Il Pizza Team Don Robbie arriva anche a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 20 Dicembre 2013 11:58

Il **Pizza Team Don Robbie** è arrivato anche a **Palermo**, esso si è costituito a **Novembre 2013** dopo che **Robbie Pezzuol** ha notato le capacità di **Giuseppe D'Angelo**, uno dei migliori maestri pizzaioli palermitani, affidandogli così l'incarico di delegato per tutto il territorio siciliano. Completano il team la professionalità degli istruttori **Vincenzo Mineo** e **Daniele Vaccarella,** amici di percorso professionale di **D'Angelo**, ma anche di **Pietro Scarpinato** e **Giuseppe Vitrano**, ai quali è stato conferito l'incarico di coordinare la scuola. La **Don Robbie School** però non è siciliana, bensì è nata a **Rimini** il **21 Gennaio 2013** da un'idea del bellunese **Robbie Pezzuol**, anch'esso maestro pizzaiolo e tecnico della panificazione, grande studioso degli impasti alternativi per pizza utilizzanti farine diverse da quelle di grano, come ad esempio quelle di miglio, canapa e recentemente anche quinoa. Lo scopo della scuola è quello di portare avanti al meglio la professione di pizzaiolo, formando coloro che operano nel settore, progetto che in meno di un anno ha riscosso numerose adesioni, infatti si sono già costituiti i team di Rimini, Riccione, Venezia, Padova, Belluno, Lecce, forse presto anche di Milano e da poche settimane Palermo. I componenti dei team sono istruttori impegnati in una scuola diversa, dove si è liberi di esporre i propri pensieri, diffondere la "pizza buona" e fare squadra, nel lavoro e durante le competizioni, senza mai mettere in primo piano l'aspetto economico.



L'attività del nuovo team palermitano è iniziata lo scorso **17 Dicembre 2013**, presso la **Pizzeria Alla Botte** di **Pino Vitrano** a **Misilmeri** (PA), sede dei futuri corsi, grazie ad un master gratuito in panificazione e lievito madre tenuto dal Maestro **Giuseppe Ganci.** Ovviamente la parte relativa alla pizza è stata curata dall'istruttore **Giuseppe D'Angelo**, il quale ha affrontato gli importanti argomenti della forza della farina e della maturazione, cioè quella fase che precede la lievitazione vera e propria e che rende digeribile la pizza, nonchè anche un'esauriente lezione sulla composizione della spiga.

Ganci ha dimostrato come utilizzare due tipi di lievitazione, con lievito madre a secco e con lievito madre in acqua, facendo poi notare, durante l'esame del prodotto finito, le differenze organolettiche e morfologiche assunte dalla crosta. Infine, egli si è cimentato anche nella realizzazione di pane farcito con diversi ingredienti, sfiziose soluzioni per il pizzaiolo del "ventunesimo secolo", parafrasando un'appellativo spesso usato da **D'Angelo**.



Le farine utilizzate erano state fornite dai **Molini del Ponte** di **Filippo Drago** di **Castelvetrano**, il quale aveva inviato **Tumminia, Russello e Biancolilla**, tre grani antichi siciliani coltivati in biologico e moliti a pietra le cui indiscusse proprietà nutrizionali e salutistiche sono principalmente fondate sulla presenza del germe di grano, mancante nelle comuni farine integrali, e nell'assenza di micotossine grazie alla loro origine siciliana, regione che quasi sconosce il già citato fenomeno, costituto da quelle muffe cancerogene che attaccano i cereali, sia in campo che durante lo stoccaggio o i lunghi trasporti in nave. Gli impasti erano stati preparati con dei blend di semola rimacinata e grani antichi in percentuali variabili, studiate attentamente da **Giuseppe Ganci** per l'occasione.



La partecipazione di pubblico è andata oltre le previsioni, in sala erano presenti tanti giovani

interessati, alcuni allievi di **Giuseppe D'Angelo**, quindi già esperti in "pizza buona", e tre affermati professionisti: **Saverio D'Anna**, pasticcere e chef oggi consulente per aziende siciliane ed estere, **Aurelio Garonna**, Chef Presidente dell'**Associazione Accademia della Cucina Siciliana** e di **Gaetano Billeci**, Chef promotore dell'**Associazione Arte Cucina Enna**. In questi ultimi anni, il carisma di **D'Angelo** ha saputo addestrare e coinvolgere un nutrito gruppo di pizzaioli esperti, istruttori e neofiti, creando così un affiatato gruppo che fa ben sperare sul miglioramento della qualità di questo straordinario prodotto italiano che si chiama pizza!

moocasa_albumid=5958503240667814897