

Giorno di esami alla Scuola di Pizza di Ron

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 20 Dicembre 2015 15:21



Rosolino Garofalo, meglio conosciuto come **Ron**, è noto per l'immagine che ha dato a se stesso ed alla sua pizza, da tanti anni egli "grida" il suo impegno e recentemente ha addirittura rinnovato il locale di famiglia ideando " Pizza e Putta " un format di nuova concezione se applicato ad una pizzeria. L'evidente obiettivo è quello di avvicinare il cliente alle materie prime permettendogli di vederle e comprarle nonchè, prossimamente, anche di fargliele impiegare presso il locale stesso.

Ron è comunque **Pizzaiolo Mistral** di **Palermo**, e nella decenza gli si è uniti a **Paolo Cutolo**, originario di **Torre del**



Greco (NA), residente a **Palermo** fin dal 1998. **Paolo** si è sempre interessato di gastronomia, ma infatti, l'anno prossimo, questa attività si evolverà, però in questo momento di più non vi posso dire della scuola,



Mistral, quindi seguito da ben 100 ragazzi esaminandi, in ordine di presentazione dei loro elaborati della **Pizzeria**

1. **Valerio Grivello**, ragioniere di **Palermo**, andrà a svolgere la professione di pizzaiolo negli Stati Uniti, ha presentato la "Faccia di vecchia", condita con mozzarella, caciocavallo, acciughe, cipolle e origano.

2. **Fabrizio Urso**, ragioniere di **Palermo**, andrà a svolgere la professione di pizzaiolo negli Stati Uniti, ha presentato la "Faccia di vecchia", condita con mozzarella, caciocavallo, acciughe, cipolle e origano.

3. **Luca Bondi**, l'unico con esperienza di istituto alberghiero, proveniente da **Terrasini (PA)** sarà anche l'unico che rimarrà in **Sicilia**, ha presentato la "Paesana", condita con primo sale, capperi sottaceto autoprodotti, acciughe marinate e cipolla.

4. **Giulio Napoli**, perito informatico di **Palermo**, appena possibile cercherà di partire per l'**Australia**, ha presentato la "Napoli", condita con tuma, aringa affumicata e Pomodorini del Pendolo di chiara provenienza campana.



La commissione che ha valutato gli elaborati era veramente d'eccezione, poichè **Ron** ha probabilmente voluto che essa diventasse un momento di confronto ed una ulteriore lezione, stavolta di vita, per i suoi alunni. In ordine alfabetico, oltre al sottoscritto in qualità di enogastronomo, figuravano: **Gaetano Billeci**, chef, **Mimmo Giglio**, titolare del Pastificio Giglio, **Tony Lo Coco**, stellato Michelin, **Salvatore Passalacqua**, casaro autore della Tuma Persa, **Pietro Pupillo**, chef e docente del IPSSEOA Pietro Piazza. Infatti, dopo aver assaggiato le pizze presentate, ognuno dei membri della commissione ha interloquuto con i ragazzi sensibilizzandoli su caparbietà, qualità e sacrifici, una ulteriore preparazione al nuovo lavoro che questi ragazzi si approcciano a svolgere.

Ottimi i propositi degli esaminandi, tutti incentrati sulla valorizzazione della **Sicilia**, segno che il mese di corso frequentato li ha positivamente influenzati, ma anche il livello da loro raggiunto era di tutto rispetto, evidente indicatore che sotto l'iniziale inesperienza c'è comunque tanta passione e un po' di talento, nonchè dei bravi insegnanti. Insieme allo staff del **Mistral**, è stato indispensabile anche l'apporto dato da **Emma Garofalo** che si è occupata della parte relativa alla segreteria. In attesa della nuova scuola, porgo nel frattempo i miei migliori auguri ai nuovi pizzaioli, chiedendoli, anche se sono sicuro che non c'è ne sarebbe bisogno, di non dimenticarsi mai della loro terra, anche quando saranno dall'altra parte del mondo a preparar pizze.

Giorno di esami alla Scuola di Pizza di Ron

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 20 Dicembre 2015 15:21

moocasa_albumid=6228290602265791873