Come diventare pizzaiolo e vivere felice!

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 01 Marzo 2014 12:22

Da tempo mi chiedevo chi potessero essere i partecipanti ad un corso di pizzaiolo, quali profili culturali e umani, nonché motivazioni, avessero i corsisti. Lo scorso **12 Febbraio 2014**, presso la **Pizzeria Alla Botte** di **Misilmeri** (PA), sede della nuova scuola **Don Robbie School Sicilia**, ho avuto la possibilità di intervistare qualcuno di loro e di presenziare agli esami.

Le valutazioni si sono svolte con tranquillità, di fronte al direttivo siciliano della scuola composto da: **Giuseppe D'Angelo, Vincenzo Mineo, Pietro Scarpinato, Daniele Vaccarella** e **Pino Vitrano**, quest'ultimo anche padrone di casa, in qualità di titolare della pizzeria ospitante. Inoltre, le valutazioni sono state seguite attentamente da **Robbie Pezzuol** in persona, venuto da **Rimini** per l'occasione, dimostrando così grande attaccamento all'associazione e rispetto per la sua carica di presidente e per i soci del **Pizza Team Don Robbie**.

La mattinata si è aperta con i quiz, costituiti da numerose domande che però non hanno per niente impaurito gli esaminandi; poi è arrivato il momento della prova pratica, durante la quale ognuno ha preparato un suo elaborato da forno, quindi è stata la volta del colloquio con interrogazione e discussione della tesina presentata, si avete letto bene, da preparare c'era anche un elaborato scritto su un argomento nell'ambito della pizza.

I diplomati, in ordine di presentazione, sono stati i seguenti.

1) **Domenico De Gregorio**, che ha presentato una pizza con farina di Kamut.
2) **Giuseppe D'Angelo** (omonimo dell'istruttore) ha presentato una pizza con taglio soia, Russello e 00.
3) **Rosario Ingrao** ha presentato lo sfincione in alcune sue varianti.
4) **Marco Maurogiovanni** ha presentato una pizza tipica napoletana STG.
5) **Rosario Terzo** ha presentato una pizza senza glutine.
6) **Antonio Genovese** ha presentato un impasto classico con innesto di Russello maturato 48 ore.
7) **Alessio Lo Galbo** ha presentato il 6 cereali con innesto di tipo 1 e Russello

Inaspettatamente i profili dei corsisti erano molto variegati, ma mi ha stupito come la maggior parte di loro provenisse da esperienze lavorative e formazioni completamente diverse dall'ambito in questione. Certo, c'erano anche professionisti che frequentavano per migliorare le proprie conoscenze e migliorare gli impasti, grazie alle tecniche della maturazione, fulcro importante del programma della scuola, ma i neofiti erano la maggior parte.

Tra i sette ho quindi trovato dei disoccupati, che provenivano dal diploma di ragioniere fino ad arrivare alla guardia giurata, ma anche due pizzaioli che avevano deciso di cambiare vita! A tal proposito vorrei citarne due, ma solo perchè uno costituisce un caso emblematico e l'altro perchè l'ho intervistato più a lungo. Il primo di loro si chiama **Rosario Terzo**, un ragazzo che, sono convinto, ci farà vedere delle belle pizze e non solo per il suo profondo legame con gli ingredienti siciliani. Egli, nel giro di cinque mesi, è riuscito a diplomarsi pizzaiolo ma anche a cambiare l'approccio con la maturazione dell'impasto nel locale in provincia di Palermo dove attualmente lavora. In poche parole, **Rosario** ha dimostrato ai suoi titolari che la qualità paga, anche in zone insospettabili, guadagnandosi autorevolezza nel settore in cui opera. Spero di poter recensire presto questo locale, che è stato strappato all'oblio della pizza indigesta, preparata il pomeriggio per la sera, grazie anche ad un mio piccolo contributo, che evidentemente ha fatto riflettere pizzaiolo e titolari. Quando ho conosciuto **Rosario**, ho trovato un ragazzo che aveva, ed ha oggi ancor di più, delle grandi idee in testa, ma che a quel tempo era

sprovvisto degli strumenti per poterle realizzare. Era come se un contadino avesse necessità di zappare un campo, ma non possedesse nessun tipo di vanga o aratro, rendendo impossibile qualsiasi tipo di semina. Oggi **Rosario Terzo** è dotato delle conoscenze sufficienti ad affrontare il "campo da arare" e potrà seminare ciò che vorrà, ovviamente senza mai tralasciare quell'umiltà che lo ha fino qui contraddistinto, perchè senza di essa egli si fermerà e non imparerà più dai suoi successi, ma soprattutto dai suoi immancabili errori... e di strada da percorrere ne ha ancora tanta.

L'altro corsista che ho avuto il piacere di conoscere durante gli esami è stato **Rosario Ingrao**. Più maturo di **Terzo**, anche di età, egli ha dimostrato una certa dimestichezza con gli impasti ed ha interpretato magistralmente la ricetta dello sfincione palermitano di **Vincenzo Mineo**, uno degli istruttori. Purtroppo però lo "perderemo" presto, poichè **Rosario Ingrao** vive da tempo in **Libano**, e lì tornerà per svolgere la professione di pizzaiolo in un locale di prossima apertura.

moocasa_albumid=5979926250595020145