

Cresce ancora il livello dei nuovi pizzaioli a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 11 Febbraio 2016 11:17



Lo scorso **3 Febbraio 2016**, presso la **Pizzeria Don Carmelo** di **Palermo**, si è svolta l'ennesima sessione di esami dedicata ai corsisti della **Scuola Maestri Pizzaioli di Palermo**, ideata e guidata da **Giuseppe D'Angelo**. Il corso, della durata di circa 4 mesi, in questi ultimi anni ha subito innumerevoli evoluzioni, arricchendosi continuamente di nuove materie e nuovi argomenti sempre in relazione con la lievitazione; nozioni di chimica, fisica, biologia, merceologia sono ormai consuete e di conseguenza figurano anche tra i quiz degli esami. Un importante supporto al corso è determinato dal libro "**L'Accademia dell'Arte Bianca**", un manuale scritto da **D'Angelo** in cui egli ha raccolto le proprie esperienze in materia; il volume non è in vendita poiché è destinato ad essere distribuito esclusivamente ai corsisti. Gli esami, hanno pertanto raggiunto una considerevole complessità, giusto coronamento degli studi compiuti, il conseguimento dell'agognato diploma si propone principalmente l'obiettivo di stimolare la curiosità e la sperimentazione da parte dei pizzaioli. La **Scuola Maestri Pizzaioli di Palermo**, oltre alla sede situata presso la **Pizzeria Alla Botte** di **Misilmeri (PA)**, oggi ha succursali anche a **Comiso (RG)** con l'istruttore **Semcha Housseem** della **Pizzeria Charme**, a **Nizza in Francia** con l'istruttore **Marc Farina**, a **Piana degli Albanesi (PA)** con **Francesco Bumbello** della **Pizzeria Kalinikta**, ed infine a **Vittoria (RG)** con l'istruttore **Massimo Ficichia** della **Pizzeria O'Sciality**.



I 21 allievi hanno presentato impasti maturati a lungo, anche 120 ore, ma soprattutto hanno fatto largo uso di grani antichi siciliani moliti a pietra, entrati ormai di diritto nel mondo della pizzeria palermitana, dopo che vennero proposti in aggiunta agli impasti dalle mie recensioni di "[Pizza buona si può](#)" nel **Gennaio 2013**. Gli elaborati, anche se presentati dalle nuove leve, presentavano caratteristiche tecniche e organolettiche di grande rilievo, confermando così l'elevato know how tecnico trasmesso dai corsi. La maggior parte delle pizze aveva ottime alveolature, inoltre frequente è stato l'impiego di grani antichi, ma anche di eccellenti ingredienti, come ad esempio salmone selvaggio e suino nero, tutto ciò ha deliziato i palati della commissione d'esame, nonché dello scrivente che non ha potuto fare a meno, tra una foto e l'altra, di verificare di persona profumi e sapori!



Molto diverse tra loro le storie degli allievi, c'erano cuochi in cerca di perfezionamento, pizzaioli professionisti ansiosi di apprendere i segreti della maturazione dell'impasto, neofiti del settore, ben due pizzaioli di sesso femminile, un diplomato con il biglietto aereo per la Polonia già in tasca e persino un pasticciere! Insomma, la pizza "tira" e con essa i corsi che la spiegano con professionalità e completezza.

I nuovi diplomati sono: **Michele Adelfio, Wijekoon Asela Bandara, Angelo Campo, Salvatore Catrini, Calogero Costanzo, Filippo Culotta, Marina Giacomelli, Nicola Giustiniano, Marco Gnoffo, Francesco Lena, Salvatore Meschis, Davide Mineo, Antonio Montisanti, Roberto Luigi Oliveri, Alessandro Saitta, Giuseppe Salsiera, Salvatore Sarcona, Andrea Specchiarello, Roberto Spinelli, Virginia Veneziano Broccia e Marco Vitrano**.



In occasione dell'evento, è stato mobilitato tutto lo staff della scuola, c'erano **Francesco Bumbello, Tommaso Di Bella, Giorgio Noto, Pietro Scarpinato e Dario Vernengo**, la commissione d'esame invece era composta dai maestri istruttori **Daniele Vaccarella**, segretario Scuola Maestri Pizzaioli, **Vincenzo Mineo**, vicepresidente Scuola Maestri Pizzaioli, Chef **Salvatore D'Antoni** e Chef **Stefano Scarpaci**, delegato provinciale APCI, mentre la supervisione dei forni era stata assegnata a **Pino Vitrano**, delegato regionale Scuola

Cresce ancora il livello dei nuovi pizzaioli a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 11 Febbraio 2016 11:17

Maestri Pizzaioli, ed a **Rosario Di Giovanni**.

Fedelissimi anche gli sponsor di qualità che supportano la **Scuola Maestri Pizzaioli**, era presente **Bartolo Crivello** de **La Fenice**, ma bisogna citare anche **Molini del Ponte**, **Caseificio Ponticorvo**, **Punto Digitale Ausonia**, **Ingresso Alimentare Mangiapane**, **Artis Food** e **Cosmo Brand abbigliamento alberghiero**. Come d'abitudine, gli esami si sono conclusi in tarda mattinata con la consegna dei diplomi, cerimonia a cui è seguito il rituale pranzo di chiusura, svoltosi presso il **Don Carmelo** stesso.

moocasa_albumid=6247211155643923473