



VINCENZO SPEZZANO

Profilo

Porta in tavola il simbolo noto a livello universale del “made in Italy” e della dieta mediterranea, riconoscibile in tutto il mondo e catalizzatore di consensi: la pizza. Il Mastro Pizzaiolo Vincenzo Spezzano impartisce lezioni pratiche in materia presso ICIF e dal 1990 opera nel campo dell’imprenditoria ristorativa. È stato promotore della pizza nel 2013 rappresentando l’ICIF all’interno dell’evento per cuochi professionisti e pizzaioli “Cento per cento italiano” di Bucarest, in Romania. Arricchisce il piatto tanto amato dalla Regina Margherita con molteplici varianti e svariate materie prime, innovative tecnologie e grazie all’utilizzo di attrezzature all’avanguardia. Fu proprio la sovrana a decretarne il suo coronamento storico; a lei è dedicata la classica “pizza margherita”, che rievoca il tricolore: il verde del basilico, il bianco della mozzarella, il rosso del pomodoro. Dal 2013 ad oggi collabora con ICIF realizzando le lezioni sulla Pizza tradizionale, Napoletana e Romana, la Pizza in teglia, in pala, il calzone e le svariate varietà di Focacce Regionali Italiane trasmettendo i suoi segreti ai giovani cuochi stranieri dell’ICIF che arrivano dai diversi paesi del Mondo.