

## Un ottimo inizio d'anno per la Scuola Maestri Pizzaioli

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 27 Febbraio 2015 04:29

---



Continua l'opera instancabile della **Scuola Maestri Pizzaioli di Palermo** ideata da **Giuseppe D'Angelo** e del **Pizza Team Don Robbie**, dopo alcune settimane di corso, il **10 Febbraio 2015** altri 14 pizzaioli hanno ottenuto l'attestato che testimonia i loro studi. Per l'occasione, in commissione d'esami, oltre al team **Sicilia** era presente anche **Robbie Pezzuol**, Presidente e fondatore nazionale dell'associazione **Don Robbie**, arrivato appositamente da **Rimini** nonchè, come è ormai d'abitudine, una rappresentanza della cucina con gli chef **Stefano Scarpaci** e **Giovanni Cangelosi**.

Questi sono, in ordine alfabetico, i nomi dei nuovi diplomati: **Francesco Accardi, Vincenzo Beninanti, Alessio Bonanno, Francesco Bumbello, Davide Burgio, Alberto Cappello, Stefano Cappello, Giuseppe Conti, Maria Concetta Florida, Giuseppe Christian Longo, Marco Martines, Salvatore Mogavero, Domenico Priolo, Dario Vernengo**.



Le pizze preparate dai corsisti per l'esame hanno evidenziato una buona cura dei particolari e della presentazione, nonchè un grande considerazione per gli impasti speciali, utilizzando grani antichi piuttosto che di altri cereali arrivando fino alla canapa, con un occhio di riguardo per le farine biologiche. **Mediterranea, Russello e Tumminia** sono ormai varietà conosciute ed apprezzate dai corsisti e si spera verranno poi diffuse nei locali dove loro andranno a lavorare, pertanto grande merito va al **Scuola Maestri Pizzaioli** per aver intuito l'importanza che questi prodotti hanno nella nostra alimentazione.

Su tutti si sono distinti gli elaborati di sfincione, un'impasto al basilico, due STG, una senza glutine, presentata da **Marco Martines** con un'inedita farcitura pesce-salumi completata da un tocco giapponese al wasabi, poi ancora una **Kamut**, lievitata con la tecnica del polish realizzata da **Domenico Priolo**, una a base di **Tumminia**, infine una pizza esotica realizzata da **Dario Vernengo**, alunno distintosi in modo particolare, in onore di una ricetta di risotto ideata dallo chef **Alex Mangano**.

*Tutte le foto sono state fornite da **Daniele Vaccarella***

moocasa\_albumid=6116168352226532209