

EMILIANO DI CIANO, TERZO POSTO ALLA SWISS CUP 2019: “COSÌ INSENGO A FARE LA PIZZA”

14 Gennaio 2020



CHIETI – Ha messo le mani in pasta per la prima volta ad aprile 2018. Eppure in meno di due anni, ha appreso l'arte della pizza, diventando a sua volta istruttore professionista. Trentun anni, di Chieti, **Emiliano Di Ciano** è medaglia di bronzo alla Swiss Cup 2019, il campionato organizzato dalla Federazione Internazionale Maestri Pizzaioli, in occasione del Food Festival italiano.

“Ho seguito il primo corso per diventare pizzaiolo poco più di un anno e mezzo fa – racconta Emiliano a *Virtù Quotidiane* – . Ho frequentato l'Accademia Nazionale della pizza Doc di Napoli, con il campione mondiale **Salvatore Lioniello**, ma prima di allora non avevo mai fatto una pizza in vita mia”.

Seguono le formazioni a Mantova, Roma e Perugia alla Good in Food, dove frequenta il corso da master istruttore.

“I miei genitori, **Antonio** e **Ada**, nel 1988 hanno aperto la D&C srl ingrosso Horeca, azienda che rifornisce le attività di ristorazione dell'Abruzzo. Per ampliare i nostri servizi, ho deciso di diventare istruttore pizzaiolo, così da garantire una consulenza a 360 gradi ai nostri clienti, non soltanto occupandoci delle forniture di materie prime”.

In un locale adiacente all'azienda, adibito ad hoc, Emiliano Di Ciano organizza periodicamente corsi amatoriali, per professionisti e master con possibilità di stage, "massimo per 10 persone per classe - precisa -. Entro gennaio partirà il prossimo corso professionale pizzaiolo, della durata di 40 ore, delle quali 28 saranno di pratica".

Emiliano si occupa di formazione anche per altri enti, come Academy for Me di Confartigianato di Chieti e Good in Food di Perugia e nel frattempo ha cominciato a dedicarsi alle gare. La prima, lo scorso giugno, a Zurigo lo ha portato al terzo posto nella categoria Napoletana Stg.

"Ero il numero 117 - ricorda -. Sono stato chiamato dall'azienda napoletana di conserve, O Sole e Napule, e ho preparato una pizza margherita secondo la tradizione, di fronte a una giuria composta da **Luciano Sorbillo, Marco Quintili, Alfonso Saviello e Tommaso Lastra**, che hanno valutato la stesura, la cottura, lo schiaffo napoletano e gli ingredienti".



Quella di Emiliano Di Ciano è una passione letteralmente esplosa che ha messo in luce una vera e propria vocazione.

“I fattori determinanti per una pizza perfetta – spiega Di Ciano che oltre alla pizza napoletana, ama particolarmente fare anche la gourmet – sono l’impasto, la manualità e i prodotti utilizzati che devono essere tutti di altissima qualità. Alla base però – sottolinea – ci devono essere voglia e passione di praticare questo mestiere così bello e divertente. Per chi vuole lavorare in una pizzeria inoltre bisogna essere velocissimi per stare al passo con il servizio”.

Tutti segreti che trasmette ai suoi corsisti e che impiega nelle pizze di sua creazione.

È sua la ricetta di “Mamma”, una pizza 100 per cento abruzzese, “che ha una base di pomodoro San Marzano, il cornicione ripieno di ricotta. Poi in uscita si aggiungono le pallotte cace e ove, cucinate da mia madre, tagliate a metà, scaglie di parmigiano reggiano e olio evo, registrata da ‘My Social Recipe’, portale online per la certificazione di ricette originali”.

All’orizzonte nessuna pizzeria tutta sua, ma il desiderio di “creare una rete di formazione e proseguire con le gare. A fine gennaio – annuncia – sarò ad Andria al terzo campionato internazionale Passione Pizza, dove gareggerò sia nella categoria napoletana che con la pizza classica”.

LE FOTO



























www.virtuquotidiane.it EMILIANO DI CIANO, TERZO POSTO ALLA SWISS CUP 2019: "COSÌ INSEGNÒ A FARE LA PIZZA"





