

ASPIRANTI PIZZAIOLI DIPLOMATI CON LA CONFCOMMERCIO PESCARA

14 Febbraio 2020

di Redazione



PESCARA – Con la prova finale e la consegna dei diplomi si è concluso a Città Sant’Angelo (Pescara) il corso per pizzaiolo organizzato dalla Confcommercio.

Tenuto dal docente **Giampiero Di Biase**, il corso ha riscosso un grande successo presso i partecipanti, interessati ad approfondire i segreti del mestiere del pizzaiolo, che potrebbe favorire l’inserimento nel mondo del lavoro.

Nel corso della prova finale gli allievi hanno dimostrato di aver appreso sia le nozioni teoriche

inerenti il mondo della pizza, sia una notevole capacità pratica evidenziata dalla giuria chiamata ad esprimere un giudizio sulle pizze preparate dai partecipanti.

I neodiplomati sono **Marina Buccella**, che nella prova finale ha proposto la “Pizza alla Marina”, pizza bianca con mozzarella, spinaci, decorata a crudo con prosciutto crudo, stracchino e pomodori secchi; **Marco Di Giacomo**, che ha preparato “La porcata”, pizza rossa con spalla di maiale: aceto senape, salsa bbq, paprika, sale, olio e pepe nero; **Francesco Giovanni Ruggiero**, che ha proposto “Trionfo Romano”, pizza bianca con fior di latte, rucola, prosciutto crudo, scaglie di formaggio di bufala; **Antonio Di Vincenzo**, che ha preparato la “Pizza alla ligure”, pizza bianca con pesto mozzarella e pomodorini; **Simone Fattore**, che ha proposto la “Maglia Rosa”, pizza bianca con mozzarella, provola, pancetta, grana (scaglie) rucola e pomodorini.

Marina Buccella e Marco Di Giacomo sono stati premiati anche per il titolo di “Pizza più buona del Corso”.