Nuovi pizzaioli e nuova scuola a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 17 Giugno 2015 19:42

Si sono svolti all'insegna delle novità, gli esami di pizzaiolo tenuti dal **Pizza Team Don Robbie Sicilia**, in collaborazione con la **Scuola Maestri Pizzaioli** di **Palermo** di **Giuseppe D'Angelo**, lo scorso **10 Giugno 2015**, presso il **Ristorante Ai Monaci** di **Baida** (PA). La notizia più importante è quella che vede la separazione tra le due associazioni sin dall'indomani del giorno degli esami, un sodalizio sicuramente complicato dalla distanza con la sede riminese del **Pizza Team Don Robbie**, ma dovuta anche ad una presa di coscienza ed una maturità acquisita dal direttivo palermitano, una consapevolezza probabilmente assente un anno fa. **Giuseppe D'Angelo** ha scelto di fare i passi poco alla volta, piano piano, senza correre e quindi scongiurando ogni possibile inciampata.

I diplomi consegnati sono quindi gli ultimi a portare il logo della bella associazione di **Robbie Pezzuol** che continuerà nel Nord Italia la sua opera di diffusione della pizza buona, mentre in **Sicilia**, con un occhio al continente, la **Scuola Maestri Pizzaioli** proseguirà la propria strada, incentrata principalmente sulla qualità non solo dei corsi, ma anche rafforzando il legame con sponsor e partner storici di eccellenza, come i **Molini del Ponte** di **Filippo Drago**, **La Fenice** di **Bartolo Crivello** e dell'azienda di distribuzione di **Francesco Mangiapane**, oggi affiancati dalla **Artis Food** di **Pavia**, rappresentata per l'occasione da **Antonino Militello**, capo area Sicilia, ma soprattutto dalle mozzarelle del **Caseificio Ponticorvo**, rappresentato da **Alfonso**.

La **Artis Food** è una giovanissima azienda di distribuzione alimentare che si rivolge esclusivamente a quei clienti che sono disposti a spendere qualcosa in più per prodotti di qualità, qundi pochi, ma buoni. Nata nel Novembre 2014, la **Artis** ha sede a **Pavia**, ma ambisce ad una diffusione su tutto il territorio nazionale, ovunque ci sia richiesta di prodotti confezionati di alta categoria, anche di provenienza siciliana.

Il **Caseificio Ponticorvo**, invece, è situato ad **Alvignano**, a 27 km da **Caserta,** abbastanza distante dalla tanto temuta ed inquinata zona chiamata "terra dei fuochi", come mi ha precisato **Alfonso**, l'azienda possiede anche un allevamento di ben 1.500 capi di bufali, utile però a soddisfare solo il 20% del fabbisogno interno, per il resto ci si fornisce presso allevamenti certificati della zona. Alla **Ponticorvo**, come recita lo slogan aziendale, la mozzarella non si fabbrica ma si fa, e non è l'unico prodotto, di bufala DOP o di vaccino, essa è affiancata da una serie di formaggi che ho avuto la fortuna di assaggiare con molto piacere e con risultati organolettici eccellenti, grazie alla disponibilità di **Salvo Ultimo**, rappresentante a **Palermo** dei prodotti **Ponticorvo** ed anche di altri.

Mozzarella di Bufala (Caseificio Ponticorvo)

Trovare in una pizzeria una buona mozzarella di bufala è molto difficile, io stesso, durante le recensioni di "Pizza buona si può", non ho voluto affrontare l'argomento, anche perchè, a differenza della **Campania**, qui in **Sicilia** lo standard è rappresentato da quella di vaccino. Nonostante ciò, ho accettato di assaggiare il prodotto di **Ponticorvo** in cui ho subito notato una certa complessità olfattiva, con sentori di latte, burro e fermenti, accompagnata da una insolita compattezza. Parlando con **Alfonso**, ho poi scoperto che la particolare consistenza era dovuta ad alcuni accorgimenti di lavorazione al fine di rendere la mozzarella più adatta all'impiego in pizzeria, infatti, la mozzarella di bufala, notoriamente rilascia ancora più acquetta rispetto al boccone di vaccino, compromettendo l'aspetto e la

praticità di consumo della pizza. Il campione da me esaminato era stato prodotto due giorni prima che lo degustassi, ma ciò non credo abbia influito sulle sue qualità organolettiche, anzi, sono convinto che la mozzarella debba assestarsi almeno uno o due giorni prima di essere consumata, ovviamente bisognerà assaggiarla a temperatura ambiente.

Mozzarella di Vaccino (Caseificio Ponticorvo)

Anche la mozzarella di vaccino era stata prodotta un paio di giorni prima, essa si è presentata al mio naso con un netto sentore di latte ed un filo di burro, in bocca, durante la masticazione, la prima cosa che è notato è stata la delicatezza della salatura, la seconda invece, la turgidezza della filatura che si è manifestata con un'accentuata callosità durante la masticazione, senza mai sconfinare nella gommosità, un pregio senza il difetto. A proposito della consistenza, questa mozzarella, essendo stata preparata per soddisfare le esigenze di una pizzeria, me l'aspettavo ancora più asciutta, mentre invece ho trovato un'umidità molto ben bilanciata. Nel finale, il gusto complessivo al palato è persistente, molto lungo, e termina infine con una leggera nota amarostica e di affumicato che valorizzano il risultato complessivo di un già ottimo prodotto.

Burrata (Caseificio Delizie Pugliesi)

Nel caso della burrata, invece, bisogna stare più attenti alle temperature poichè essa è molto sensibile agli sbalzi. Nel campione delle **Delizie Pugliesi**, altra azienda distribuita da **Salvo Ultimo**, ho subito notato al naso una leggera pungente acidità, confermata anche al palato, indice di una certa "età" del prodotto, infatti, come mi ha poi spiegato **Alfonso**, la sua produzione risaliva a ben 5 giorni prima. Indentiamoci, ciò non ha inficiato minimamente la sua bontà e sicurezza alimentare, bisogna considerare che i formaggi freschi, anche se a latte pastorizzato, sono sempre abbastanza "vivi", pertanto possono subire una serie di modificazioni che comunque, a volte, migliorano le caratteristiche organolettiche iniziali. Oltre alla leggera acidulità, però, ho riscontrato al naso ed al palato un buon sentore di burro e di panna che mi spingono comunque a classificare il prodotto come ottimo.

La pluridecennale esperienza del caseificio, la sua presenza a **Palermo** e la gentile disponibilità di **Alfonso**, si prestano molto all'organizzazione di incontri di alto livello con operatori del settore della pizzeria, ma anche con quei consumatori classificabili tra i più esigenti, a proposito di tali incontri vi anticipo che **CucinArtusi.it** e la **Scuola Maestri Pizzaioli** stanno già progettando qualcosa.

E pur vero che la **Scuola Maestri Pizzaioli** è andata avanti con piccoli passi, ma sta già aprendo un'altra sede a **Ragusa**, queste invece sono le cariche e il team che sin da subito si occuperà dell'associazione: **Giuseppe D'Angelo**, Presidente, **Vincenzo Mineo**, Vicepresidente, **Daniele Vaccarella**, Direttore Nazionale, **Pino Vitrano**, Delegato Regionale Sicilia, **Tommaso Di Bella**, Responsabile Coordinamento.

La commissione d'esame, com'è ormai d'abitudine, era composta da professionisti del mondo della pizza e della cucina, quasi tutti ospiti provenienti da fuori città, in ordine alfabetico: **Elio Ceraolo**, Maestro Pizzaiolo di **Gioiosa Marea** (ME), ideatore dell'**UPS**, Unione Pizzaioli Siciliani, **Salvo D'Antoni**, Executive Chef, **Houssem Semcha**, pizzaiolo di **Comiso** (RG), infine **Vincenzo Mineo** e **Daniele Vaccarella**, entrambi Maestri della scuola.

I corsisti che hanno ricevuto l'agognato diploma, dopo circa tre mesi di duro studio, sono i seguenti:

Rosario Cavarretta, Roberto Cottone, Orazio Invernale, Giacomo Guccione, Antonio Massaro, Giuseppe Namio, Alessandro Pedone, Matteo Rera, purtroppo assente per un'emergenza medica, e **Vincenzo Taormina**.

Tra i nomi dei nuovi pizzaioli, i più attenti tra gli addetti ai lavori forse hanno scorto quello di **Roberto Cottone** che, insieme ai fratelli **Antonio e Marcello**, conduce la **Pizzeria La Braciera**, la specialità di **Roberto** sembra essere lo sfincione, ne vedremo una riedizione particolare nel suo locale nuovo locale estivo a **Villa Lampedusa**? Infine, c'era anche **Giacomo Guccione**, pizzaiolo di lunga esperienza che finalmente ha deciso di frequentare un corso, preludio di una pizzeria tutta sua, potrebbe quindi presto spuntare, insieme ad altri neo-diplomati, sulle pagine della rubrica di recensioni Pizza buona si può, ovviamente su **CucinArtusi.it.**

moocasa_albumid=6158811199412168945