

Francesco Miranda: esperienze, progetti e sogni di un giovane pizzaiolo

scritto da Gabriella Gasparini | 29/07/2016



Ha 28 anni e le idee chiare sul suo futuro che vede sicuramente legato alla pizza. Francesco Miranda è nato in Campania, la terra di origine dell'alimento italiano più famoso nel mondo e, in questa intervista, si racconta con semplicità mostrando di essere una persona volenterosa e determinata.

Il pizzaiolo **Francesco Miranda** ha 28 anni ed è nato nella bellissima Castellamare di Stabia, in provincia di Napoli. Cresce a San Giuseppe Vesuviano e, fin da piccolo, è appassionato di panificazione e - soprattutto - di pizza. Inizia a lavorare nella sua regione fino a quando si trasferisce ad Amsterdam maturando un'importante esperienza umana e professionale. Attualmente è rientrato in Italia ma progetta di ripartire alla scoperta di nuovi Paesi e di nuove culture che accrescano le sue conoscenze gastronomiche. In questa intervista ha accettato di fare due

chiacchiere con gli amici de **La Gazzetta del Gusto**.

Ciao Francesco, com'è nata la passione per la pizza?

Direi che ce l'ho nel sangue perché, fin da bambino, sono stato attratto dal buon pane e dalla buona pizza. Intorno alla nostra casa c'erano tre forni a legna e il profumo che diffondevano nell'aria mi suscitava piacere ed emozione. Appena potevo, mi recavo nel forno di alcuni parenti per osservare da vicino la produzione e in estate, appena finite le scuole, mi offrivo di consegnare il pane pur di rimanere nel negozio e imparare tutti i segreti di questa favolosa arte bianca. Poi con l'adolescenza, me ne sono un po' allontanato.

Quando è tornata la tua curiosità?

L'ho riscoperta un giorno a casa della mia fidanzata mentre preparavamo delle pizze sotto l'attenta guida del fratello che mi spiegava le varie tecniche. In quell'istante la passione è riesplora e ho capito che nella vita volevo fare il pizzaiolo. Chiesi ad una pizzeria di poterli affiancare e da allora non mi sono più fermato. Ero curioso di capire cosa succedeva nell'impasto e, poiché volevo migliorare, ho iniziato a studiare e informarmi in tutti i modi possibili, dai libri al web fino a corsi professionali. Credo che si raggiungano buoni risultati solo portando avanti la teoria e la pratica insieme. Da allora sono passati quasi 10 anni.

Poi è arrivata l'esperienza lavorativa in Olanda

Esatto. Mi sono trasferito ad Amsterdam per raggiungere la mia ragazza che viveva lì per lavorare nella seconda pizzeria avviata dai suoi fratelli. Al di là delle motivazioni affettive, ho ritenuto che fosse un'occasione importante per avvicinarmi a culture diverse e fare nuove esperienze professionali. Infatti ho affiancato vari pizzaioli e panificatori, mi sono confrontato con loro e ho appreso nuove tecniche. Giorno per giorno, mi accorgevo che il mio prodotto migliorava e i clienti lo apprezzavano e questo, ovviamente, mi riempiva di orgoglio e soddisfazione, dandomi la carica per fare sempre meglio.

Com'è considerata la cucina italiana in Olanda?

Gli olandesi sono un popolo ospitale che ama la buona cucina e adora la pizza. Sono dei buongustai e impazziscono per i nostri prodotti tipici, dalla mozzarella di bufala all'olio extravergine di oliva, dal prosciutto crudo al nostro buonissimo pomodoro; sugli scaffali dei supermercati le eccellenze italiane sono sempre più diffuse. Il costo della vita In Olanda è elevato ma, pur di mangiare una buona pizza o di avere in casa un prodotto tipico italiano non badano a spese.

Quali sono le pizze che apprezzano di più gli olandesi?

Anni fa conoscevano solo la **pizza turca** ma quando hanno provato quella italiana ne sono stati conquistati. Rispetto alla **pizza napoletana verace**, preferiscono quella con il bordo basso e l'impasto croccante. Le varianti più richieste sono la Margherita con aggiunta di salame tipo milanese o la pizza con prosciutto crudo di Parma, grana e rucola.

Quali sono i pregi della ristorazione in Olanda?

Rispetto all'Italia, c'è maggiore rispetto dei diritti del lavoratore e della persona in generale. Si lavora le giuste ore settimanali in modo assolutamente tranquillo e con un'organizzazione efficiente. Inoltre i clienti sono educati e rispettosi. La cosa negativa, in generale, è che purtroppo non hanno il nostro clima e i nostri meravigliosi paesaggi.

Ad Amsterdam sei riuscito a trovare amici?

Quando sono arrivato, non conoscendo la lingua, mi avvicinavo molto di più agli italiani ma, con il tempo, ho fatto amicizia anche con olandesi e persone provenienti da tante parti del mondo. Devo dire che gli olandesi sono un popolo che fa di tutto per metterti a tua agio e questo facilita l'integrazione. Pensa che offrono anche corsi gratuiti di lingua olandese in apposite scuole create

per favorire l'orientamento degli immigrati che poi vengono anche aiutati a trovare lavoro.

Cosa sogni per il tuo futuro lavorativo?

Intanto voglio continuare a studiare e migliorarmi e, in futuro, mi piacerebbe avviare un piccolo locale che propone sapori e prodotti di qualità, dove coccolare il cliente facendolo sentire in famiglia. Se poi riuscissi, mi piacerebbe viaggiare ancora per allargare le mie conoscenze.

Dove apriresti, il tuo locale, in Italia o all'estero?

Tendenzialmente in Italia ma non escludo anche di farlo all'estero. Vedremo.

Sei anche membro di APMG - Associazione pizzaioli in giro per il mondo. Raccontaci cos'è.

Si tratta di un'associazione fondata da [Marco Faggiano](#), che ne è anche il Presidente, per creare una rete tra tutti i pizzaioli che lavorano all'estero. Nel gruppo tutti possono condividere foto, esperienze, ricette, chiedere e dare informazioni e consigli sulla pizza italiana, sia dal punto di vista teorico che pratico. Chi si trova in difficoltà, può trovare colleghi pronti ad aiutarlo anche nella ricerca di un'occupazione. Si spiega l'importanza di usare prodotti italiani e di qualità, dalla farina al pomodoro alla mozzarella ecc.. Inoltre il gruppo offre corsi professionali per formare chi vuole iniziare quest'attività. Tra i validi docenti, ci sono dottoressa [Simona Lauri](#), il maestro Piergiorgio Giorilli, per la pizza napoletana il maestro Salvatore Salvo e l'enogastronomico [Giampiero Rorato](#). Tra le varie iniziative, a novembre 2016, partirà la "Crociera della pizza", una nave scuola aperta a tutti i professionisti e anche ai neofiti dove, per una settimana, si svolgeranno lezioni, gare di pizza e freestyle.

Chi ti senti di ringraziare per il tuo percorso?

Tutti quelli che, nel corso degli anni, hanno speso due minuti della loro vita per aiutarmi a crescere e grazie a anche a tutti i ragazzi di [APGM](#) per gli insegnamenti che ho ricevuto, anche con i corsi. Tra di noi sono nate vere amicizie che, dal virtuale, si sono trasformate in reali.