

A Natale, la festa del Cuoco dell' A.P.C.P.PA.

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 18 Dicembre 2016 21:02



Dopo aver partecipato a diversi "Natale del Cuoco" dell'**A.P.C.P.P.A.**, **Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo**, la **XXXIII edizione** dello scorso **11 Dicembre 2016** mi è sembrata più una grande festa che una tradizionale cena, probabilmente perchè liberamente ispirata al recente evento organizzato dalle **Soste di Ulisse a Villa Igiea**. Partner strategici dell'evento sono stati il **Villeroy Resort** e la **Tenuta Scozzari di Bolognetta (PA)**, già da tempo affermate strutture all'apice della qualità nel settore della banchettistica. D'eccezione la brigata di cucina, grazie alla disponibilità degli ospitanti e del **Culinary Team Palermo**.



Nel pomeriggio presso il **Villeroy Resort**, si è svolta la mostra di pezzi artistici e l'esposizione dei prodotti di alcune aziende amiche dei cuochi, spesso esse stesse sponsor di gare ed eventi dell'**A.P.C.P.P.A.** I membri del **Culinary Team Pastry and Decorators**, braccio artistico dell'omonima squadra, hanno esposto i propri lavori realizzati in pasta di zucchero ed altre tecniche. Nel contempo **Benny Priolo** ed **Ezio Celano**, specializzati nell'intaglio dei vegetali, hanno dato vita ad una dimostrazione in diretta delle loro capacità. Durante la mostra, **Francesco Lelio**, dell'omonima friggitoria palermitana, ha offerto il suo street food come stuzzichino prima della cena, esso era costituito da un bicchierino a base di quinto quarto e verdure e da panini con la porchetta riscaldata al momento. Come tradizione vuole nel **Natale del Cuoco**, non può mancare la rituale Messa, officiata dal sacerdote nel tardo pomeriggio presso una delle sale del **Villeroy Resort**.



In serata ci si è quindi spostati presso la vicinissima **Tenuta Scozzari** dove era stato imbandito l'aperitivo e un ricco buffet, poi culminato con la cena di gala del **Culinary Team Palermo**. Arrivato a questo punto, vorrei cogliere l'occasione per precisare un paio di aspetti che mi hanno positivamente sorpreso, il primo è costituito dalla particolare cura utilizzata nella manutenzione e pulizia delle due strutture ospitanti, però non basta rendere maniacalmente linda una struttura, bisogna anche saperla ben gestire in tutte le sue parti ed ovviamente, può sembrare banale, anche e soprattutto in sala e in cucina, ed alla **Tenuta Scozzari** tutto era allo stesso ottimo livello, tra sala e cucina c'era infatti un'eccezionale sincronizzazione e di conseguenza il servizio ai tavoli è stato impeccabile come raramente ho visto.



Colgo anche l'occasione per introdurre una problematica che in passato mi ha riguardato personalmente e di cui si parla pochissimo, mi riferisco alla pericolosità microbiologica dei buffet che troppo spesso sono mal gestiti, forse perchè questo tipo di soluzione costituisce solo un escamotage per risparmiare in personale e materie prime, mentre invece quello offerto dalla **Tenuta Scozzari** si è collocato esattamente all'opposto, avendo infatti raggiunto l'eccellenza.



L'aspetto più pericoloso di un buffet è quindi il mancato rispetto delle norme che regolano la salubrità dei cibi, troppo spesso trascurate per carenza di personale, poco tempo a disposizione o per semplice ignoranza. Ciò comporta una preparazione degli alimenti in largo anticipo, essi dovrebbero essere stoccati in cella,

A Natale, la festa del Cuoco dell' A.P.C.P.PA.

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 18 Dicembre 2016 21:02

ma non è infrequente il caso in cui invece stazionino in cucina a temperature incompatibili con una corretta conservazione, per poi rimanere a disposizione degli ospiti, in bella mostra, per un tempo di nuovo pericolosamente lungo. In questi casi la carica batterica può salire in modo esponenziale, soprattutto in quelle preparazioni che la favoriscono, a base di uova, salsette varie oppure cibi crudi. Pertanto, in base alla vitalità della carica, se tra gli ospiti ci sarà un soggetto più sensibile di altri o più predisposto, l'epilogo sarà quello di un probabile mal di stomaco con conseguente abbraccio notturno della propria tazza del... bagno! In caso di carica batterica particolarmente elevata, si andrà invece incontro alle classiche intossicazioni alimentari collettive da banchetto, purtroppo ancora oggi in agguato, nonostante la diffusione di frigoriferi e abbattitori. Gli enti preposti al controllo dovrebbero vigilare non solo nelle cucine dei ristoranti, ma anche durante lo svolgimento di banchetti e catering per matrimoni e ricorrenze varie, purtroppo invece questi eventi, essendo episodici, sfuggono quasi totalmente al loro vaglio. Presso la **Tenuta Scozzari**, ho testato personalmente l'organizzazione e la salubrità delle preparazioni, rimanendo positivamente impressionato dalla velocità e puntualità del servizio che sostituiva in continuazione, appena terminavano, tutti gli alimenti a rischio, in modo da offrirli sempre freschi, appena usciti dalla cella, nel rispetto di clienti e materie prime. Dei tre buffet disponibili, mi sono pertanto dedicato a quello più critico essendo tutto composto da alimenti crudi, tra i quali era possibile trovare ostriche, fasolari, sushi, tartare di vitello e di pesci vari, potendo così constatare la qualità e la freschezza dei cibi e quindi l'ottima sicurezza microbiologica. Qualcuno potrebbe pensare ad una cura particolare adottata solo nel caso dell'evento in questione, tuttavia, senza il corretto addestramento del personale e un sistema di lavoro consolidato, tutto ciò non sarebbe stato possibile realizzarlo nei modi che ho personalmente visto, pertanto devo concludere che questa ottima gestione del buffet fa anch'essa parte del servizio reso dalla struttura ad ospiti e clienti.



Come da programma, dopo il lauto buffet, il **Culinary Team** ha "sforato" i suoi tre piatti, iniziando con lo starter: "**Melodia di salmone affumicato con insalatine di campo, pesce spada all'agrodolce con finocchio, ravanelli e "marshmallow" all'olio extravergine d'oliva fruttato, "sfilacci" di seppie in tempura di riso al nero e gambero profumato allo zenzero**".



Poi di seguito è arrivato a tavola il main course: "**Filetto di maialino al mirto, salsiccia al pomodoro siciliano e agnello al limone su purea integrale di patate alle erbe spontanee e bacon, zucca e cavolfiore stufati con pinoli tostati**".



Infine il tutto è stato addolcito dal dessert: "**Mousse al cioccolato fondente con cremoso di ricotta e pere su bisquit babà, gelato al mandarino su terra di pere, soffice alla cannella, pera e frutti rossi in marinatura "forzata"**".

A Natale, la festa del Cuoco dell' A.P.C.P.P.A.

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 18 Dicembre 2016 21:02

La cena, composta da questi piatti particolarmente complessi, è servita da allenamento per il team, in vista della partecipazione al concorso di cucina che si svolgerà a **Rimini** nel mese di **Febbraio 2017**, ma non è detto che questi saranno effettivamente gli elaborati che verranno presentati.



La cena si è conclusa con un gran finale dedicato alle "**crepe suzette**", preparate dalla delegazione dell'**AMIRA** presente all'evento e capitanata dal Maestro **Carlo Hassan**, cucinate in diretta con la tipica "lampada" ad alcol con relativa "flambata". Subito dopo è stata la volta della **Pasticceria Delizia** di **Bolognetta**, rappresentata da **Pino Lo Faso** e dal figlio **Mauro**, realizzatori di una torta preparata con un pandispagna a più strati, aromatizzato da una bagna al liquore e farcito con una delicatissima crema chantilly. Non si possono però citare i **Lo Faso** in periodo natalizio, senza pensare al loro ormai mitico panettone, frutto di anni e anni di esperienze e prove sul campo di **Pino** a cui sono seguiti infiniti affinamenti, fino a raggiungere un più che eccellente risultato, grazie alla particolare ricetta che incorpora grandi quantità di burro, ma anche all'ottima qualità degli ingredienti impiegati. Infatti puntualmente, insieme alla torta c'era anche il **Panettone Lo Faso**, ma nonostante i grandi livelli raggiunti dal prodotto, la maggior soddisfazione di **Pino** dovrebbe però risiedere nell'essere riuscito a farlo mangiare anche a coloro che normalmente lo evitano, nel mio tavolo c'erano ben due ospiti che hanno aderito all'esperienza e si sono lasciati cullare da morbidezza e lussuriosi profumi di burro, quindi una vera goduria per i sensi che sono riuscito a condividere anche con i più scettici!



Durante la serata condotta dal Maestro **Giuseppe Giuliano**, si sono succeduti al microfono numerosi ospiti d'onore, chef e sponsor da fuori provincia a cui sono state consegnate targhe e diplomi di merito, come nel caso di **Domenico Privitera**, Presidente **U.R.C.S., Unione Regionale Cuochi Siciliani** con il Segretario **Fabio Fidotta**, poi **Maurizio Santin**, pastry chef e volto del Gambero Rosso TV, e **Roberto Beltramini**, chef e giudice internazionale WACS di origini friulane da me prontamente [video intervistato](#), in visita siciliana grazie all'amicizia che lo lega a **Giuseppe Giuliano**, altro giudice WACS che possiamo orgogliosamente annoverare tra i cittadini palermitani. Ed ancora i locali **Giacomo Perna**, Presidente dell'**A.P.C.P.P.A.** e la direzione del gruppo **Villeroy Resort-Tenuta Scozzari** tra cui i titolari delle due strutture in ordine alfabetico: **Salvatore Guttilla**, **Franco Lo Faso**, **Charlie Petta**, **Giorgio Petta** e **Cesare Trentacosti**, ma anche **Francesca Cerami** ed il Sen.**Bartolo Fazio** di Idimed, **Giovanni Cappello** dell'omonima pasticceria di Palermo, gli Chef **Nino Tarantino**, del Gagini Restaurant di Palermo e **Tony Lo Coco** de I Pupi di Bagheria, poi i giornalisti **Piera Zagone**, addetta stampa dell'**A.P.C.P.P.A.**, **Antonio Iacona** dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e **Piero Rotolo** Direttore di EG News, **Riccardo Galatioto** di VideoSicilia Alcamo, nonchè io stesso in qualità di enogastronomo. Ha chiuso il lungo elenco di interventi lo Chef **Francesco Giuliano**, con la recitazione di una poesia da lui composta.

Il **Natale del Cuoco** quest'anno ha avuto un ulteriore epilogo, infatti, il **14 Dicembre** il **Culinary Team** ha ricevuto un altro importante riconoscimento, stavolta conferito dalla **Città di Palermo** in seguito al conseguimento, da parte della squadra, della medaglia d'argento e di bronzo alle **Olimpiadi di Cucina 2016**, svoltesi recentemente ad **Erfurt** in **Germania**.

moocasa_albumid=6363321517621716769