, simpukat ja oliivit.

### **Siciliana**

”Krapulapizza”, jossa anjovista, oliivia, kaprista, valkosipulia. Ei saanut poistaa Tampereen Napolin listalta, koska toimittajat ja opiskelijat suosivat.

*Huom! Italialainen ei koskaan laita samaan ruokaan juustoa ja kalaa.*



Nino eli Giovanni Tedeschi ravintolansa ovella Haminassa. Ravintola toimi vuosina 1961–81. Sitä pidetään Suomen ensimmäisenä pizzeriana, vaikka sana pizzeria ei ollut juurtunut suomeen Bar Giovannia avatessa. *Tom Tedeschiin albumi*

## LUKU 1

### BAR GIOVANNI 1961

*Sota saa paljon pahaa aikaan, mutta tekee se jotain hyvääkin.  
Pizzaa ei voi selittää ilman sota. Meren yli keinoitellen pizza  
päätyy jopa suomalaisen pesäpallokentän laidalle.*

Arona, Angera, Meina, Ranco ja seuraavaksi...

Aamun ensimmäinen vuorolaiva kolahtaa laituriin dieselkoneet jylläten ja huristen. Kansimiehet hoitavat köydet ja lankongin. Pysähdys ei kauan kestä, ja matka jatkuu taas pohjoiseen. Toimet ovat toistuneet tuhansia, tuhansia kertoja.

Laiturin nimi on Ispra.

Aava aukeaa, vaikka seilataan makeilla sisävesillä. Ollaan Lago Maggioreella, jonka kaupallinen laivasto on suuri.

Kaksisataa vuotta sitten alkanutta säännöllistä liikennettä eivät ole tehneet tarpeettomaksi uudet liikkumismuodot. Höyryt ovat toki muuttuneet dieseleiksi, lukuun ottamatta vuonna 1904 rakennettua Piemontea eli Italian vanhinta yhä toiminnassa olevaa höyrylaivaa. Sen kotisatama on järven laivaliikenteen pääkaupunki, alussa mainittu Arona.

Oikeastaan ollaan hyvin kansainvälisillä vesillä, sillä Lago Maggiorin toisessa päässä häämöttää Sveitsin Locarno. Häämöttää ja häämöttää. Kaikki on suhteellista: yli neljän tunnin laivamatkan päähän ei täältä näe.

Juuri tuolta Ispran pikkukaupungista lähti maailmalle Suomen ensimmäisen pizzerian, Bar Giovannin, perustaja Giovanni Tedeschi. Lempinimeltään Nino.

Tuleva merimies suuntasi ensin kokkikouluun Marseilleen 1929, jolloin hän oli vasta 13-vuotias.

Sen jälkeen pikku-Ninolle kertyi melkoinen CV ennen kuin hänen kohtalokseen koitui Suomi ja Hamina, jossa hän käänsi suomalaisessa ravintolahistoriassa varsin merkittävän lehden.

Tekemisistään Tedeschi olisi ansainnut saada jo elinaikanaan paljon enemmän tunnustusta, mutta annettakoon se hänelle nyt. Pizzapioneerien merkitykseen ja pizzan yleiseen arvostukseen palataan tässä kirjassa useaan otteeseen tuonnempana.

**Kotoa Isprasta lähtönsä** jälkeen Nino opiskeli lisää kokkaustaitoja gastronomisessa instituutissa Pariisissa. Ura ravintola-alalla oli siten sinetöity.

Laivakokkina hän teki töitä muun muassa portugalilaisella huvijahdilla, joka risteili rikkaiden asiakkaidensa iloksi kaikilla maailman merillä. Maissa Nino eteni ensimmäisen kerran keittiömestariksi lausannelaisessa ravintolassa.

Uran eräänlainen kohokohta oli valmistaa ja tarjoilla spagettia diktaattori Benito Mussolinille milanolaisessa Prince Umberto-ravintolassa.

Milanon ympäristön Lombardia sen enempiä kuin Ninon koti-seutu Piemontekaan ei ollut hänen nuoruudessaan pizza-aluetta. Tuolloin siellä syötiin aivan muita ruokia. Piemonten keittiö oli ja on edelleen raaka-aineiltaan ja perinteiltään sekä viineiltään hyvin rikas. Aloitetaan vaikka Barolo-viineistä ja jatketaan sienillä ja tryffeleillä. Minun suurin piemontelaisherkkuni on *vitello tonnato*, vasikkaa tonnikalakastikkeella ja kapriksilla. Lihaisten leikkeleiden lisäksi kannattaa nostaa esiin *carne cruda*, sikäläinen tartarpihvi, johon palataan vielä myöhemmin. Mitä pizzaan tulee, se oli 1900-luvun alkupuolella vain jokin etelän köyhien ruokalaji.

Merimies Nino vältti Mussolinin sotaretket, sillä hän päätyi onnekseen siirtolaisvirtojen mukana Yhdysvaltoihin juuri sota-aikana. Vasta siellä hän tutustui pizzaan ja oppi sitä myös tekemään.

**Pizzanpaistamisen taidon olivat** rapakon taakse vieneet italialaiset maahanmuuttajat: heidän tiiviit yhteisönsä ja niiden muodostamat pikku-Italiat. Tosin sielläkin pizza oli aluksi vain vähävaraisten etelänmammojen ja heidän poikiensa edullista ja nopeaa ruokaa.

Otti aikansa, että siitä tuli kaiken kansan suosikki. Se aika oli yllättäen toinen maailmansota.

Vanha kasku kertoo amerikkalaisesta sotilaasta, joka havahtuu kohta Italiaan tehdyn mairinnousun jälkeen: *Mitä ihmettä, paistetaan tälläkin pizzaa?*

Ruokakirjailija Risto Lehmusoksan mukaan Pohjois-Amerikan varsinaisen pizzabuumin käynnistivät nimenomaan toisesta maailmansodasta rintamalta palanneet sotilaat. Hän kirjoittaa tästä kirjassaan *Syömämies Amerikassa*.

*He olivat myyneet tavaranälkäisille napolilaisille pimeästi Lucky Strike -savukkeita, nylonsukkia ja penisilliiniä ja syöneet omaan nälkäänsä pastaa ja pizzoja. He olivat jääneet koukkuun heti. 1940-luvun lopulla oregonon kulutus monituhatkertaistui muutamassa vuodessa.*

Ruokalajin maailmanvalloitus oli näin sukua hampurilaisen tarinalle. Hampurilaisen idean toivat mukanaan saksalaiset maahanmuuttajat saavuttuaan uuden mantereen suurkaupunkeihin, ja Amerikkahan sittemmin kiitti saksalaisia valloittamalla koko maailman omilla hampurilaisketjuillaan.

Ispralainen Giovanni Tedeschi tutustui siis pizzan paistamiseen Amerikassa. Muutaman vuoden kuluttua hän tuli yhtenä rattaanpyörän osana liitetyksi pizzan maailmanvalloitukseen.

Nino palasi Eurooppaan ja asettui tällä kertaa Saksaan, joka tuolloin vasta loi talousihmettään.

Miehitysvyöhykkeisiin jaetussa Saksassa Nino tienasi hyvin vaihtamalla sillejä alkoholiin. Hän haaveili jo silloin omasta ravintolasta, mutta unelma kaatui yhdessä yössä Saksojen jakoon ja valuuttauudistukseen. Yksityisten henkilöiden vanhat markat vaihdettiin



Maanmiehet löysivät Giovanni Tedeschin luo – tuttu ruoka, tuttu kieli. Italialaisia vieraita Bar Giovannin terassilla. Nino (oik.) myi Karjalan III-olutta. *Tom Tedeschin albumi*

lännen puolella juhannuksena 1948 uusiin D-markkoihin, jolloin kymmenellä vanhalla Reichsmarkilla sai yhden uuden D-markan. Suuret summat leikattiin vieläkin ankarammalla kurssilla. Kymmenellä Reichsmarkilla sai vain 0,65 D-markkaa. Siinä suli silli- ja viinakaupoilla kerrytetty perustamispääoma.

37-vuotiaana 1953 Nino pestautui parhaat päivänsä nähneeseen suomalaisvarustamon alukseen s/s Savoniaan. 1800-luvun puolella Englannissa rakennettu rahtihöyry oli ehtinyt seilata Hollannin, Venäjän, Ranskan ja Tanskan lippujen alla.

Haminan torin syysmarkkinoilla Nino tapasi tulevan vaimonsa Eva Strömin. Kun rahtilaiva oli seuraavan kerran satamassa, hän kävi kysymässä Evan kättä tämän isoisältä Oskarilta.

Avioliitto solmittiin 1954, ja poika Tom Valentino Tedeschi syntyi seuraavana vuonna. Maihin laivakokki jäi vasta vuonna 1958, kun





Ispran satama nyt. Kylässä asuu tänään 5000 asukasta. Laituri on pieni, mutta aava on suuri. Lago Maggiore ylittää Sveitsiin asti. *Wikimedia Commons*

vaimo oli hankkinut hänelle työpaikan haminalaisesta Hotelli Vallinsarvesta. Maailmaa kiertänyt merenkävijä sai hoitaakseen kuivan maan hotellin olutbaarin.

Nino ei kuitenkaan koskaan oppinut kunnolla suomea, vaan puhui Tomiin ja Evan kanssa saksaa. Saksa oli siksikin luonteva valinta, että perheen sukunimi Tedeschi tarkoittaa italiaksi saksalaisia.

**Suomalainen alkoholipolitiikka oli** ankeaa ja kankeaa.

Alkon puolivapaamielinen olutravintolakoikeilu, jossa maaseudun kirkonkyliin, kauppaloihin ja pikkukaupunkeihin oli tarkoitus perustaa viihtyisiä ravintoloita, alkoi vasta vuonna 1962. Jo sitä ennen Haminan Hotelli Vallinsarvessa oli kuitenkin karvalakkipuolen baari. Kuten muissakin ravintoloissa, myös Vallinsarvessa asiakkaan piti ensin syödä jotain saadakseen eteensä lasin olutta. Tätä kutsuttiin

voileipäpakoksi. Käytäntö oli viimeisen kerran voimassa Suomen rautateillä. Junien ravintoloissa A-oluen ja lonkeron myynti oli kytetty syömiseen aina 1980-luvun loppupuolelle asti.

Laille Nino ei voinut mitään, mutta maan tapoja hän halusi parantaa. Italialaisen keittiön taitajana hän alkoi tarjota jotain muutakin kuin voileipää. Nino toimi kuin mestarikokki ruokaromanttisessa televisiosarjassa. Hän kävi joka aamu torilla ostamassa silakoita ja hankki tuoretta lähiruokaa suoraan tuottajilta. Silloin hänen mielesään siinsi jo oma ravintola.

Nino mietti, minkälainen musiikki siellä soisikaan. Ainakin 14-vuotiaan lapsitähden Robertino Loretin *O sole mio* kiilasi Suomen myydyimpien levyjen listoilla ohi Elvis Presleyn ja Paul Ankan, kun Nino availi baariaan Haminaan.

Paikka oli löytynyt KOP:n talosta Fredrikinkadulta. Kantaasiakkaat alkoivat kutsua Bar Giovannia tuttavallisesti Giovanniksi tai vain Vanniksi. Bar, baari ja ruokabaari olivat yleiskäyttöisiä suomen sanoja tarkoittamaan paikkaa, jossa syötiin mutta jossa ei ollut tarjolla tilkkaakaan alkoholia, mikäli mietoa verovapaata kaljaa ja ykkösolutta ei lasketa alkoholiksi.

Mitä Bar Giovannissa sitten syötiin? No tietenkin pizzoja. Muun muassa monta *bellaa*, johon tuli sienä, kinkkua ja juustoa sekä tietenkin *napoletanaa*, jonka täytteenä oli anjovista. Pizzat paistettiin ravintolan sähköuunissa.

Mutta kuten toisetkin pizzapioneerit, joista tässä kirjassa myöhemmin kerrotaan, Nino kattoi pöytään todellisen runsaudensarven kaikenlaista ruokaa. Lista oli pitkä ja sisälsi jopa 20–30 erilaista annosta. Oli aikansa suosikkeja, kuten wieninleikkeitä ja *pasta bolognesea* sekä erikoisherkkuna talon omia tonnikalasämpylöitä.

Nämä huuhdeltiin alas maidolla, piimällä ja muilla virvoitusjuomilla sekä pilsnerillä eli ykkösoluella vuoteen 1969 asti. Sitten 1. tammikuuta vapautui keskioluen vähittäismyynti ja anniskelu tuhansiin toimipisteisiin Suomessa.

Muutos oli vallankumouksellinen erityisesti Helsingin ja muiden suurten kaupunkien ulkopuolella. Alko oli myöntänyt myös

A-oikeuksia aivan viime tippaan yhä useammalle hakijalle, sillä muuten monet hyvät ruokapaikat olisivat jääneet jalkoihin ja menettäneet suhteellisen kilpailuetunsa. Kun vuonna 1968 koko Suomessa oli ollut alle 600 ravintolaa, vuonna 1969 A-oikeuksin varustettuja ravintoloita oli 795. Lisäksi syntyi 2716 keskiolutravintolaa, joista suurin osa sijoittui jo olemassa olevaan kahvila-baariverkostoon.

Bar Giovannistakin tuli nyt keskioluen anniskelupaikka, mutta ei koskaan sellainen kaljabaari, jossa keskityttäisiin vain mallasjuoman ryyntämiseen. Kymen Sanomat luonnehti paikkaa myöhemmin näin:

*Bar Giovanni oli aikansa suosittu ravintola ja illanistujaispaikka, jossa viihtyi asiakkaita pankinjohtajasta pesäpalloilijoihin.*

Ruoka oli Bar Giovannin juttu. Aikalaistarinoissa toistuu kuitenkin toteamus ”ei minulla ollut varaa syödä siellä”. Näin sanovat nimenomaan entiset nuoret, joita kutkutti syödä pizzaa, mutta he tulivat ravintolaan vain istumaan, kuluttaakseen aikaa hyvässä seurassa. Pizzaa ei ollut edullista purtavaa. Se maksoi saman verran kuin muunkin ravintolaruoka.

Nuoriso viihtyi seurassa, jossa sai juoda keskiolutta ja polttaa tupakkaa.

Seuraan saatettiin liittyä myös sen vuoksi, että toiset joiivat keskiolutta. Tupakkalakia ei vielä ollut, mutta nuori saattoi saada jälki-istuntoa, jos opettaja näki tupakoitsijan. Koulun kontrolli yliti vapaa-ajallekin.

Tuolta ajalta on myös hellyttäviä lapsuusmuistoja.

*Kun olimme kesämökillä Kymenlaaksossa, kerran kesässä pääsimme syömään pizzaa Haminaan. Silloin pantiin jopa parempaa päälle. Se oli juhlahetki, kesän kohokohta.*

Nino piti jöötä. Vaikka hän oli hauska ja seurallinen, monille asiakkailleen kuin ystävä, hän myös langetti porttikieltoja. Nino tulistui nopeasti, mutta toisaalta myös leppyi helposti.

Tätä aikaa muistelevat Kymen Sanomissa Tuula Ek ja Tuija Kaaresalo, jotka tulivat 18-vuotiaina töihin Bar Giovanniin. Elettiin 1970-luvun loppupuolta.

*Jos hänen piti esimerkiksi heittää rähjäävä asiakas ulos ravintolasta, hän saattoi usein tokaista: sinulla ei mitään tervetuloa minun baariin, Tuula Ek kertoo.*

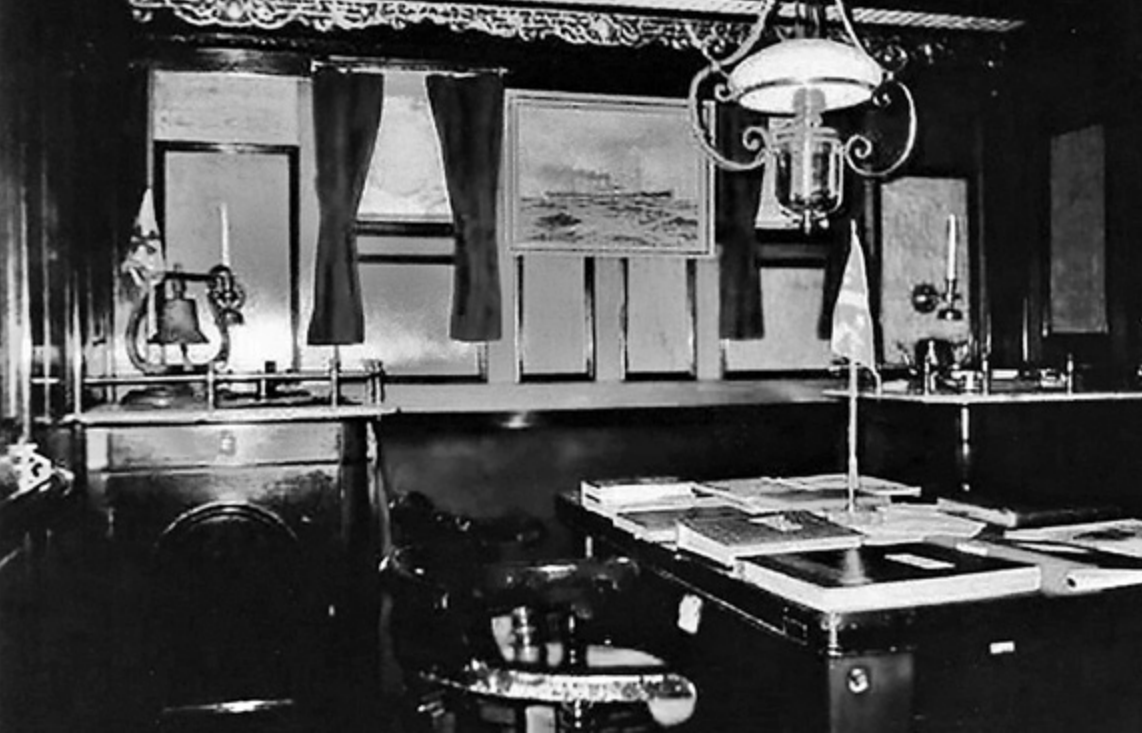
*Tilannekomiikkaa riitti aina joka päivälle. Se oli kiva paikka olla töissä. Nino oli hyvin lennokas ja huumorintajuinen. Ravintolassa kävi paljon myös hänen kavereitaan, jotka olivat yhtä lennokkaita, Tuija Kaaresalo komppaa.*

Ammattinsa ja perheensä lisäksi Ninolle löytyi harrastus, joka istui temperamenttiin: hänet tunnettiin kiihkeänä penkkiurheilijana. Mikä olikaan riemastuttavampi näky kuin urheiluhullu italialainen, vaikka eivät tämän seudun asukkaat itsekään olleet valtakunnan mököttävintä sakkia.

Kun Haminan Palloilijat pelasi 1960-luvulla Vallikentällä, Nino näkyi ja kuului. Murteellisista kannustuksista hänet tunnisti vieraskin. Eikä kuuroille korville kaikunut virallinen kenttäkuulutus, että kotijoukkueen paras pelaaja palkitaan lounaalla Bar Giovannissa.

Pellillinen pizzaa meni kertalaakista, kun Palloilijoiden pelaajat astuivat joukolla sisään Bar Giovanniin. Toisen ja jos kohta kolmannenkin pellillisen söivät reserviupseerikoululaiset. Menehän siinä sivussa sitä oluttakin – tietenkin Karjalaa, Suomen suosituinta III-olutta.

RUK:n käyneet varusmiehet tekivät paikkaa tutuksi kotikonnuillaan. Ninon ei itsensä tarvinnut tehdä maanlaajuista markkinoinnin jalkatyötä, kun sen hoitivat vuorollaan reserviin siirtyneet upseerit. Muutenkaan Nino ei tehnyt numeroa itsestään. Poikansa mukaan hän jopa vältteli lehtikuviin asettumista. Matalasta profiilistaan huolimatta Nino oli Suomessa monen aloittavan ravintolayrittäjän esikuva, joka myös jakoi auliisti neuvojaan.



Rahtilaiva s/s Savonian kapteeninsaloni, jossa Nino teki viimeksi merillä töitä. Saloni löytyy yhä ruotsalaisesta merimiesmuseosta. *Sjömanshusmuseet Uddevalla*


Haminalaisten rakastama ja omakseen ottama Giovanni Tedeschi kuoli uudenvuodenpäivänä 1981, vain kaksi viikkoa ennen 65-vuotisjuhliiaan. Hänen poikansa Tomin mukaan sydän loppui.

Arkkua kanto kolme pesäpalloilijaa ja kolme lentopalloilijaa. Ninosta oli tullut todella tärkeä osa paikallisia yhteisöjä. Hänet haudattiin Haminan Ristiniemen hautausmaalle.

Leski ei halunnut jatkaa Bar Giovannia, joka oli niin voimakkaasti henkilöitynyt isäntäänsä. Asiassa painoi myös suru. Sitä paitsi edessä olisivat olleet kalliit putki- ja ilmastointiremontit keittiön puolelle. Suomen ensimmäisen pizzerian tarina päättyi omistajansa kuolemaan vuonna 1981.

**Palataan takaisin Giovannin** synnyinseudulle Lago Maggiorelle. Vieläkö siellä joku muistaa hänet?

Tedeschien perheen radioliike on kadonnut Ninon syntymäkaupunki Ispran katukuvasta jo vuosia sitten, ja Ninon isä Angelo



Goldoni – Parkkinen

# PALJON MELUA PIZZASTA

Haminan pizzeriapioneeri nousi lavalle Tampereen Työväen Teatterissa vuonna 2022. Näyttelijä Tom Lindholmin esittämä italiaano Risto Rante toi pizzan satamakaupunkiin näytelmässä Paljon melua pizzasta. *TTT/Kari Sunnari*

ja äiti Sardi kuolivat molemmat vuonna 1961. Ninon pojan Tom Tedeschin mukaan Gabriella-serkku, lähisukulaisista viimeinen, lähti töihin muualle – mahdollisesti Brysseliin asti, josta palasi viettämään eläkepäiviään Vareseeseen, Milanon pohjoispuolelle.

Ehkä ei ole sattumaa, että Suomen ensimmäisen pizzerian perustaja tulee nimenomaan täältä. Ispran kaupungin suojeleuspyhimys on Martinus Toursilainen, anteliaisuuden esikuva. Suomessa marraskuussa saman pyhimyksen muistoksi vietetty Martinpäivä on ollut



# NÄIN PIZZASTA TULI KANSALLISRUOKAA!

Miten syntyivät Suomen ensimmäiset pizzaketjut, keitä olivat pizzapioneerit ja miten uusi makumaailma otettiin vastaan Pohjolan perukoilla?

Pizzaksi kutsuttu "italialainen täytetty avopiiras" saapui Suomeen useita eri teitä, kunnes löysi pysyvästi ravintoloiden listoille ja koki monenlaisia muodonmuutoksia – ja hurmasi lopulta koko kansan.

Kirjailija Sakari Nupponen tekee tutkimusmatkan suomalaispizzerioiden historiaan sekä tarjoaa maku- ja tunnelmamuistoja menneiltä vuosikymmeniltä, jolloin pizza ei ollut vielä jokapäiväinen leipämme.

Kirja sisältää myös ennennäkemättömiä nostalgialkuvia.

**Sakari Nupponen** (s. 1956) on kokenut taloustoimittaja, ikuinen sosiologian opiskelija sekä herkkusuu. Hän potee lukkarinrakkautta ravintolalaa kohtaan ja on elänyt nuoruusvuosinaan pizzerioiden läpimurron. Aiemmin Nupponen on kirjoittanut historiat hotelli Virusta ja merimieskapakka Salvesta.



*Adriano Vinciguerra Haminan Casa Nostrassa. Kuva Lappeenrannan museot.*

**DOCENDO**  
www.docendo.fi

68.2

Kansikuva: Jyri Alanne  
Kansi: Tilla Larkiala /  
Taittopalvelu Yliveto Oy



ISBN 978-952-382-823-0



9 789523 828230