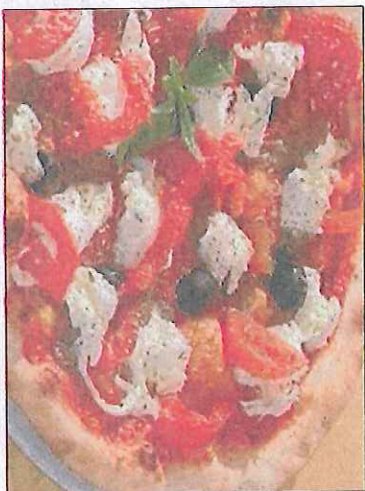


Poggibonsi Matteo Casini, 20 anni, parla della sua esperienza di formazione con il corso della Saiter Confcommercio Siena

“Il segreto della pizza? L'uso del lievito madre”



Si intrecciano le storie di individui diversi

Matteo Casini
Il ventenne che ha seguito il corso di formazione in pizzeria

di Angelia Nardi

► **POGGIBONSI** - Prima non lo conoscevo. Ora ce l'ho sempre con me. E' diventato lo stimolo per provare e sperimentare". Matteo Casini, 20 anni, poggibonsese doc, ci accoglie così. Sorriso gentile e gli occhi che si accendono pensando a quel prodotto speciale scoperto durante il corso per pizzaioli, promosso da Saiter Confcommercio Siena, che a fine novembre 2015 si è tenuto alla pizzeria Chiccò di Colleval d'Elsa. Ma di cosa si tratta? Quale è l'ingrediente speciale? Del lievito madre, naturalmente, chiave di volta di tutta la pizzeria contemporanea. "L'ingrediente del corso, ovvero Giuseppe Stufani - spiega Matteo - mi ha dato davvero una grossa mano quando mi ha dato il lievito madre. Io non c'avevo mai lavorato prima. Con questo ho iniziato a sperimentare, comprando anche farine diverse e facendo prove per capire come il prodotto migliore potesse essere più fragrante e gustoso". "Per me è stato in assoluto il primo corso di formazione che ho seguito - racconta Matteo -. I miei mi hanno spinto e mi sono iscritto". Può capitare ad un ragazzo giovane che la scuola non rappresenti uno stimolo, un obiettivo, ma imporrlo è trovarlo, l'obiettivo, dove collocare la propria fantasia, il proprio impegno. "Non avevo molta voglia di continuare la scuola - dice Mat-



teo - già prima di lasciarla andavo in pizzeria dai miei genitori che hanno aperto a Poggibonsi quasi per scommessa, iniziando da zero, per reinventarsi un lavoro. Ed io con loro. Infatti ora faccio il pizzaiolo con loro a Poggibonsi. Non solo, a breve farò anche un nuovo corso di forma-

zione". La pizza infatti è un mondo tutto da scoprire. "Gli insegnanti, i formatori - spiega - ci consegnano dei tasselli che poi tu metti assieme. Devi essere te, studente, ad elaborare questi elementi. Io ad esempio ho cambiato il modo di stendere la pizza, l'ho introdotto e scelto per le piz-

ze che faccio". Qualche segreto? "La fortuna, almeno per me - dice - è stata quella di lavorare già mentre facevo il corso per pizzaiolo promosso da Saiter con Giuseppe Stufani. Quindi ho potuto mettere da subito in atto quello che apprendevo, farlo mio, rielaborarlo. Stufani ci ha fatto

davvero vedere tante cose. Vedendole e provandole subito è facile accorgersi delle caratteristiche diverse che il prodotto può assumere". Quindi fare formazione è importante. "Sicuramente sì. Per me il corso è stato fondamentale per crescere e avere stimoli nuovi. Volendo fare il pizzaiolo non mi posso neppure fermare". E la soddisfazione più grande quale è? "Il lavoro della pizzeria non è certo un lavoro leggero, la soddisfazione nasce nel rapporto con le persone e quando ci fanno complimenti, beh, quella è la carica giusta". Tra i partecipanti al corso il più giovane ha 20 anni e il più adulto 61. Hanno storie differenti, oltre che età molto diversificate, ma hanno un unico comune denominatore: sono tutti in cerca di nuove opportunità di lavoro e momenti di qualificazione e crescita. Uno di loro è già in procinto di avviare l'attività di pizzeria. Si chiamano Adis Kusi, viene dal Kosovo ed è dell'87, Bozhanaj Enkelaj albanese del 1977, Renato Bucalo è di Asiago ed è nato nel '57, Giacomo Braccagni, senese, del '78, Graziano Calamassi collegiano del 1955, Martin Emerti, senese del 1994, Antonio Lainino, lucano del '59, Dawide Mancini, senese del '96, Andrea Murgia nato a San Gavino Monreale nel 1981, Andrea Parri, di Como del 1964, Federico Rubino collegiano dell'82, Lester David Terrasi, nato a Caracas nel '70.