Come una goccia d'acqua, storie di pizzaioli e territori

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 26 Settembre 2016 18:38

E' risaputo, una goccia d'acqua sgretola anche la roccia, metafora questa che si adatta molto bene al continuo lavoro che la **Scuola Maestri Pizzaioli Professional,** con la sede di **San Giuseppe Jato** (PA) guidata dall'istruttore **Francesco Bumbello**, sta conducendo ormai dall'inizio del 2016 su parte del territorio attraversato dalla **SS624**, lo scorrimento veloce Palermo-Sciacca.

Francesco oggi, a poco più di 30 anni, è un pizzaiolo navigato, ma solo grazie alle sue esperienze iniziate un bel po' di anni fa. Dopo la scuola dell'obbligo, rispettando la classica gavetta, **Bumbello** trovò impiego come garzone di una pizzeria d'asporto, fu questo lavoro che gli permise di essere notato da un grande pizzaiolo e quindi di passare prima sotto la protezione professionale di **Giovanni Lo Piccolo** e successivamente di **Serafino Liberante**. Poi fu un gironzolare di locali, tra Palermo e provincia, Modena e di nuovo Palermo dove nel 2015 appagò la sua voglia di approfondimento della materia frequentando il corso per pizzaioli tenuto da **Giuseppe D'Angelo** il quale, sei mesi dopo la conclusione degli studi, gli affidò la nuova succursale della Scuola Maestri Pizzaioli Professional di **Piana degli Albanesi**.

Sono trascorsi pochi mesi dall'apertura della succursale, prima con sede presso la **Pizzeria Kalinikta,** poi recentemente spostatasi nella logisticamente più comoda **Pizzeria Z'alia** di **San Giuseppe Jato**, ma già ben 7 pizzaioli, con esperienza o del tutto nuovi del settore, hanno avuto il prezioso attestato che li qualifica, grazie al corso di studi particolarmente dettagliato nella teoria e allo stage formativo, eccezionalmente completato da interventi di esperti esterni su argomenti correlati con la pizza come quelli di **Vito Lo Greco**, sulla tipicità dei prodotti agroalimentari siciliani, e lo spazio a me dedicato su recensioni, gastronomia della pizza e suoi aspetti nutrizionali. La caparbietà di **Francesco**, unita alla sua capacità di insegnare, ha già quindi iniziato a modificare il panorama della pizza con maturazione dell'impasto nella **Valle dello Jato**.

I nomi da fare in zona sono parecchi, alcuni usciti dal corso di **Bumbello**, altri comunque espressione delle collaborazioni tra pizzaioli nell'ambito dell'associazione **Scuola Maestri Pizzaioli Professional**, ma mi limiterò solo a citare l'appena aperto **Expa** pizzeria del lago, **Orazio Invernale** del **Freedom Pub**, **Demetrio Fucarino** de **El Gordo**, **Giovanni Laudani**, storicamente legato a **La Montagnola** e poi, il **25 Settembre 2016**, nuovo pizzaiolo della nuova gestione della **Z'alia**, infine **Alessandro Traina** dell'**Apud Jatum** , pizzaiolo navigato ma anche nuovo corsista, e **Ciro Turdo**, in procinto di iniziare il corso, titolare e pizzaiolo di **Speedy Pizza,** locale solo d'asporto, ma che pratica già maturazione con l'obiettivo di aggiungere impasti a base di grani antichi e sala per ospitare i clienti. Il paese in cui sta maggiormente affermandosi la "pizza buona" è sicuramente San Giuseppe Jato a cui fa buona compagnia **Piana degli Albanesi** e **San Cipirello**, dando addirittura vita, da una mia intuizione, a quell'affiatato **Pizza Team 624** costituito da **Bumbello, Laudani, Traina** e, bontà loro, anche da me, di cui spero presto di raccontarvi propositi e prime opere.

I motivi per cui un pizzaiolo o un aspirante tale debba seguire il corso, anche se esperto e di lungo corso, l'ho scritto e detto più volte, sono molteplici, spesso questi professionisti ottengono risultati discreti, ma empiricamente, cioè con esperimenti che gli permettono di mettere a punto un impasto accettabile, senza però conoscerne i meccanismi e i segreti di esso, un corso invece permette di diventare padroni della materia e di svincolarsi dalla routine, iniziando ad inventare, correggere con cognizione di causa eventuali errori, ma soprattutto di rimanere sulla cresta dell'onda con le varietà di impasti a cui i clienti sono ormai abituati. Da non trascurare c'è anche il fattore nutrizionale e salutistico delle pizze, altro argomento a cui il consumatore oggi presta sempre più attenzione, identificabile principalmente in due caratteristiche: ingredienti della farcitura di buona qualità e indice

glicemico più basso possibile. Conoscere le materie prime impiegate, dalle farine alle mozzarelle, attuare una maturazione dell'impasto o meglio impiegare i grani antichi siciliani moliti a pietra con un indice glicemico più basso e senza micotossine, rispetto alle farine doppio zero estremamente raffinate, costituisce sicuramente un plus ancora oggi relativamente diffuso. Il pizzaiolo del XXI secolo si deve pertanto professionalizzare al massimo per non rimanere fuori dai giochi e per aumentare il valore del suo lavoro.

In zona, per **Bumbello**, di lavoro da fare c'è ancora molto e altrettanto ce n'è già e ne ne sarà anche per me, ovviamente sotto forma di recensioni, perchè più la pizza diventa "buona", più **CucinArtusi.it** dovrà impegnarsi, ma ormai è questa la mia missione, iniziata solo nel Gennaio del 2013 su sprone dell'istruttore della PIA **Peppe Sansone** con la rubrica "Pizza buona si può", ma che ha in pochi mesi, cambiato il volto della pizza di **Palermo** e che oggi, grazie alla **Scuola Maestri Pizzaioli Professional** con il Maestro **Bumbello**, sta replicando il successo nella provincia, la strada è ormai segnata, bisogna solo percorrerla.