

Articolo di Alex Ziccarelli

**Il Maestro pizzaiolo Giuseppe Cortinovis,**

**ICC British Columbia e la sua ricetta della pinsa romana**



**Chef Giuseppe Cortinovis**  
**Maestro pizzaiolo**  
**ICC British Columbia (Canada)**



Oggi presentiamo Giuseppe Cortinovis, Maestro pizzaiolo e membro dell'Italian Culinary Consortium Delegazione della British Columbia - ICC Canada, un esperto fornaio italiano specializzato nella produzione di pizza da quando ha lasciato il suo paese d'origine nel 2009.

Classe 1980, nato e cresciuto nel piccolo paese di San Pellegrino Terme in provincia di Bergamo, famoso anche e soprattutto per la sua acqua oligominerale frizzante. Laureatosi in elettronica e telecomunicazioni, si è perfezionato in ingegneria industriale e ha aperto per passione una panetteria insieme ai suoi genitori, un amore nato mentre lavorava come pizzaiolo per pagarsi l'università, fino al punto di competere a livello nazionale e internazionale piazzandosi addirittura in finale al "Giropizza d'Europa" quattro volte su cinque.

Nel 2010 crea il suo primo sito web sulla pizza, [pizzaontheroad.it](http://pizzaontheroad.it), poi spostato su [lovemypizza.com](http://lovemypizza.com), iniziando a viaggiare in giro per il mondo, per diffondere la "cultura della pizza italiana" a partire dall'Australia. Vanta esperienze lavorative a Perth, Lancelin, Sydney, Newport e Port Douglas, dove ha anche aperto un'attività di pasta chiamata "Trattoria Eataliana".

Da lì si è poi recato in Thailandia per seguire l'apertura della pizzeria di un amico a Chiang Mai.

Tornato per un breve periodo in Italia nell'azienda di famiglia, si trasferisce dopo un po' al Covent Garden di Londra nel Regno Unito, per gestire la produzione di pizza di un piccolo ma frequentatissimo ristorante italiano. Con l'amico Giordano fonda la "Covent Garden Jam Company", lavorando nel mercato all'epoca del Giubileo, con la passione di fare la marmellata seguendo alcune vecchie ricette di un antico manoscritto trovato in un negozio di antiquariato.

Il nostro Maestro pizzaiolo Giuseppe arriva in Canada nel 2014, sponsorizzato dal Gruppo Glowbal come capo pizzaiolo, facendo parte, da allora, del team di apertura di Trattoria Park Royal, di Trattoria Burnaby, di Bella Gelateria Yaletown, del Social Corner, di Usignolo e di Ignite Pizzeria, fornendo supporto tecnico, esperienza e formazione del personale.

Pubblica anche 2 libri: nel 2015 "I ACE", in italiano, descrivendo i suoi viaggi e le sue esperienze in giro per l'Australia e, nel 2020, "Bake Nouveau", in inglese, dove si insegna come creare un "kit per la farina"; versatile, incoraggiando a esplorare diversi metodi e ricette di cottura (disponibile su Amazon).

Fonda nel 2017 la sua società di consulenza, “lovemypizza”, iniziando a insegnare per la Scuola della pizza italiana sia Toronto che a Montreal.

Ha creato e diretto diversi corsi di pizza al Vancouver Community College e all'Italian Cultural Center, poi anche presso alcune società come Jan K Overweel e Kerrisdale Lumber. Tanto per non farsi mancare niente, è anche un grande sostenitore dell'organizzazione no-profit Superchef, aiutando al meglio possibile nel loro efficace e straordinario lavoro per promuovere scelte alimentari sane per i bambini, anche e soprattutto attraverso il culinario, includendo ovviamente anche la pizza.

Al momento presta la sua competente attività lavorativa presso il Ristorante Nightingale del Gruppo Hawksworth. Da poco collabora anche con il sommelier Giuseppe De Cesare, avviando eventi di abbinamento pizza e olio evo.

Ha partecipato al concorso “Pizzaiolo Canadese dell'anno” a Toronto, classificandosi due volte al 2° posto, nel 2015 e nel 2017, e vincendo nel 2019 e, recentemente, nel 2023 nell'edizione di Vancouver.

È stato infine sponsorizzato dalla nota rivista del settore Canadian Pizza Magazine per competere al campionato mondiale di pizza nel marzo 2024 a Las Vegas, rappresentando il Canada.

Con il panettiere torinese Fabrizio Busso, che attualmente è GM nella bakery vegana “To Live For”, ho fondato poche settimane fa la compagnia “The Base Food Inc.”, un innovativo impasto per pizza che sarà venduto in un packaging unico, presto disponibile sul mercato entro la fine del 2023. Lanceranno nel mercato anche alcuni prodotti di panificazione con un certo grado di precottura con un innovativo imbustamento che consentirà di poterli rigenerare all'occorrenza, semplificando i processi di produzione per bar e ristoranti, portando così la freschezza dei prodotti appena sfornati.

<https://instagram.com/thebase.ca?igshid=OHVwbG02cjducWY0>

Ed eccoci alla fantastica ricetta del nostro Maestro pizzaiolo Giuseppe Cortinovis, il Trittico di funghi su pinsa romana.

\*Impasto Pinsa Romana - \*Biga (preimpasto): 500 g di farina forte - 250 g di acqua - 2 g di lievito secco istantaneo.

\*Procedimento - Mescolate gli ingredienti fino a quando non si uniscono in una massa ispida.

In una ciotola coprite e lasciate a temperatura ambiente per 19 ore.

\*Rinfresco (secondo mix): \*Tutta la Biga - 1000 g di farina per pizza -

950 g di acqua molto fredda -

50g Olio Extra Vergine di Oliva - 30 g di sale - 2 g di lievito secco istantaneo.

\*Procedimento - Iniziate spezzettando la biga in 600 g di acqua e aggiungendovi il lievito.

Aggiungete, quindi, tutta la farina e iniziate a mescolare a bassa velocità, inserendo lentamente l'acqua rimanente durante il tempo di impasto di 15 minuti. Aumentate la velocità di impasto per facilitare la formazione del glutine.

Alla fine aggiungete il sale incorporandolo con l'ultima goccia d'acqua. Una volta che tutta l'acqua sarà ben incorporata, aggiungete l'olio EVO e aumentate la velocità di impasto fino alla massima velocità. Una volta che l'impasto sarà ben amalgamato, trasferitelo su una superficie pulita e liscia, stendetelo per aumentarne l'esposizione all'ossigeno, lasciatelo riposare dai 5 ai 10 minuti, quindi ripiegate l'impasto su se stesso. Infine, in una ciotola, coprite il tutto con la pellicola e lasciatelo riposare fino al raddoppio del suo volume.

Porzionate, quindi, l'impasto in palline di forma ovale, ciascuna del peso di 300 g., mettendole in un contenitore dove si espanderanno facilmente, copritele e lasciatele raddoppiare di volume prima dell'uso.

Stendete delicatamente l'impasto preservandone la struttura, quindi precuocetelo, su pietra refrattaria, a 300 °C per 7 minuti. Mettetelo infine da parte a raffreddare.

\*Condimenti - \*Crema Shiitake caramellata a pressione: 100 g Mascarpone - 75 g di funghi shiitake - 25 g di soffritto (un mix di cipolle, carote e sedano) - 5 g di bicarbonato di sodio - 1 g di sale - poco burro non salato.

\*Procedimento - In una pentola a pressione, sciogliete il burro a fuoco medio. Aggiungete il soffritto e i funghi shiitake. Cuocete a una pressione relativa di 1 Bar/15 PSI per 30 minuti. Frullate i funghi, poi, una volta freddi, uniteli al mascarpone, mescolando bene.

\*Altri condimenti - Funghi finferli - Funghi Maitake - Taleggio DOP -

Formaggio Comté - Erba cipollina, tagliata sottilmente - Sale Maldon affumicato.

\*Procedimento - Soffriggete i funghi finferli con olio, timo, aglio, sale e pepe. Cuocete i funghi Maitake con burro e salvia. Grattugiate il formaggio Comté.

Affettate il Taleggio.

\*Composizione - Sulla base di pasta precotta della Pinsa Romana aggiungete la crema Shiitake con una sac à poche in diagonale. Cospargetevi la panna con formaggio Comté grattugiato, seguito da una linea di funghi finferli e un'altra linea di Maitake fino a coprire l'intera pizza.

Aggiungete, infine, dei pezzetti di Taleggio sopra la pizza. Cuocete in forno per 4 minuti a 300°C, o finché il Taleggio e il Comté non si saranno sciolti correttamente. Una volta cotta, cospargete la pizza con erba cipollina e sale Maldon affumicato. Tagliatela solo con un coltello da pane per preservare la struttura dell'impasto. Servitela e mangiatela calda.