

Dalla classica alla contemporanea, tutti i segreti della pizza in un manuale

12 Gennaio 2025

di **Marcella Pace**



PESCARA – “Per la pizza perfetta non esiste una farina ideale, ma tutte possono dare risultati eccellenti con un il metodo giusto di lavorazione”. Parola di **Giulio Borriello**, esperto di enogastronomia e specializzato nel settore della panificazione, tanto da metterlo nero su bianco nel suo libro *Pizza Masterclass*, un vero e proprio manuale sull’universo pizza.

Classe 1985, napoletano di origini, e da tempo trapiantato in Abruzzo, Borriello si è laureato in Enogastronomia. Dopo anni di lavoro in diversi locali, e poi come chef boulanger e pizzaiolo

sulle navi da crociera, e un periodo in Francia dove si è dedicato completamente alla produzione e alla distribuzione degli impasti della pizza classica e contemporanea per un'importante catena francese, nel 2021 si è stabilito in Abruzzo e ha cominciato a dedicarsi all'insegnamento, tra istituti privati ed enti accreditati.

“Durante i miei corsi”, racconta a *Virtù Quotidiane*, “mi ero accorto che non esisteva un libro di testo adeguato per consentire ai ragazzi di approfondire l'argomento. Ho deciso così di scriverlo personalmente”.

Dopo un anno di ricerche e di lavoro, è venuto fuori *Pizza Masterclass*, il manuale didattico per la formazione professionale, edito da Guida Editori.

“È un viaggio appassionato nel mondo della pizza che unisce le radici storiche al culmine dell'eccellenza gourmet”, spiega l'autore, che oggi è docente in un istituto privato di Pescara.

“Sono partito dalla mia esperienza”, ripercorre, “e ho aggiunto delle ricerche storiche. Ad esempio contattando l'archivio storico della Diocesi di Pescara ho scoperto una pergamena del 1195 in cui per la prima volta si fece il nome pizza”.

Il manuale si compone di una prima parte storica e antropologica, per poi passare alla pratica, con nozioni e sugli impasti per la pizza, rivelando i segreti che ci sono dietro ciascuno.

“Sono convinto che lavorando in maniera adeguata tutte le farine, gestendo in maniera corretta l'idratazione dell'impasto e avendo altri accorgimenti, si possono ottenere risultati eccellenti”, conclude.

Il libro da oltre 200 pagine, capitolo per capitolo approfondisce i grani, gli ingredienti principali, i tipi di impasto ed impastatrici, la lievitazione e la maturazione dell'impasto, la sua lavorazione, le varie pizze, i diversi forni, fornisce cenni sulla gestione delle attrezzature e sulle intolleranze, e infine contiene anche delle ricette.



