



Pizza med mycket fyllning är melodin hos Mass. Foto: Camilla Lagerman

Intresset för nya smaker skapade konceptet - Pizzasmak har öppnat

Publicerad: 27 januari 2022

Författare: Camilla Lagerman

När Restaurang Basilika plockade ner skylten för gott i slutet av december påbörjade Mahsum "Mass" Altun sin förvandling av lokalen på Kristinavägen i Lindesberg, till det som nu är Pizzasmak. Konceptet är fortfarande på tillväxt, men Mass har en tydlig vision om sin restaurangs framtid. - Vi vill inte framstå som en vanlig pizzeria, mer som en restaurang som serverar bra pizza, säger han med ett leende.

Redan som barn hjälpte han till med småsysslor på familjens olika restauranger, så steget var inte särskilt långt när Mass beslutade sig för att öppna sin första egna

restaurang. För ungefär sju år sedan slog han upp dörrarna till Trattoria Gytorp, där man snabbt gjorde sig ett namn för sina goda pizzor. Den 26 december förra året tog han nästa steg, då han påbörjade renoveringen av lokalen på Kristinavägen där Basilika tidigare låg.

- Det tog lite längre tid än vi räknade med, då vi stötte på en del komplikationer. Men vi kände att det är bättre att det blir riktigt bra än att vi stressar oss igenom det. Vi ville höja mysfaktorn för att kunderna ska trivas och vilja vara kvar länge, och hittills har det bara varit positivt, berättar Mass.



Mahsum "Mass" Altun är ansiktet bakom nya Pizzasmak. Foto: Camilla Lagerman

I mitten av januari kunde han äntligen öppna sitt helt nya koncept, Pizzasmak, som han själv beskriver som framtidens pizzeria.

- Konceptet är precis som vi heter, Pizzasmak, där vi jobbar mycket med nya smaker och försöker vara i framkant när det gäller nya ingredienser. Våra pizzor är annorlunda mot de traditionella, vi gör mycket pålägg efteråt, så det är inte de vanliga platta pizzorna. Vi använder bland annat rucola, olika charkuterier, ostar och skaldjur på våra pizzor, berättar han.

Även om man nu har startat upp sitt koncept finns det mycket kvar att bygga på menar Mass, och idéer råder det ingen brist på.

- Tanken var att vi skulle ha en tunnelugn, där pizzan åker igenom hela ugnen och kommer ut på andra sidan. Det gör att den får en helt annan karaktär, men det är något som kommer att komma lite senare. Vi har även en egen app där vår meny finns, och nästan 80 procent av våra kunder gör sin beställning genom den. Det känns nästan lite "old school" att ringa för att beställa, säger Mass skämtsamt.

Restaurangens mest populära pizza är Rustica, en pizza som helt saknar tomatsås, men som har mozzarellaost, färsk persilja, kronärtskocka, färsk vitlök, färsk rucola och saltorkade tomater. Just det vegetariska är något som man vill bygga vidare på, med nya typer av smakkombinationer.

- Vegetariska pizzor är underskattade, det går att göra mycket spännande saker med grönsaker, avslutar Mass med ett brett leende.

Fotnot: Appen heter Pizzasmak och finns där appar laddas ned.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/intresset-for-nya-smaker-skapade-konceptet-pizzasmak-har-oppnat/>