

Veri professionisti nella SCUOLA PIZZAIOLI BELFIORE

Impara l'arte e mettila da parte

Scuola Pizzaioli Belfiore, è il titolo di un'idea imprenditoriale che celavo nel cuore già da diversi anni, da quando io stesso frequentai il mio primo corso di aggiornamento per pizzaioli, rimasi talmente impressionato, dalla passione e dalle aspettative che gli iscritti confidavano in questi corsi, che come un fulmine a ciel sereno, mi aprì una prospettiva completamente diversa sul mio lavoro e cioè di quanto può essere importante nel futuro di una persona il poterli trasmettere apertamente e onestamente una vera professione. Difatti nell'evolversi della mia carriera professionale, ho lavorato anno dopo anno al raggiungimento di tutti gli step necessari per poter raggiungere il titolo di Master Istruttore Pizzaiolo e finalmente coronare con soddisfazione l'obiettivo di poter aprire la prima scuola di pizzeria specializzata sugli impasti ad alta digeribilità.

Lei è un nome conosciuto nell'arte della pizza ad alta digeribilità come Pizzeria Belfiore a Vicenza, basti pensare alle commesse ricevute per la "Pizza in pala alla Romana" realizzata anche per alcune realtà commerciali di Vicenza che ricercavano un prodotto fragrante e leggero da servire ai propri clienti, oltre alle ottime testimonianze che la riguardano andando ad informarsi nel web.

Di fatto è questa la peculiarità della sua arte che insegna nella sua scuola: La mission della scuola, mi piace sottolinearlo, è orientata all'insegnamento di impasti improntati all'alta digeribilità, sia per le pizze classiche che per quelle in "Pala alla Romana" o più comunemente conosciute come pizza al metro.

La scuola si prefigge lo scopo di insegnare e quindi di trasmettere all'allievo, tutte le nozioni che riguardano l'andamento e le problematiche che si possono venire a creare durante una serata lavorativa, quindi sarà quello di dare una formazione a 360° che non si ferma al solo insegnamento delle tecniche basilari quali l'impasto, la preparazione delle palline e la spianatura delle stesse, ma anche a trasmettere un'ottima e certosina base teorica che riguarda le scienze dell'alimentazione, i processi di fermentazione che avvengono all'interno degli impasti nelle fasi di maturazione degli stessi, e la valutazione delle farine, in modo da far mettere radici nella mente dell'allievo e nel suo bagaglio culturale, facendogli capire anche nella teoria perché un prodotto esce in un determinato modo piuttosto che nell'altro, e quindi potersi proiettare in un futuro da vero professionista del settore e



STEFANO BELFIORE
Master istruttore pizzaiolo



non soltanto in un mero esecutore di una modalità lavorativa.

Inoltre, gli allievi verranno istruiti per essere in grado di poter preparare una linea di lavoro completa per poter affrontare una serata, che va dalla preparazione dei condimenti, al saper fare una semplice scatola per l'asporto. (Cose queste ultime che potrebbero sembrare ovvie per l'addetto ai lavori ma vi assicuro per niente scontate per tutte quelle persone che si avvicinano per la prima volta a questa fantastica professione) e per ultimo ma non per importanza a tutta la sfera che riguarda il mantenimento in sicurezza degli alimenti, l'igiene e la sanificazione sia

personale che dei locali.

A chi è rivolto il corso:

Il corso è riservato a chi: desidera imparare una valida professione con un tempo relativamente breve, pertanto aperto a tutti quelli che ricercano un nuovo impiego o vogliono riqualificarsi per provare a rientrare nel mondo del lavoro, con la voglia di operare nel settore della ristorazione come pizzerie, focaccerie e rosticcerie, che vogliono trovare un'occupazione dinamica e gratificante che ancora oggi offre possibilità di collocamento. Non necessita di alcun titolo di studio tranne naturalmente la scuola dell'ob-

bligo. E' per i cittadini stranieri è necessaria la conoscenza della lingua italiana necessaria per la teoria.

A chi è rivolto il corso?

Per iniziare, non' è un corso per il tempo libero o per uso domestico, non adatto a tutti coloro che pensano che fare il pizzaiolo sia semplice in quanto basta mettere acqua e farina insieme e il gioco è fatto. Oggi più che mai la formazione e la conoscenza anche in questo settore sono fondamentali perché la concorrenza è sempre più specializzata e la clientela più attenta a ciò che mangia.

Questa professione è fatta di sacrificio, volontà dinamismo e competenza.

In conclusione è un corso serio, dove si investe del tempo e soldini, adatto a chi è veramente motivato ad imparare una seria professione che gli permetterà di lavorare ovunque.

Cosa offre il corso per pizzaiolo:

- Corsi individuali di 40 ore su 8 ore al giorno dal lunedì al venerdì o di 4 ore al giorno per 2 settimane.
- Corsi collettivi di 40 ore su 8 ore al giorno dal lunedì al venerdì max 4 persone
- Corsi di specializzazione per pizzaioli o dipendenti anche presso loro strutture.
- 10% di sconto su iscrizioni in coppia
- Laboratori di pizzeria sotto la guida costante di istruttore qualificato.
- Esercitazioni pratiche
- Utilizzo delle attrezzature ed utensili da laboratorio
- Materiale Didattico e dispense
- Divisa
- Stage di prova per uno/due week-end a secondo disponibilità dei posti.
- Attestato di frequenza.
- Invio presso strutture di Ristorazione o Alberghiere di istruttori qualificati per organizzare corsi in sedi distaccate fuori Vicenza.
- Possibilità di pagamento con carte di credito
- Possibilità di finanziare il corso previo autorizzazione della finanziaria

ALTA DIGERIBILITÀ E MATURAZIONE DELL'IMPASTO E COSA SI INTENDE PER ALTA DIGERIBILITÀ

Praticamente quando si mangia la pizza, nella quale il pizzaiolo professionista ha saputo far maturare l'impasto per un minimo di 24 h e anche di più, noi andremmo a mangiare una pizza dove ci sarà un' impasto in parte scomposto nei suoi componenti enzimatici.

Ecco perché nelle fasi di maturazione dello stesso, i lieviti che sono più veloci a trasformarsi, devono essere mantenuti con temperature controllate in modo da permettergli di lievitare lentamente e dare il tempo all'impasto di trasformarsi adeguatamente. Ecco però che per ottimizzare gli stessi oltre al tempo di lievitazione, è necessario tenere in considerazione diversi fattori, e quindi avere un'ottima conoscenza delle reazioni che andranno ad incidere sul risultato finale, quali la forza delle farine, le quantità e il tipo di lievito utilizzato, le tempistiche, le temperature di mantenimento e lavorazione e la giusta idratazione.

Vorrei concludere approfittando per ringraziare tutti i nostri clienti che ci hanno accordato la loro fiducia in questi primi anni, ai nostri allievi e ai nostri collaboratori, e un ringraziamento speciale a colui che mi ha tramandato la sua arte il mio amico e maestro Gianluca Procaccini della pizzeria IL Campione di Ostia lido (RM)

Ubicazione: Presso Pizzeria Belfiore in Via Alberto Mario, 34 36100 Vicenza
tel 0444 1701037 cell. 3355397974
www.pizzeriabelfiore.jimdo.com