

# “Vorrei fare il pizzaiolo”: quando un corso ti cambia la vita

written by Redazione  
15 Giugno 2017





C'è chi decide di cambiare vita, chi è costretto ad inventarsi un lavoro e chi semplicemente vuole apprendere l'arte e metterla da parte per quando potrà realizzare il suo sogno imprenditoriale.



Tiziano Casillo

Il corso “Vorrei fare il pizzaiolo” ha accompagnato l’Accademia del Gusto di Osio Sotto sin dalla sua nascita ed è tra i più gettonati, complice il fatto che a salire in cattedra ci sia un maestro indiscusso come **Tiziano Casillo**, che rimbalza come una trottola da un angolo all’altro del globo, conteso a livello internazionale. Anche se capita a volte che sia il mondo a venire ad Osio Sotto, come quando una classe di pizzaioli è arrivata da Taiwan nel 2015 per seguire un corso intensivo di Pizza Art.

Il corso è davvero trasversale per età e nazionalità e vede a fianco di Casillo, **Oxana Bokta**, che oltre a svolgere il ruolo di assistente dei docenti in Accademia, vanta una specializzazione nelle tecniche dei lievitati. «La soddisfazione più grande per noi è vedere tanti corsisti realizzare il sogno di aprire una pizzeria o diventare ottimi pizzaioli», spiega Daniela Nezosi, direttrice dell’Accademia del Gusto. In 13 anni, al ritmo di tre edizioni l’anno, il corso - che in 40 ore garantisce una full-immersion dalle tecniche di impasto alla scelta delle materie prime, al bilanciamento del topping- ha sfornato ben 500 pizzaioli.

Se non manca chi ha deciso di rinunciare ad un mestiere che comunque impone grandi sacrifici, la maggior parte dei corsisti non si è arreso alle prime difficoltà ed è riuscito con successo a trovare lavoro o a diventare imprenditore di se stesso, anche dopo gli “anta”. Ecco alcuni di questi casi.

## **“Del Vicolo” di Scanzo, da disoccupata a pizzaiola provetta insieme alla figlia**



Emilia Persico e la figlia Elena

**Emilia Persico** si è ritrovata all'improvviso disoccupata nel 2006, a 44 anni e con due figli, dopo aver lavorato una vita come impiegata amministrativa. «Ho cercato quindi di seguire la mia passione per la cucina, che mi accompagna da sempre, da quando da ragazzina lavoravo d'estate in alberghi e ristoranti. Così ho trovato lavoro la sera in un ristorante-pizzeria, finché mi sono ritrovata per un imprevisto a sostituire il pizzaiolo. Io non amo l'improvvisazione, così mi sono iscritta al corso dell'Accademia del Gusto e sono stata catapultata in un mondo di grammature, lievitazioni e tecniche di impasto».

Dopo il corso non esita a investire liquidazione e risparmi nella sua pizzeria d'asporto "Del Vicolo" di Scanzorosciate: «Quando lavoravo in azienda passavo ogni giorno davanti a questo negozio in pieno centro con la saracinesca abbassata. Così ho chiuso in fretta il contratto», spiega Emilia Persico, che abita a Nembro.

La pizzeria ha anche una saletta con una ventina di posti a sedere per gustare pizze tradizionali e gourmet appena sfornate, come quella con Moscato di Scanzo o le più ricercate con tartufo, porcini e misticanza. Con la sua passione ha contagiato anche **sua figlia Elena**, laureata in Lingue e Letterature straniere, che vanta la partecipazione ai campionati europei di pizzeria e all'edizione Pizza in Rosa di Rimini.

È un locale al femminile: «Purtroppo c'è ancora l'idea che il pizzaiolo debba essere un uomo e capita ancora che qualcuno rimanga sorpreso nel vedere due donne a infornare e sfornare». Il sogno nel cassetto è quello di aprire una pizzeria nel Nord Europa, confessa Emilia, che però aggiunge con molta concretezza: «Per ora ci concentriamo sulla nostra attività che in questi 10 anni ci ha dato grandi soddisfazioni».

## Nembro, al “Forno 89” la passione è più forte dell'allergia



Cristian Osio

La passione per la pizza è stata più forte dell'allergia agli acari della farina per **Cristian Osio**, originario di Brembate, che ha voluto coronare il suo sogno di diventare pizzaiolo. Una passione nata a Londra, dove si trasferisce a 19 anni e si arrabatta con lavori come lavapiatti e barista fino ad approdare a Brixton da “Franco Manca”, dove Giuseppe Mascoli ha sdoganato la pizza verace napoletana. Inizia con uno stage, ma sfornare pizze a centinaia scatena l'allergia e alla fine deve rinunciare al lavoro pochi mesi dopo l'assunzione.

Prova a passare in cucina, nel locale di Jamie Oliver a Piccadilly Circus, ma decide presto che i fornelli non fanno per lui: «Ho resistito tre mesi, non riesco ad immaginarmi che pizzaiolo - ammette Cristian, che si è tatuato sul bicipite una verace napoletana -. Per me fare la pizza è una magia: è un prodotto che cambia

ogni giorno e il risultato non è mai scontato». Così è tornato in Italia dove ha iniziato una cura con tanto di vaccino immunologico per tenere a bada l'allergia e ha viaggiato per scoprire i segreti della vera pizza campana. Poi è stato in Finlandia, dove ha la fidanzata con la valigia pronta per l'Italia e ha fatto la stagione estiva in Grecia, a Samos. Da poco più di un mese ha inaugurato a Nembro "Forno 89", pizzeria d'asporto con qualche tavolino. «Finalmente posso proporre la mia idea di pizza, a lunga lievitazione, con un buon cornicione ben puntinato, cotta nel forno a legna per eccellenza, realizzato con Biscotto di Sorrento. Ho scelto ottimi prodotti, dalla provola affumicata di Latina alla ricotta Dop, a pelati di qualità e propongo pizze della tradizione campana, da quella con cicoli e ricotta a quella con friarelli e provola affumicata. Spero che la mia pizza, senz'altro diversa da quella "bergamasca", riesca a conquistare il paese».

## Da Osio alle Canarie con le migliori pizze di Maspalomas



Mario Gritti con la figlia Elena e la moglie Eliana

**Mario Gritti** ha gestito per più di dieci anni il "Bar da Mario" di Osio Sotto, finché la crisi ha messo a dura prova l'attività e ha deciso di iscriversi al corso Ascom con il sogno di aprire un bar-pizzeria d'asporto alle Canarie. «Rimettersi in gioco a 50 anni non è facile, ma grazie al corso dell'Accademia del Gusto e ai

preziosi consigli di Tiziano Casillo e Oxana Bokta sento di aver davvero imparato un mestiere. Con molti colleghi del corso ci scambiamo ancora oggi consigli sulle farine, sugli impasti e su altri piccoli dettagli che però fanno sempre la differenza».

Il tempo di trasferire la sua numerosa famiglia, che conta ben quattro figli - Elena, Alessandra, Matteo e Valentina - alle Canarie e ambientarsi e Gritti ha aperto con la moglie Eliana un ristorante pizzeria a Maspalomas, Las Palmas, dal nome "Pasion Loca". «Mia moglie si occupa della cucina, io della pizzeria e mia figlia Elena cura il servizio in sala, mentre gli altri figli sono ancora impegnati negli studi e la più piccola va all'asilo».

Le soddisfazioni non mancano: «Il nostro locale è apprezzato e per me non c'è soddisfazione più grande nel ricevere i complimenti per la pizza, valutata tra le migliori della cittadina».

## **A Siviglia la pizza d'asporto di Claudio parla "El Italiano"**



Claudio Previtali

**Claudio Previtali**, originario di Albegno di Treviolo, si trasferisce otto anni fa a Barcellona per amore della moglie Mar, originaria di Siviglia, ma si scontra con la difficoltà di trovare un impiego in Spagna, dopo aver lavorato in campo metalmeccanico nella Bergamasca.

«Ho sempre avuto passione per la pizza e da ragazzino avevo lavorato anche una stagione in un bar pizzeria, così ho deciso di rimettermi in gioco a 49 anni e di tornare sui banchi di scuola all'Accademia del Gusto - racconta -. Conoscevo Tiziano Casillo dai tempi in cui aprì la sua prima pizzeria ad Albegno, ma vederlo all'opera mi ha davvero aperto un mondo e ha rafforzato la mia passione. In barba a chi diceva che non ce l'avremmo fatta, io e mia moglie abbiamo aperto una pizzeria d'asporto. Su consiglio di Casillo ho puntato sulla qualità e sull'italianità. E così è stato anche nel nome "El Italiano", perché tutti qui mi han sempre chiamato così. È bello sentirsi dire dai clienti che gustando la mia pizza li ho riportati in Italia o entrare nel novero delle migliori pizzerie sivigliane».

## **Londra, l'ex operaio alla corte di Gordon Ramsay ora sogna lo street food con la pizza**



Mattia Pasinetti

**Mattia Pasinetti**, perito elettrotecnico, dopo sei anni di lavoro da elettricista e uno da operaio, decide, ancora giovanissimo, a 25 anni, di cambiare vita e di imparare i segreti che stanno dietro ad una buona pizza. Dopo il corso all'Accademia del Gusto decide di trasferirsi a Londra, dove dopo tre mesi riesce a trovare lavoro come pizzaiolo da Sua Maestà Gordon Ramsay in uno dei suoi locali, a "York and Albany" a Camden Town.

«Nel locale portavo avanti la pizzeria con un altro ragazzo italiano e poi davo una mano in cucina - racconta -. L'head-chef mi ha poi affidato quasi tutti i turni in cucina ed ho visto quanto lavoro ci sia dietro ad un grande piatto. Mi si è presentata l'occasione di lavorare nello street-food, tra catering e ricevimenti, per Born and Raised e così ho cambiato lavoro. Ogni giorno affronto un servizio diverso, dai party ai festival, dai compleanni al catering per il cinema, mi sposto di continuo e per me è davvero stimolante».

La passione per la pizza non l'ha mai abbandonato: «Il mio sogno è quello di aprire una mia attività nel settore dello street food, declinato però all'italiana, a partire ovviamente dalla pizza».



Enio Panzeri e la moglie  
Cristina

## Cisano, l'impresario edile ora guida anche "La Locanda di Cri"

Il suo locale **Enio Panzeri**, impresario edile, l'ha costruito davvero mattone dopo mattone nel 2005 a Cisano Bergamasco. Dopo averlo dato in gestione, nel 2014 si trova all'improvviso con il locale sfitto e decide così, a 53 anni, di mettere a frutto la sua passione per la buona tavola e di tornare sui banchi di scuola all'Accademia: «A inizio anno mi sono iscritto al corso di cucina con Francesca Marsetti e poi ho appreso i segreti dell'arte pizzaiola con Tiziano Casillo. A dicembre 2014 ho inaugurato con mia moglie Cristina, che si occupa della sala, "La Locanda di Cri", rinnovando completamente gli ambienti», racconta Panzeri.

"La locanda del locandèr ca sa fa ol so mester" come rivendica anche sul sito, è un tempio della buona cucina e un indirizzo rinomato per la pizza: «Ho deciso di puntare sulla qualità, a partire dalla scelta degli ingredienti, perché uscire a mangiare una pizza deve essere un piacere e non un ripiego. Così nascono le

nostre pizze, dalla più semplice con fiordilatte, pomodoro e basilico alle ricette gourmet».