Anche in estate il Team Don Robbie sforna pizzaioli

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 21 Agosto 2014 18:13



L'estate palermitana non ferma il **Pizza Team Don Robbie School**, infatti, dopo i canonici tre mesi di corso, più qualche altro giorno per seguire gli inevitabili ritardatari, lo scorso **19 Agosto 2014** in piena calura estiva, presso la **Pizzeria Alla Botte** di **Pino Vitrano** a **Misilmeri**, sede della scuola, si sono svolti gli esami di pizzaiolo degli ultimi corsisti.

La commissione degli esaminatori era composta, in ordine alfabetico, da: **Giacomo Callari**, ideatore di **Sapori di Sicilia Magazine**, **Giuseppe D'Angelo**, maestro pizzaiolo e rappresentante del team in **Sicilia**, **Salvatore D'Antoni**, chef, **Alex Mangano**, chef, **Vincenzo Mineo**, maestro pizzaiolo specializzato in sfincione, **Daniele Vaccarella**, maestro pizzaiolo, e con gli istruttori **Pietro Scarpinato** e **Pino Vitrano** in qualità di assistenti al forno. Stavolta, in commissione, c'erano ben due chef, segno lampante della sempre maggiore saldatura tra i due mondi, quello della cucina e quello della pizzeria. I nuovi pizzaioli, invece, in ordine di uscita erano i seguenti: **Jerry Passantino**, con la sua pizza gluten free; **Tommaso Di Bella**, con un interessante impasto con inserimento di canapa ed un piacevole abbinamento a base di ananas e salmone; **Armando Li Bianchi**, con un impasto a base di kamut; **Salvatore Walter Caltagirone**, con una 6 cereali; **Giuseppe Sciambra**, con un impasto ad alto contenuto di rimacino; infine, **Vittorio Cartaino**, con un insolito, ma buono e croccante, impasto a base di doppio zero, tipo 1 ed un azzardoso 25% di farina di mais.



I corsi tenuti dal team diventano ad ogni sessione sempre più vasti e più lunghi, a dispetto delle ore di corso normalmente programmate, affrontando argomenti non sempre scontati per un profilo di pizzaiolo, anche se comunque correlati, come ad esempio la panificazione, mentre il lievito madre è ormai un tema obbligatorio. In commissione c'era dunque **Vincenzo Mineo**, un vero esperto di "sfincione", la tradizionale pizza palermitana, ma anche **Alex Mangano**, studioso del "**cuddurune**", un altro antico esempio di pizza locale, una tempo realizzata con la pasta del pane avanzata, stesa grossolanamente e condita con pomodoro, pezzetti di caciocavallo e acciuga. Ovviamente, questi impasti originariamente venivano preparati senza il metodo della maturazione, ma io immagino di applicarvi le nuove tecniche di lievitazione, come d'altronde **Vincenzo** già esegue da tempo, al fine di alleggerire la nostra digestione! Questa passione di **Alex** per gli impasti non è per niente passeggera, infatti, lo chef sta ponderando la possibilità di inserirsi in prima persona in questo settore, sarà tra qualche settimana o fra pochi mesi, ma vi garantisco che vigilerò sui fatti e vi informerò appena possibile.

Quindi, appuntamento a **Settembre**, quando inizierà il nuovo corso, oltre alla pizza arriveranno anche i pani marmorizzati e quelli aromatizzati.

moocasa_albumid=6049313891880009665