

Da Andrea Cortesi a scuola di pizza e farinata

16/05/2019

[La Ghiottosa](#) nasce dalla passione per il cibo di **Andrea Cortesi**, farinataio, che in questi mesi ha raccontato la sua esperienza agli studenti di ristorazione di [EnAIP Alessandria](#), condividendo con loro un **laboratorio sulla preparazione della farinata e della pizza** .

“Cucinavo la farinata in casa, per gli amici, e da una volta all'altra cercavo di migliorarla - racconta. Volevo mescolare croccantezza e delicatezza, paragonandola a quella sfornata negli storici locali della mia città, Alessandria. Grazie agli amici, ed al loro sincero giudizio, ho trovato il giusto equilibrio degli ingredienti e un giorno, mentre ero in vacanza con la mia fidanzata è nata l'idea di portare il nostro prodotto On The Road.”

Ricordo che le dissi, quasi per battuta: “Tornati a casa vado a fare il corso di somministrazione alimenti e bevande e nel frattempo progetto due forni a legna trasportabili. Così feci. Poi, un lungo il calvario burocratico, ostacoli di ogni tipo, notti insonni, ma la tenacia, la forte motivazione e il “supporto reciproco” ci hanno portati fino a febbraio del 2011, quando, per la prima volta, La Ghiottosa ha acceso i suoi forni. Da allora è stato un crescendo di passione e gratificazioni, che ci ha portati ad essere ambiti in diverse fiere, feste di paese, eventi privati e manifestazioni di ogni genere”.

Questa **passione** è quella che Andrea ha cercato di insegnare agli studenti, svelando loro alcuni suoi **segreti** e mostrando loro l'importanza delle **materie prime**, delle varie **tecniche di realizzazione e stesura dell'impasto**, delle **tecniche di condimento e cottura** .

Professionalità e **cuore** che hanno coinvolto i ragazzi con risultati davvero sorprendenti.

Guardate in gallery.