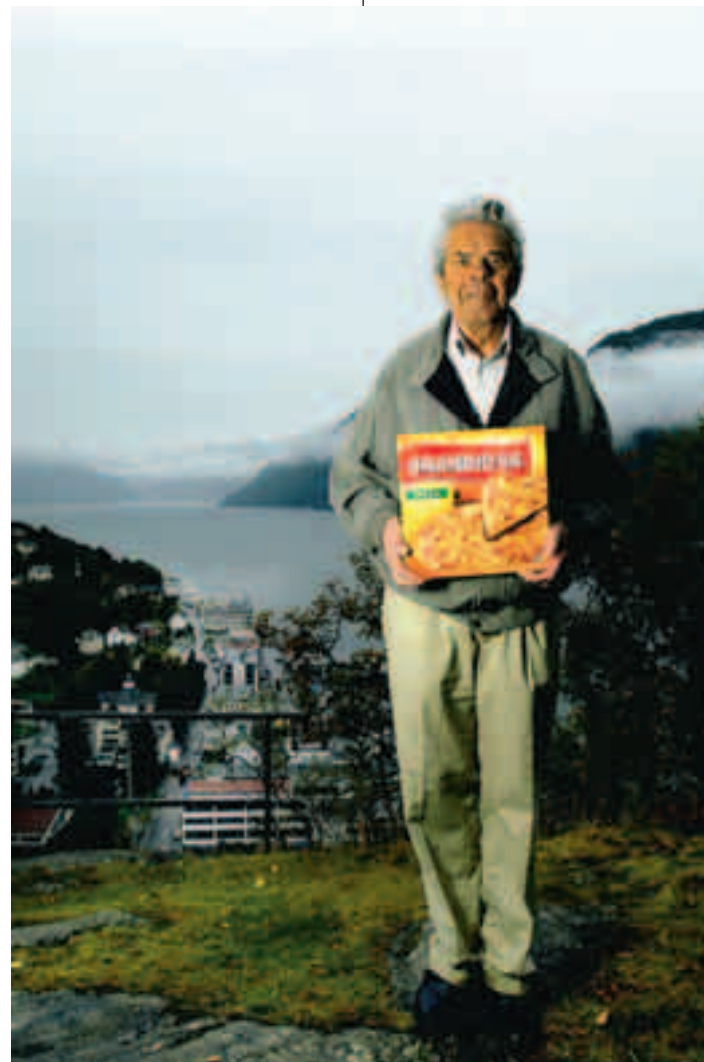


DØYPAREN: Arnold Harang fann oppnamnet og bygde opp distribusjonen. Desember er høysesongen: – Vi lanserte pizza som eit alternativ til wienerpølse i romjula. I dag underviser Harang Orkla-tilsette.



FABRIKKSJEFEN: Ivar Moss tok oppdraget utan å ane kva pizza var. Det er Moss som fekk installert vindauga med pizzafasong på den nye fabrikkjen for å markere salssuksessen. – Det er ingen produkt dei siste 20 åra som har kome opp i halvparten. Ivar Moss er pensjonist.



ARBEIDSFORMANNEN: Arne Hovlid hadde ansvaret for å organisere den første produksjonen.



KOKKA: Ruth Romskaug laga saus og oppskrift: – Det er ein jobb, men det er jo moro. Eg elsker jobben min. Jobbar framleis på prøvekjøkkenet i Brumunddal.



HØGRE HAND: Stein Ove Helstad var fabrikkjefens høgre hand då pizzafabrikkjen byrja å bake pizzabotnane sjølv. Gifta seg ei veke etter at Stabburet i 1988 avgjorde at pizzafabrikkjen ikkje skulle flyttast. Helstad er skiftleiar på pizzafabrikkjen i dag.

Nordmenn et meir pizza enn alle italienarane til saman.

GINO VALENTE

Ruth Romskaug går framleis på kjøkenet i sin kvite frakk. I 34 år har ho testa og utvikla nye rettar.

Saus, fyll og ost vart smurt og lagt på for hand. – Vi produserte opptil 3000 per dag, seier Hovlid. To år etter byrja det å likne ei produksjonsline. Men Hovlid trong ei maskin til å rive opp osten. Han gjekk til verktymakaren igjen. – Du! Lag ein ostedelar. Du skal få 2000 kroner. Og viss den ikkje fungerer, så får du ikkje fem øre. I 1984 hadde Svein Aaser teke over som Nora-sjef etter Onarheim. Aaser var hissig på telefonen til fabrikkjefen, Ivar Moss. Meir! Meir! Over 10.000 grandiosa om dagen! – Han ringde vel kvar kveld etter klokka ti. Toppsjefane har alltid hatt eit godt auge til pizzafabrikkjen på Stranda. Først Onarheim, så Aaser. Til slutt Jens P. Heyerdahl, etter at pizzaen gjennom dotterselskapet Stabburet var komen inn under det mektige Orklakonsernet sine venger. Moss hadde god kontakt med Orklaskjefen Jens P. Heyerdahl. – For det første var den jo lønnsam denne produksjonen – dei tente vel store pengar på han. Og for det andre trur eg han likte miljøet her oppe, seier Moss. Pizzaarbeidarane på Stranda har alltid strekt seg langt for bedrifta. Overtid for å levere nok til jul? Aldri noko problem. – Dei følte at det var deira bedrift, seier Hovlid.

– **GRANDIOSAEN ER BLITT DET FREMSTE SYMBOLET** på alt som er dårleg i norsk matkultur, seier Annechen Bugge

ved Statens institutt for forbruksforskning. Å fordømme Grandiosaen er rett og slett ei dyd, ein måte å markere avstand. Å fortelje at ein skil seg frå hopen i ei tid då det ikkje er skikk og bruk å snakke om klasseskilje. Poenget er ikkje maten. Poenget er statusen. – Generelt har ferdigmat ein lav kulturell og moralsk verdi, seier Bugge. På 60-talet vart pizzaen introdusert på Oslos beste vestkant som ein eksotisk napolitansk osterrett. Det eksotiske preget forsvann for godt med inntoget i frysediskane. Hos trendsetjande urbane middelklassekvinnene i hovudstaden vil retten vere utenkjeleg å sette på bordet til venninnene i dag. Den som diskar opp med Grandiosa i dette miljøet, må vere fullstendig blotta for sosiale antenner. Eller demonstrere eit veldig opprør, meiner Bugge.

DEN NORSKE PIZZA-BØLGA får det til å velte seg for Gino Valente, kokken som framfor nokon introduserte det italienske kjøkkenet i Noreg. Restaurantøren, kokebokforfattaren og tv-kokken legg ikkje fingrane i mellom: – Når folk et Grandiosa, får det meg til å spy. Den norske pizzatradisjonen er amerikansk, og har ingenting med Italia å gjere. Det er for tjukt og feitt, ei skam og ei skandale. Nordmenn et meir pizza enn alle italienarane til saman. I Italia har pizza same rolle som

pølse med brød, eit kjøpt måltid i farten. Her er den etablert som middag. Valente er oppgitt: – Det er heilt utruleg.

SOSIALANTROPOLOGEN og ernæringsfysiologen Marianne Lien meiner det er eit paradoks at frosenpizzaen har fått så dårleg rykte. Som mat, og spesielt saman med salat er det heilt OK mat, seier Lien. Kjøpt og lettvin, barnevennleg og bitte lite grann utanlandsk. Ideelt for dobbeltarbeidande familiar. Familiemåltidet har heller ikkje gått fløyten. Tradisjonelle rettar er ikkje fortrent, men supplert. Det er på det symbolske plan pizzaen provoserer, ifølgje Lien. Pizzaen er blitt syndebygg i kraft av sin store suksess. Det spelar inga rolle at pizza ikkje er spesielt feittande eller usunn, så lenge den vert oppfatta å vere det. I medieoppslag om overvekt og ferdigmat blir pizzabilete ofte bruk som illustrasjon. – Det viser seg at veldig mange assosierer pizza til feitt ferdigmat, seier Lien. I ei tid der overvekt vert tolka som eit teikn på manglande sjølvkontroll er det ingen god assosiasjon. Pizzasuksessen minner oss også om at kjøkkenet er tømt for folk på dagtid om kvardagane. Kvinnene har gått ut i arbeidslivet, men gamle husmorideal heng igjen. – Vi er nok veldig doble i forhold til det, seier Lien.

VORDANDE SIVILØKONOM Asbjørn Reinkind gafila i seg på festen då Peppes opna i Bergen for 22 år sidan. I dag er han sjef i Rieber & Søn ASA, eit selskap med ferdigmatfabrikkjen Toro under sine venger. Toro har mykje å takke pizzaen for, meiner Reinkind. – Den reidde grunnen for å ete mat på ein annan måte, som har gjort at meksikansk mat og wraps har fått gjennomslag i Noreg. Wraps, kjøtt og grønnsaker pakka inn i ei tynn lefse, er eit Toro-produkt. – Vi er store på wraps, seier Reinkind. Reinkind er siviløkonom, og siviløkonomar er glade i pizza. Rema 1000 butikken ved Noregs Handelshøgskolen i Bergen er ein av Noregs største på Grandiosa. 500 frosenpizzaer ligg alltid på lager hos butikksjef Terje Sivertsen. **HITIL I ÅR** har Sivertsen seld 11.100 av den opphavlege grandiosa, 7.400 av nykomaren Grandiosa med kjøttdeig og løk, 4.400 av pepperonivarianten og 1.800 av tacovarianten. Sivertsen har seld pizza så lenge at han er vaksinert. Han har vore med heile vegen, frå forjengaren, Pizza Famosa, og til årets introduksjonen av nye grandiosavariantar gjennom ein massiv reklamekampanje der 200.000 nordmenn stemte på sine favorittar. Eit smart trekk, trur Sivertsen. Grandiosaen fekk eit nytt løff. Det totale Grandiosa-salet skaut i været med 53 prosent i første halvår samanlikna med første halv-

år 2003 i fylgje Orkla. Men kvifor så populært hos siviløkonomaner? Kald berekning. Det ligg i blodet, trur Reinkind. – He he. Dei er kanskje rasjonelle. Du slepp oppvask. Det er ikkje mykje kjøkenutstyr du treng for å tilberede. **I 1992 GAV STABBURSJEFEN** Bent Fuglesang Ivar Moss pengar til å bygge eit bakeri. Men Moss hadde større planar. Han ville utvide fabrikkbygget og rydde plass til ei ekstra produksjonsline for å legge topping på pizzabotnane. Den delen av planen brydde han seg aldri om å klarere med Fuglesang. Stabbursjefen såg raudt og kalla den frekke fabrikk-sjefen inn på teppet på hovudkontoret. Stein Ove Helstad er Moss si høgre hand i prosjektet. Han måtte bli med. Moss er ein tøffing, men denne overhøvlvinga gjorde inntrykk sjølv på han. – Det var litt stilt i bilen dei første mila oppover, seier Helstad. Men Moss fekk summa seg. Og bakeriet? – Det tente vi inn igjen på tre år, seier Moss. Helstad viser rundt i bakeriet. Det er lite igjen av dei primitive forholda frå starten i 1979. Den gigantiske maskinen sluker 24 kilo deig i minuttet og steiker 400 pizzabotnar i slengen. Kvar pizzabotn varierer med pluss/minus to gram frå norma. Og

det beste av alt: Maskinen gjer heile jobben. Bakeriet er pizzaproduksjon på sitt aller mest automatiserte. – Det er ingen som er her, berre kamera som passsar på, seier Helstad. **PAAL CHRISTIAN BJØNNES** er framleis lukkeleg gift. Og like glad i pizza som før. Ein av dei som spørjer for at Orkla skuffar inn 600 millionar kroner i året på grandiosaen. Paal Christian kan smake andre pizzaer, men vender alltid tilbake til originalen Ruth Romskaug laga på 70-talet. Romskaug går framleis på kjøkenet i sin kvite frakk. I 34 år har ho testa og utvikla nye rettar. Grandiosaen gjorde hennar eigen skepsis til skamme og sikra henne plass i historia. – Det er den som er sjølve standarden, seier Bjønnes. – Ein tullar ikkje med Grandiosaen. Legg på ekstra ost og sånt. Ein gjer ikkje det. tekst: OGNE ØYHAUG foto: HÅVARD BJELLAND ogne.oyehaug@bt.no