

L'arte del pizzaiolo (anche) per reinventarsi. A "scuola" dal maestro dell'arte bianca Andrea Di Stefano "Je Tizzone"

6 Dicembre 2025



SCURCOLA MARSICANA – Una full immersion nel mondo della pizza per imparare tutte le fasi del procedimento di lavorazione, dall'impasto all'uscita dal forno, non soltanto per approcciare al mondo della cucina con curiosità ma per reinventarsi o presentarsi per la prima volta sul mercato del lavoro.

Questo è uno dei focus dei corsi di formazione del progetto Gol (Garanzia di occupabilità dei lavoratori), finanziato dal Pnrr e promosso dalla Regione Abruzzo, che la pizzeria-braceria Je Tizzone porta avanti con il sostegno dell'agenzia di formazione accreditata Afes di Avezzano.

È tra le mura del locale di **Andrea Di Stefano** sulla via Tiburtina Valeria a Scurcola Marsicana (L'Aquila), infatti, che si sta tenendo il corso con una classe di 8 futuri pizzaioli, dal mese di ottobre e che si concluderà a febbraio, per un totale di 240 ore di formazione e con il rilascio degli attestati riconosciuti dalla Regione.

Un monte ore suddiviso tra lezioni teoriche e pratiche, in cui la riqualificazione professionale chiede di mettere le mani in pasta, letteralmente. L'iniziativa su scala nazionale ha l'obiettivo

di migliorare l'occupabilità rivolgendosi a disoccupati, lavoratori fragili, percettori di ammortizzatori sociali, e modulandosi a seconda che riguardi l'orientamento professionale, l'aggiornamento delle competenze o il supporto nella ricerca di lavoro.

“Ho sviluppato il corso prevedendo ogni giorno una piccola parte teorica e dando più spazio alla parte pratica, essendo più necessaria l'esperienza per i partecipanti che non si sono mai cimentati con la pizza. È il secondo corso che stiamo tenendo e il riscontro è positivo, nonostante sia complesso partire da zero per coloro che cambiano totalmente settore”, spiega Andrea Di Stefano.

È la storia della pizza a dare il benvenuto ai partecipanti, per poi proseguire con la conoscenza delle materie prime per gli impasti, cioè farine, lieviti, sale e olio, e la loro composizione chimica; si scoprono poi tutte le tipologie degli impasti per tipi di pizza, dalla napoletana alla romana e quella classica italiana; infine, con una tabella degli ingredienti da utilizzare si parla della reperibilità e lavorazione dei prodotti.

“Da tempo sostengo l'importanza di dare spazio ai ragazzi che si avvicinano per la prima volta al mondo del lavoro e la formazione nella vita è fondamentale, sia per chi si affaccia per la prima volta e sia per chi deve ricollocarsi, per raggiungere un buon livello di professionalità”, conclude.

LE FOTO





