

## Giugno d'esami per la Scuola Maestri Pizzaioli Professional

Scritto da Alice Di Prima  
Sabato 01 Luglio 2017 20:27

---



Per la prima volta ho avuto l'occasione di partecipare a una giornata dedicata agli esami finali che coronano il percorso di studio di circa 3 mesi sostenuto dai ragazzi iscritti alla **Scuola Maestri Pizzaioli Professional** guidata da **Giuseppe D'Angelo**, ideatore e presidente della scuola, e dagli istruttori **Francesco Bumbello**, **Pino Vitrano**, **Vincenzo Mineo**, **Alex Sampino** e **Davide Vernengo** che si è svolta Martedì **20 Giugno 2017** presso la **Pizzeria Don Carmelo di Palermo**.

La **Scuola Maestri Pizzaioli Professional** è una scuola professionale che ha come obiettivo quello di formare, dando delle basi di partenza solide, futuri pizzaioli tramite corsi specializzati tenuti da parte di esperti del settore. A questa sessione di esami hanno preso parte 15 ragazzi molto motivati e ragionevolmente tesi ed emozionati, **Domenico Amato**, **Marco Amato**, **Thomas Christopher Belli**, **Gabriele Bonincontro**, **Mauro Callivà**, **Giovanni Costantino**, **Nicolò D'Anna**, **Gabriele D'Antoni**, **Vito Maurizio Davì**, **Jebali Fathim**, **Omar Lo Giudice**, **Marco Maniaci**, **Tornike Mskhiladze**, **Franco Scilfò**, **Salvatore Schirò**, con una vasta gamma di nazionalità, età e background professionale e scolastico. Nella prima parte della giornata si è svolto il test scritto costituito da ben 57 domande inerenti la chimica e la biologia degli impasti oltre che le caratteristiche sensoriali delle materie prime e le nozioni di base sull'HACCP, successivamente si è proceduto con una interrogazione degli stessi sui medesimi argomenti e a seguire la prova pratica con la preparazione e la presentazione del loro "capolavoro" alla commissione composta oltre che dagli istruttori anche da **Rosario Seidita**, Chef e Segretario dell'A.P.C.P. PA (Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo), **Angelo Serio**, Maitre e Tesoriere dell'AMIRA Palermo, **Francesco Lelio**, Chef in rappresentanza dello Street Food Internazionale e **Aurelio Garonna**, Chef e fondatore dell'Accademia della Cucina Siciliana. Alla fine della giornata sono stati consegnati i diplomi di partecipazione al corso formativo e naturalmente sono state scattate tutte le foto di rito.



A questa giornata hanno preso parte inoltre ex corsisti che oggi lavorano con successo come pizzaioli, alcuni dei quali sono intervenuti per raccontare delle loro esperienze di successo che si è esteso in alcuni casi anche all'estero. Come tiene a ribadire il presidente della scuola D'Angelo, da questo percorso non escono pizzaioli professionisti ma potenziali pizzaioli che necessitano di molti anni di esperienza prima di potersi definire tali, ma sicuramente questo percorso costituisce il primo passo per poter entrare in maniera consapevole nel mondo del lavoro. Gli aspiranti pizzaioli si sono destreggiati nella realizzazione di impasti con diverse miscele di farine, da quelle di grani antichi siciliani a quelle realizzate totalmente senza glutine, con diversi metodi di impastamento, diretto o indiretto, con l'utilizzo di yogurt o di semi all'interno dell'impasto oltre al diverso periodo di maturazione.



L'inesperienza dei giovani pizzaioli si è vista soprattutto sulla scelta degli ingredienti e degli abbinamenti sui quali a mio avviso c'è ancora molto da lavorare tranne per alcune eccezioni; infatti, per mio gusto personale non sono una fan delle pizze troppo elaborate con un utilizzo massiccio di salumi o pesce affumicato che monopolizzano il sapore della pizza non facendo percepire in alcun modo gli altri ingredienti e soprattutto l'impasto, un vero peccato se si pensa a quanto tempo si spende per prepararlo e per trovare la giusta miscela di farine e conseguente idratazione. Una piacevole eccezione, invece, è stata la pizza proposta da **Gabriele D'Antoni**, il quale ha voluto in qualche modo esaltare la stagionalità e l'appartenenza al territorio siciliano, infatti, ha conquistato i palati della commissione e del pubblico, me compresa, con un impasto realizzato con 3 tipologie di grani siciliani sia duri che teneri (**Tumminia**, **Maiorca**, **Russello**), farcito con tenerumi (che per chi non fosse

## Giugno d'esami per la Scuola Maestri Pizzaioli Professional

Scritto da Alice Di Prima  
Sabato 01 Luglio 2017 20:27

---

palermitano non sono altro che le foglie tenere della zuccina lunga conosciuti anche come taddi), pomodoro pelato, acciughe, pomodoro secco, primosale e briciole di **Pane Nero di Castelvetrano** tostato. Per certi versi questa pizza mi ha ricordato la tipica focaccia messinese che viene condita con pomodorino, acciughe, tuma e indivia riccia, con quel sapore però più fresco e leggermente dolciastro tipico dei tenerumi. Sicuramente una variante estiva che mi ha sorpreso positivamente e che potrebbe fare concorrenza alla ben nota "faccia di vecchia".

moocasa\_albumid=6434341351581927041