

ALBERGHIERO DI LADISPOLI

VIVERE LA CONOSCENZA

ALL'ISTITUTO PROFESSIONALE DI VIA FEDERICI UN CONVEGNO SULLA PIZZA E SULLE FARINE SPECIALI DI GRANO TENERO DELLA GAMMA "STRAPIZZA", PRODOTTA DALL'AZIENDA LOMBARDA 'PERTEGHELLA' E DEDICATA ALL'ARTE DEI PIZZAIOLI

All'Alberghiero di Ladispoli si insegna (e si impara) a fare la pizza. **Si è svolta giovedì 9 marzo, all'Istituto Professionale di via Federici, la giornata di studio dedicata alla regina delle tavole italiane. Ad introdurre i lavori, è stata la Presidente dell'Alberghiero di Ladispoli Prof.ssa Vincenza La Rosa: "Quella dei pizzaioli è una vera e propria arte – ha esordito la Dirigente Scolastica – sintesi di identità, storia e cultura. Desidero ringraziare tutti i relatori e, in modo particolare, il Prof. Francesco Riili, Docente di Enogastronomia e Responsabile Eventi dell'Alberghiero. Riteniamo che la vera conoscenza nasca anche e soprattutto al di fuori delle aule accademiche e in momenti diversi da quelli delle lezioni cattedratiche, pur importanti. In modo particolare all'interno di un Istituto Professionale Alberghiero, la conoscenza si trasforma in competenza e abilità, sfruttando meccanismi e dinamiche appassionanti, che nascono dall'apertura della scuola alle realtà imprenditoriali e produttive di eccellenza del nostro Paese. E' necessario moltiplicare le occasioni di incontro e di scambio, di ricerca-azione, studio e approfondimento. E' essenziale, inoltre, il lavoro nei laboratori, perché è qui che il sapere si costruisce progressivamente attraverso il 'fare ragionato' e la sperimentazione. Solo così è possibile alimentare la curiosità e l'emozione del conoscere".**

E' stata quindi la volta di **Carlo Baldelli, Responsabile per il Lazio dell'[Azienda "Perteghella"](#), specializzata nella produzione di farine per pizze**, che ha illustrato al pubblico la storia e la funzione del grano nel bacino del Mediterraneo, descrivendo le varie fasi di lavorazione e le diverse tipologie di farina. **Carlo Baldelli ha invitato gli studenti dell'Alberghiero a "vivere la conoscenza"**, sfruttando al meglio ogni occasione di apprendimento per la propria crescita professionale e personale.

Duilio Giroto, Chef e Maestro pizzaiolo dell'Azienda Perteghella, ha quindi svelato agli allievi i segreti di una pizza perfetta: dalla temperatura dell'acqua per l'impasto, alle modalità di lavorazione, dai tempi di lievitazione alla farcitura.

Il convegno è stato preceduto, l'8 marzo, da una giornata di formazione interamente trascorsa in cucina con lo chef campione mondiale di pizza acrobatica **Duilio Giroto** che, aiutato dal suo assistente Fabio Amadio, ha insegnato agli allievi dell'Alberghiero le più importanti tecniche di preparazione dell'impasto, utilizzando le farine speciali della gamma "Strapizza", prodotta dall'Azienda Perteghella.

Almeno tremila anni di storia alle spalle, illustri antenati nel proprio albero genealogico, un *pedigree* di tutto rispetto punteggiato da nobili testimonianze letterarie. La pizza non ha bisogno di presentazioni: già nell'antico Egitto si usava celebrare il genetliaco del Faraone con la sua antenata: una schiacciata condita con erbe aromatiche.

Se l'etimologia non inganna, la parola deriverebbe da "pinsa" e dal verbo "pinsere" (schiacciare, appunto, ma anche macinare). Virgilio riporta l'abitudine contadina di macinare chicchi di frumento, setacciare la farina ottenuta, impastarla con erbe aromatiche e sale, quindi schiacciarla e cuocerla sulle ceneri del focolare, dopo averle dato una forma rotonda.

La pizza attraversa i secoli del Medioevo e dell'Età Moderna, per approdare – con innumerevoli variazioni sul tema – ai lidi partenopei, dove diventa un simbolo di napoletanità (e di italianità). Ma sui suoi ingredienti di base – la mozzarella e il pomodoro - si sono scatenate la polemica politica e la fantasia (più sulla prima che sul secondo, ad onor del vero): rivendicazioni fiammeggianti di primogenitura (la mozzarella è di origini longobarde o campane?) hanno impegnato negli anni storici e critici della cucina in esercizi acrobatici di filologia gastronomica.

Ma nelle aule e nei laboratori di cucina dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli (dove si sono svolte anche la '*cooking demo*' del maestro Giroto e la degustazione) si è parlato, soprattutto, di "Strapizza", la gamma di farine speciali di grano tenero, prodotte dall'Azienda Perteghella e dedicate specificamente all'arte dei pizzaioli.

78 anni di attività alle spalle, un mix vincente composto da passione, tradizione e innovazione, la 'Perteghella' nasce il 25 novembre 1939 a Solarolo di Goito, piccolo borgo in provincia di Mantova. A capo dell'azienda di famiglia, Attilio e Maria Ines che rilevarono quel mulino ad acqua da cui sarebbe nata l'industria molitoria di famiglia, giunta alla quinta generazione.

Oggi la 'Perteghella' ha una capacità di macinazione giornaliera di 270/300 tonnellate di grano tenero e 80/100 di mais e continua ad essere un'azienda all'avanguardia, con standard di eccellenza riconosciuti a livello internazionale.

"Nessuna pizza è mai uguale ad un'altra e ogni pizzaiolo ha i suoi segreti – ha spiegato Duilio Giroto – Esperienza, creatività ed alta qualità della materia prima sono ciò che fa la differenza. Ma tutto deve avvenire nel rispetto della storia dei territori. E' necessario trovare il giusto equilibrio fra tradizione e innovazione. Poi arriva la tecnica (e la tecnologia). E' sicuramente importante, in cucina, saper usare al meglio i macchinari e le attrezzature. Un altro segreto è quello di fare squadra. Ma prima di tutto vengono il cuore e la passione con cui si svolge il proprio lavoro".

L'Azienda PERTEGHELLA – ha spiegato Duilio Giroto – ha creato STRAPIZZA, una gamma completa di farine di grano tenero e miscele speciali per impasti a breve, media e lunga lievitazione con cui è possibile preparare pizze tradizionali, rustiche o croccanti, pizze a bordo alto (tradizione napoletana), pizze stirate (alla romana), pizze al trancio e focacce in teglia. Mix speciali, espressamente dedicati ai pizzaioli (ma l'Azienda ha altre due linee di produzione: una per panificatori e una per pasticceri).

"Nel nostro Istituto puntiamo ogni giorno al potenziamento e all'arricchimento dell'offerta formativa, attraverso iniziative che assicurino un costante aggiornamento sulle materie prime, sui prodotti e sulle realtà professionali di eccellenza del nostro Paese. – ha dichiarato il Prof. Francesco Riili, Docente di Enogastronomia e Responsabile Eventi dell'Alberghiero di Ladispoli – Quello di oggi è stato il primo evento dedicato interamente alla pizza: una straordinaria giornata di confronto, condivisione e scambio di conoscenze. Desidero ringraziare tutti i relatori, i ristoratori del territorio intervenuti al convegno e lo sponsor di questa giornata: l'azienda Cash&Carry Fantozzi di Ladispoli. Dalla cucina nascono l'identità e la storia del nostro Paese. Un patrimonio inestimabile che vogliamo trasmettere alle nuove generazioni. "