

Marco Faggiano: “La pizza non è la Cenerentola della cucina!”

scritto da Gabriella Gasparini | 22/03/2016



Incontriamo Marco Faggiano, fondatore e Presidente dell'Associazione Pizzaioli in Giro per il Mondo, una bella iniziativa per promuovere un prodotto di eccellenza dell'Italia.

La pizza è uno dei biglietti da visita più prestigiosi dell'Italia nel mondo e, da sempre, esiste un esercito di connazionali che, tramite la pizza, interpreta e diffonde la nostra migliore tradizione. Le istituzioni dovrebbero essere molto più presenti nella tutela sia di questo prodotto tipico sia dei pizzaioli che si trasferiscono all'estero, affrontando disagi e sacrifici.

Per fortuna dove non arriva la politica, intervengono il genio italiano e l'iniziativa privata che riesce a raggiungere risultati entusiasmanti come nel caso dell'[Associazione Pizzaioli in Giro per il Mondo](#) fondata, nel 2015, da **Marco Faggiano** con l'obiettivo di promuovere la pizza a livello internazionale, salvaguardare la figura e il lavoro del pizzaiolo ma - soprattutto - per creare una rete

tra questi professionisti per scambiarsi suggerimenti, consigli e sentirsi meno soli.

A dare impulso alla costituzione formale dell'Associazione, è stato lo straordinario successo di una pagina Facebook "**Pizzaioli in giro per il mondo**" che Marco ha aperto nel 2012 e che, attualmente, conta ben 17.000 iscritti. Un riscontro che ha rivelato l'esistenza di un bisogno di condivisione di esperienze e disolidarietà.

Ciao Marco come vivi il boom del gruppo Facebook e dell'Associazione Pizzaioli in Giro per il mondo?

Il successo di **APMG** è una di quelle cose che non ti aspetti, che non immagneresti mai; è come se fossi uscito da solo per fare due passi e mi fossi ritrovato - d'un tratto - in un corteo, assieme ad altre 17mila persone che, più o meno silenziosamente, marciano verso un obiettivo comune. Questo è quello che è successo.

Perché è nata APMG?

Non so spiegarti qual è stata la molla che mi ha spinto anzi, direi che i motivi sono stati tanti. Volevo condividere la nostalgia di casa con altri pizzaioli come me, costretti a scappare dall'Italia per lavorare, e volevo creare una rete che ci riunisse tutti. Forse nuttivo la speranza che, aiutarci a vicenda, ci avrebbe semplificato la vita da emigranti. Ho lasciato l'Italia circa 20 anni fa e ho girato molto; spesso mi trovavo ad affrontare situazioni veramente difficili senza un aiuto. Il gruppo è diventato un elemento prezioso per tutti quelli che vivono all'estero o che vogliono andarci e hanno bisogno di avere informazioni o contatti. Siamo anche felici del fatto che tanti hanno trovato lavoro grazie al gruppo.

Sappiamo che il gruppo Facebook alla fine non si limita solo all'ambito professionale.

Infatti! Sempre più persone hanno iniziato a dedicare al gruppo una parte importante del loro tempo e si scambiano consigli su ogni aspetto della vita professionale ma, ad un certo punto, il confronto e il contatto si è spostato anche su aspetti della vita personale e questo sta ad indicare che i legami tra gli appartenenti al gruppo ormai vanno oltre il lavoro. Si potrebbe dire che, in circa 4 anni siamo diventati una comunità e con molti di loro c'è anche una conoscenza personale.

Come è avvenuto il salto dal virtuale al reale?

Con alcuni componenti del gruppo, abbiamo pensato che fosse venuta l'ora di provare a canalizzare queste energie e trasformarle in una forza reale al servizio di un sogno ancora più grande: una vera e propria associazione, senza fini di lucro, che avesse l'obiettivo di salvaguardare e agevolare, in ogni modo possibile, il lavoro e la figura del pizzaiolo. **Vogliamo che la pizza esca dal ruolo di Cenerentola della cucina e diventi una vera e propria professione**, riconosciuta universalmente. Abbiamo quindi costituito l'Associazione Pizzaioli in Giro per il Mondo al fine di realizzare, per i pizzaioli, quello che nessun'altra associazione è riuscita a fare finora. Vogliamo anche sfatare un altro mito negativo di questo paese secondo cui, se si costituisce un'associazione, è solo per guadagnarci.

Come si finanzia l'Associazione?

L'APGM non ha fini di lucro, si sovvenziona con le donazioni dei soci, delle aziende che vogliono collaborare al raggiungimento degli obiettivi e con raccolte fondi derivanti da azioni di rappresentanza, promozione, eventi pubblici e privati. Tutto il denaro raccolto viene, poi, destinato alle attività ricomprese nell'oggetto sociale.

Quali sono gli obiettivi di APMG?

Siamo nati con diversi obiettivi tra i quali i più importanti sono quelli di valorizzare la figura del pizzaiolo con la formazione continua e la cura dei rapporti con le autorità e i media, aiutare a diffondere il Made in Italy grazie alla presenza di pizzaioli nostri associati in ogni parte del mondo. I

nostri pizzaioli, infatti, effettuano una strepitosa azione divulgativa e di rappresentanza dell'Italia portando in tavola, in ogni parte del mondo, i prodotti delle aziende che collaborano con noi e non solo.

Cosa fate per le aziende del settore?

Forniamo supporto sia alle aziende che ai nuovi imprenditori che vogliono cimentarsi nel meraviglioso mondo della pizza, dando un supporto "ragionato" da parte di pizzaioli professionisti e quindi non solo il classico supporto logistico o commerciale.

Quanti iscritti avete?

Al momento contiamo un migliaio di iscritti ma le richieste sono giornaliere e in costante aumento. Essendo nati da pochi mesi, ci stiamo ancora organizzando e non sempre riusciamo a rispondere tempestivamente a tutte le domande di associazione e approfitto per chiedere un po' di pazienza agli aspiranti associati.

Se una persona volesse intraprendere la professione di pizzaiolo, quali passi deve seguire?

Come vedi, anche tu inizi a chiamarla "**professione**"! Buon segno! Iniziamo col dire che, per diventare un pizzaiolo professionista, ci vogliono tre cose fondamentali: la passione, il sacrificio e, importantissimo, la voglia di studiare almeno le basi scientifiche e culturali che stanno dietro i cereali, le farine, le tecniche di impastamento e le materie prime.

Raccontaci dei pizzaioli acrobati (free-style) che avete nell'associazione.

Dietro un pizzaiolo che fa volteggiare una pizza con maestria, non solo c'è lo studio ma ci sono preparazione tecnica e ore di allenamento. Si inizia con movimenti semplicissimi, con l'aiuto di un disco di silicone a forma di pizza, e poi si passa a lavorare con l'impasto vero e proprio.

Quali caratteristiche deve avere una pizza per essere buona, digeribile e gustosa?

Deve essere preparata con materie prime di qualità e con procedimenti basati su tempi più lunghi tra l'impastamento e la cottura della pizza. Ricordiamoci che l'impasto è qualcosa di "vivo", un vero e proprio insieme di esseri viventi. È l'impasto (e come lo realizziamo) che detta i tempi e non noi che possiamo solo calcolarli in funzione delle nostre esigenze. Il buon pizzaiolo, in fondo, deve avere tanta pazienza.

Quali sono le tendenze nel settore della pizza e quali le novità per gli impasti?

Da un po' di tempo ormai la cosiddetta "**pizza gourmet**" è diventata un must per molti locali e io credo che, anche quest'anno, la tendenza si consoliderà. Per gli impasti, dopo il clamore mediatico suscitato l'anno scorso, credo che quest'anno si vedranno nuovi prodotti dei mulini con meno farine raffinate di tipo "00" e una maggiore presenza di farine tendenti all'integrale.

Ci anticipi i prossimi eventi in programma?

Di progetti per il 2016 ne abbiamo diversi e non voglio svelarli tutti ora perché sono ancora in lavorazione e coinvolgono anche altre entità al di fuori di APGM. Uno di questi progetti che ormai è realtà e sarà presentato tra un paio di settimane è il "**I Gran Prix Internazionale del Mediterraneo**", una "Crociera dell'arte bianca", organizzata con Costa Crociere, con la rivista del settore **Quotidie Magazine**, diretta dalla Dott.ssa Simona Lauri, massima esperta di arte bianca, tecnologa alimentare e panificatrice, l'agenzia Kumi@i Viaggi, il giornalista e storico enogastronomico **Giampiero Rorato** e altre aziende del settore. La crociera partirà da Trieste ed effettuerà scali in località turistiche della Grecia, Montenegro e Croazia. Durante il viaggio, che sarà accessibile al pubblico come una normale crociera, si terranno eventi legati all'arte bianca, forum informativi di settore, corsi di formazione per appassionati e per professionisti pizzaioli e panificatori, gare di pizza, dimostrazioni varie tra cui quelle di pizza acrobatica, degustazione di vini e tanto altro. L'evento sarà seguito dalla stampa internazionale, moltissime aziende di settore

presenteranno i loro prodotti e abbiamo ancora spazio per altre realtà che ci potranno contattare tramite il nostro sito internet www.pizzaioliingiroperilmondo.com.

Grazie Marco e complimenti per l'iniziativa. Salutiamoci ricordando dove vi possono seguire le persone a cui piace la pizza.

Possono seguirci iscrivendosi al gruppo Facebook "**Pizzaioli in giro per il mondo**" oppure andando sul nostro sito **www.pizzaioliingiroperilmondo.com**. Seguiteci perché ne faremo delle belle!