

Dal forno a legna della sua pizzeria il gran maestro pizzaiolo Filippo Mauro sale in cattedra e spiega i "segreti" del suo successo, agli allievi dell'Istituto Alberghiero di Sapri, aspiranti pizzaioli! Lunedì 17 febbraio, presso i locali della sua pizzeria situati in Sapri in piazza Piebiscito, n. 47 Filippo Mauro al secolo Filippo's Pizza, il Re della vera pizza margherita ha tenuto lezione a 20 promettenti allievi tra maschi e femmine, provenienti dai paesi del circondario (Sapri, Torraca, Villamare, San Giovanni a Piro, Vibonati, Capriello, Policastro Bussentino, Sicili, Scario, Lentiscosa), tutti molto "motivati"! Per la cronaca Filippo Mauro è stato il primo pizzaiolo a ricevere il prestigioso riconoscimento STG (Specialità Tradizionale e Garantita) da parte dell'I.Me.Cer (Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare), riconosciuto dal Ministero

delle Politiche Agricole. STG, è un marchio di origine, voluto dalla Comunità Europea per tutelare le produzioni che si caratterizzano per le composizioni o metodi tradizionali, la provenienza e la ricetta del prodotto finale. Alla lezione erano presenti anche: Francesco Carlomagno, Bruno Castiglia, Damiano Mirra (assistenti tecnici di laboratorio) ed il tutor del corso, Massimo Pisano di Sala Consilina, che spiega: "il progetto, è stato strutturato dall'IPSOA (attuale Istituto Alberghiero) di Sala Consilina che si occupa della formazione dei ragazzi finalizzata alla loro immissione nel mondo del lavoro; visto che la figura professionale di pizzaiolo è sempre più ambita e ricercata e bene remunerata, abbiamo pensato di istituire uno stage per divenire pizzaioli; e così ce li abbiamo pensato di coinvolgere nel nostro progetto, Filippo il numero "Uno", dei pizzaioli!

"Il corso - spiega il teacher Filippo - ha una durata di 30 ore; chiaramente, non si potrà formare una figura professionale al 100%; anche se molto dipenderà dalle capacità di apprendimento dei singoli allievi. Quella di lunedì 18 febbraio, è stata la terza lezione; il corso proseguirà fino ad inizio aprile, con 1-2 lezioni a settimana; in questo lasso di tempo, cercheremo quantomeno di fornire all'allievo, le lezioni fondamentali. La teoria si tiene all'Istituto Alberghiero; mentre il laboratorio (pratica), nel mio locale. Chissà che da questo gruppo di aspiranti pizzaioli, un giorno non venga fuori, uno molto bravo, di cui c'è grande richiesta sia nelle nostre zone, che nella Comunità Europea che ce li chiede. Per ottenere l'ambito riconoscimento STG - spiega Filippo - la pizza deve essere realizzata seguendo linee guida ben precise che



Il maestro pizzaiolo Filippo Mauro con gli allievi

prevedono l'utilizzo di certi ingredienti e particolari metodi di lavorazione quali: temperatura del forno, che va alimentato esclusivamente a legna; il peso dei panetti; diametro della pizza; l'altezza del cornicione; l'utilizzo e la quantità di olio extravergine di oliva; la mozzarella di bufala dop; i pomodori piati e il tipo di farina Vincelli che salvaguardano la genuinità e il sapore della pizza. Dal canto suo il disciplinare prevede tre

soli tipi di pizza che possono fregiarsi di questo prestigioso titolo: la "napoletana marinara" con aglio e origano, la "napoletana margherita extra" con mozzarella di bufala campana dop, basilico fresco e pomodoro, ed infine la "napoletana margherita" con mozzarella STG o fior di latte, pomodoro e basilico fresco. Inoltre, ho fornito ai miei tirocinanti, qualche notizia sulle origini della pizza. Dopo di che, ho spiegato loro i vari tipi

di impasto: diretto (quello che facciamo oggi, coi panetti); poi quello indiretto a "doppia lievitazione"; quindi, quello 6 ore = 6 ore di lievitazione. Infine, c'è ancora un ultimo tipo di impasto, che si chiama Polinorsk che serve più che altro a coloro che fanno la pizza in teglia. Vicino al forno chi è più bravo? Gli uomini o le donne? Li vedo entrambi molto interessati! Forse le donne lo sono un tantino di più! In vent'anni di

attività, nel mio locale ho avuto al mio fianco anche pizzaioli donna e finanche...un giapponese!" "La finalità del progetto - conclude il tutor Massimo Pisano - non è solo quella di formare, ma anche di immettere i giovani formati, nel mondo del lavoro! A fine corso, ad ogni allievo sarà rilasciato un attestato di credito formativo!"

Pino Di Donato

## Senise, un gruppo di volontari ripulisce le rive dell'invaso di Monte Cutugno

Evento ambientale a Senise. Grazie alle associazioni A.P.S.D., Team Pesca Sport Senise Argento Vivo Auscur, il Buon Samaritano, la Protezione Civile Volu, Consorzio Asca Cad. Sull'invaso di Monte Cutugno, il 10 marzo scorso, è stato organizzato una giornata ecologica. Volontari di tutte le età hanno ripulito le rive del lago. Tanta è stata l'immondizia raccolta: sono stati infatti raccolti oltre cinquanta sacchi di spazzatura, oltre una ventina di pneu-



Immagine dei volontari intenti nella pulitura delle rive



Alcuni dei protagonisti dell'iniziativa

I volontari sono stati premiati con un grigliata con-

clusiva all'aperto sul lago. Grande è stato l'entusiasmo tra i partecipanti che si sono

dati appuntamento per la prossima edizione. Ricordiamo che il prossimo

17 marzo è prevista a Senise la festa di Primavera.

Gabriella Politecchio