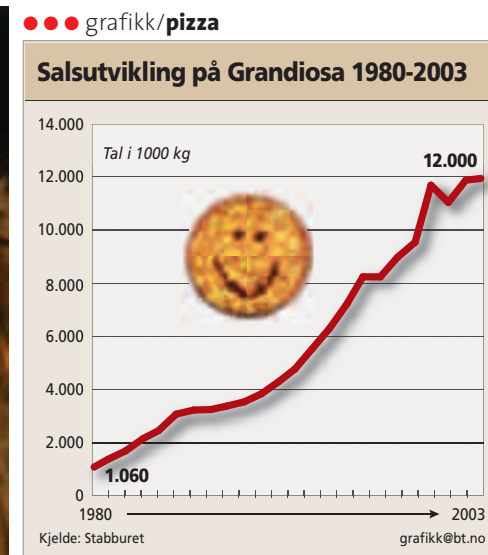




OVERALT: Anita Pedersen og Paal Christian Bjønnes tok frosenpizzaen inn på ein ny arena og overraska bryllaupsgjestene med Grandiosa til forrett.



Ned på kne. Romantisk belysning. Grandiosa på bordet.

SLIK FRIR PAAL CHRISTIAN BJØNNES TIL ANITA PEDERSEN.

Grandiosa. Fordømt av verdikommisjonen. Forguda av folket. Det starta hos ei kokke i Brumunddal.

Ned på kne. Romantisk belysning. Grandiosa på bordet.

Slik frir Paal Christian Bjønnes til Anita Pedersen. – Ho svarer ja. Øyeblikkeleg.

Det blir bryllaup, og forventningsfulle gjester benker seg ved bordet. Seinsommandagen i Sandefjord for to år sidan er ei perfekt ramme for bryllaupsfest.

Forretten kjem på bordet. Eit lite stykke frosenpizza, med ein klatt ketchup som garnityr.

Det er 22 år sidan Pizza Grandiosa vart sett i industriell produksjon.

Jula er erobra for lenge sidan. Grandiosaen er overalt.

– VI VISSTE JO KNAPT kva ein pizza var på den tida.

Ei velordna blanding av fabrikkar og bustadblokker ved Mjøsa. Brumunddal ser den dag i dag ut som eit sosialdemokratisk idealsamfunn. Her vart Grandiosaen unnfanga.

Året var 1974. Ruth Romskaug hadde jobba på prøvekjøkkenet hos Nora i Brumunddal i fire år då direktørane kom med ein ny idé.

Dei hadde sett frosenpizzaen i butikane på den

andre sida av Atlanteren. Kulle dette vere noko? Som kokke var det Romskaug sin jobb å røre i grytene.

– Det første problemet var oppbygging av sausen. Vi måtte lage sausen slik at den ikkje trekte for mykje ned i botnen. Det skulle ikkje vere ei slik blaut sak.

Tomatpuré og ei passe blanding av maisstivelse gjorde susen. Så var det smaken.

Saus, skinke, ost og litt paprika. Ein smak alle burde like.

Eit perfekt kompromiss, trur Romskaug.

– Det er ingen smak som er framståande på ein grandiosa. Eg trur det er ein smak som går heim hos alle.

I 1979 SER DET DYSTERT UT hos Nora-fabrikken på Stranda på Sunnmøre. Fabrikksjef Ivar Moss veit han i beste fall må kutte kraftig i arbeidsstokken. Det vil merkast i den vesle industribygda.

Nora vil flytte ferskvareproduksjonen til Hedemar-

ken.

Så ringer telefonen heime hos Moss. Konsernsjefen sjølv – Leif Frode Onarheim – er på tråden.

Han har eit forslag for å halde hjula i gang.

Kan Stranda lage pizza?

– Ja det kan vi, svarar Moss.

Samtalen er over. Moss snur seg mot kona.

– Du Oddbjørg, kva pokker er pizza for noko?

RESTAURANTKJEDA PEPPES PIZZA var ein revolusjon i restaurantverda då den første restauranten opna i 1970. Kundane elska den fylldige amerikanskinspirerte Peppes-pizzaen.

Til Bergen kom Peppes først 21. oktober 1982, etter at grandiosaen var på plass i frysediskane.

Så seint som i 1990 hadde Peppes færre enn 20 restaurantar landet over. I dag er det over 70.

Peppes varsame vekst gjord at grandiosa vart sjølvdefinisjon på pizza i store delar av landet. Grandiosa lærte folk å ete pizza, meiner ernæringsfysiolog og sosialantropolog Marianne Lien.

I 1985 var Lien i ferd med å ta magistergraden i sosialantropologi. Lien drog til Båtsfjord i Finnmark for å studere norske matvanar. Ho venta å kome til ein stad der tradisjonane enno ikkje var rokka ved. Men Lien oppdaga raskt at matvanane var i endring.

Grandiosaen var der allerie. Frosenpizzaen, fortroppen i felttoget for endring av norske matvanar, låg klar i frysedisken.

MAT VAR EIT HEITT TEMA i Båtsfjord i 1985, spesielt mellom kvinnene i fiskeværet.

Tradisjonane stod framleis sterkt. Folk drog på sydenferie med boknafisk i kofferten.

I dag er skilnaden enorm i høve til det som var, seier Lien.

Før pizzaen var middagen klart definert: Poteter, saus og grønnsaker og kjøt eller fisk.

Pizzaen representerer et veldig brot med det gamle. I kjølvatnet kom nye rettar; lasagne, taco. Nye ingrediensar; basilikum, kvitløk og paprika. Fisk som før var ufisk er blitt mat.

Pizza tok seg inn i norsk heimar via rolla som kosemat på laurdagskvelden, og spreidde seg ut over i veka.

Pizza var også generasjonsmat.

– Pizza var krydra med ein slags opposisjon til vaksenverda. Det var veldig sjeldan at det var bestemor som sa at no skal vi lage pizza. Her fekk du for første gang ein situasjon der det var ungdommane som brakte kulinarisk fornying inn i heimen, seier Lien.

Pizzaen gav oss barnemenyar og ideen om at barn skal ha eigen mat.

– Pizzaen var også ein fortropp på det området, seier Lien.

GRANDIOSAEN KOM IKKE FØRST. Både Findus og Frior var tidlegare ute med frosenpizza.

Arnold Harang er sjef for frysevarer i Nora Matprodukt når den nye frosenpizzaen skulle introduserast. Han finn på namnet og byggjer opp distribusjonen.

Harang må tenke nytt og finne eit namn. Pizzaen skal vere stor – grand –, slik at fleire må dele, og namnet skal spegle italienske aner – ios.

Ein litt eksotisk, sosial pizza.

– Ideen treffe jo veldig bra, seier Harang. Han har aldri slutta å la seg overraske over suksessen. Salet slo budsjettet år etter år.

Berre tre år tok det før Grandiosa vart størst. Og sidan har den vore det. Annankvar frosenpizza er ein Grandiosa. Moderne norsk næringsmiddelindustri har aldri sett maken.

– Det er klart eg syns det er utruleg artig å sjå tilbake på det som har skjedd. Det er veldig langt mellom dei typane produkt. Det er ikkje

noko du opplever kvart tiår.

4. APRIL 1979 gjekk den første pizza-

en – Pizza Famosa, forgjengaren til Grandiosa – over bordet på Stranda.

Det var lite storindustri over det

arbeidsformann og eks-stuert Arne Hovlid hadde skrapa saman for å kome i gang. Saman med

fabrikksjefen Ivar Moss, og skiftleiar Stein Ove Hovlid, utgjorde Hovlid den sentrale trioen i utviklinga av pizza-produksjonen.

Nokre bord, ei gryte med saus, ein mixmaster laga av den lokale verktymakaren. >>>

din mening
Skal vi høre på forstå-seg-påere som fordømmer pizza?
Skriv til dinmening@bt.no eller send sms med kodeord mening «din mening» til 2211

– Blank løgn, dette også!

Pizzafabrikken på Stranda vart berømt fordi Stabburet ville legge den ned i 1988.

Fabrikksjef Ivar Moss og hovudtillitsvald Martin Ørjasæter mobiliserte all sin politiske kløkt for å få Stabburet – eit dotterselskap av Orkla-konsernet – til å snu. Næringsminister Finn Kristensen møtte Orklasjef Jens P. Heyerdahl og kommunalminister William Engseth sende brev til Stabburet.

Dei tilsette jobba alt remmer og tøy kunne halde. Delvis for å vise at dei var verdt å satse på, delvis for at dei skulle sikre seg bonusen dei var lova om produksjonsmåla var nådd.

Men vendepunktet, trur Moss, skuldast ein bløff.

Han og Ørjasæter hadde førebudd seg godt då dei drog for å møte Bent Fuglesang og resten av Stabbur-leiinga på Mastemyr ved Oslo.

På punkt etter punkt kunne dei tilbakevise Stabburet sine utrekingar. Fuglesang var på vikande front. Men så kom han opp med eit argument Moss og Ørjasæter ikkje hadde tenkt på. Dei hadde ikkje noko svar.

Men Ørjasæter nølte ikkje: – Det er blank løgn, dette òg!

Moss nikka.

Og det var det. Kampen var over.

I dag har Stabburet to pizzafabrikkar på Stranda, med til saman 153 årsverk. Produksjonen er på 35 millionar pizza i året. Ni vogntog med pizza rullar ut frå fabrikkene kvar dag.

Suksess til bekymring

Sprett opp kartongen, riv av plasten og la steikeovnen jobbe i 10-12 minutt. Suksessen for pizza grandiosa er så stor at det skapte bekymring heilt inn i Verdikommisjonens sluttrapport:

«Hastverket tar livet av mennesket i en selv og andre. Globaliseringen er også en påkjennning på lokale og nasjonale tradisjoner, ikke minst mattradisjonene. Selv om påvirkningen utenfra har inspirert norsk matlagning – så er det neppe tvil om at tradisjonell norsk mat er blitt taperen. Da svekkes også det gamle måltidet. Resultatet er levende beskrevet av en journalist:

«Norsk mat er enten økonomi, sunnhet eller snobberi. Vi pynter oss med kokkeverdensmesterskap, men spiser Pizza Grandiosa. Vår egen matkultur har vi ikke klart å ta vare på, og da ender vi med å kreve mest mulig vomyll for pengene.»

(Arnhild Skre i Aftenposten 28.02.01.)»