



ALESSANDRO RANIERI

Profilo

Nel 2011, il Mastro Pizzaiolo Alessandro Ranieri apre la sua prima pizzeria a Robilante, in provincia di Cuneo. Prima, un training intenso e costante, grazie alla frequenza di corsi di aggiornamento e di alto perfezionamento sulla “pizza in pala”, la “pizza dessert”, l'intramontabile pizza napoletana ed un corso sugli impasti fatti con il lievito madre condotto dal maestro Cristian Zaghini. Negli anni, ha approfondito lo studio e la ricerca dell'eccellenza specializzandosi nelle nuove tendenze che convergono verso gli “impasti speciali” (kamut, farine integrali, lievito madre, aggiunta di materie naturali per la modifica dell'impasto) e nella pizza senza glutine. Dal 2016, è entrato a far parte del team degli istruttori dell'Accademia Pizzaioli (www.accademia-pizzaioli.it), la quale collabora con ICIF nell'inviare i propri docenti, Mastri Pizzaioli dell'Accademia, a svolgere le lezioni del “Corso sulla Pizza ICIF” della durata di tre settimane teorico-pratiche in istituto ed al termine, cinque settimane di stage facoltativo presso selezionate pizzerie in tutta Italia.