

Nuovi pizzaioli a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 26 Maggio 2014 23:55



Dopo soli 3 mesi, ecco un altro gruppo di pizzaioli sfornati dai corsi del **Pizza Team Don Robbie School**, sezione **Sicilia**. La location scelta per lo svolgimento degli esami è stata quella della nuova **Pizzeria Al Venti2** di **Alessio Lo Galbo**, un altro pizzaiolo fresco di corso. Anche questa volta, alla presenza di **Robbie Pezzuol**, ideatore e anima del team, arrivato direttamente da **Rimini**, e dei suoi collaboratori locali capitanati da **Giuseppe D'Angelo**, rappresentante regionale della scuola, numerosi aspiranti hanno completato il proprio percorso con i faticosi esami. Oltre al già citato **Pezzuol** e **D'Angelo**, la commissione esaminatrice era formata da **Fabrizio Borrelli** dell'**APY**, Accademia Pizzaioli Italiani, dallo Chef **Alex Mangano** e dagli istruttori **Vincenzo Mineo** e **Daniele Vaccarella**, alla supervisione delle attività di forno c'erano **Pino Vitrano**, della **Pizzeria Alla Botte** e **Pietro Scarpinato**, della **Pizzeria Alle Grotte del Kemonia**. Sponsor della scuola e di tutto il team Sicilia, sin dall'inizio della sua formazione, è **La Fenice** di **Bartolo Crivello**, azienda attiva da anni nella vendita di farine di qualità. Tre le novità della giornata, la prima era costituita dalla presenza di uno chef della levatura di **Alex Mangano**, operante nel campo dell'alta cucina, la seconda rappresentata dalla presenza di un esponente di altra associazione ed infine, dalla presentazione ufficiale di un manuale operativo, scritto da **Giuseppe D'Angelo** insieme ad un suo omonimo, ex allievo recentemente diplomato.



Queste novità, secondo me, costituiscono un momento di svolta del team e per certi versi per l'arte del pizzaiolo. La presenza di uno chef può sicuramente contribuire ad estendere la conoscenza dei condimenti utilizzati nelle pizze, curando al massimo gli abbinamenti degli ingredienti e quindi profumi e sapori, tendenza ormai sostenuta da più correnti nazionali, compresa quella di **Robbie Pezzuol**.

Altro argomento, da sempre promosso e sostenuto da **Pezzuol**, è la collaborazione tra associazioni, perchè viene spontaneo pensare che: "**tra pizzaioli bisogna fare la pizza e non la guerra**"! Con la presenza in commissione di **Fabrizio Borrelli**, della **Pizzeria L'Arte Bianca**, rappresentante locale dell'**APY**, gli esami, importante e cruciale fase della vita del **Team Don Robbie**, vengono aperti all'esterno.

Infine, la stesura di un manuale, utilizzabile dai corsisti, che al suo interno codifica e spiega impasti e tecniche, può sicuramente migliorare l'apprendimento, ma anche costituire un potente strumento di riferimento per il pizzaiolo già diplomato o anche solo curioso di conoscere ed approfondire il proprio mestiere. Esso è stato scritto a 4 mani, con l'esperienza di **Giuseppe D'Angelo Senior**, istruttore pizzaiolo, e del suo allievo omonimo **Giuseppe D'Angelo Junior**, il quale, fulminato dalla pizza, ha convertito la sua precedente attività di guardia giurata in specialista degli impasti, trovando in essi un nuovo lavoro.



Giuseppe D'Angelo, inoltre, al termine dell'attività di valutazione, ha nominato **Rosario Di Giovanni** nuovo responsabile scuola il quale, da semplice esaminato, è così diventato parte integrante del direttivo locale. **Rosario**, durante il corso, ha dimostrato grande caparbia e al momento dell'esame ha sfoggiato le sue conoscenze nutrizionali, derivanti dalla patologia diabetica della quale è afflitto, presentando una pizza a basso indice glicemico.

Nuovi pizzaioli a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 26 Maggio 2014 23:55

Questi sono stati i punti salienti della giornata che hanno arricchito l'assegnazione dei seguenti attestati, in ordine rigorosamente alfabetico:

Ignazio Bertini;
GiovanBattista Bonanno;
Stefano Di Blasi;
Rosario Di Giovanni;
Federico Grassadonia;
Fabio Lipari;
Giorgio Noto;
Domenico Pizzurro;
Nicolò Regina;
Antonino Turdo;

Quindi, da oggi, ci sono altri 10 pizzaioli che praticheranno la maturazione dell'impasto, per fornire ai propri clienti una pizza più digeribile e quindi più salutare, alcuni sono in cerca di lavoro, altri opereranno fuori dalla Sicilia, altri ancora, invece, saranno a portata della mia rubrica [Pizza buona si può!](#)

moocasa_albumid=6013791112590506353