Congresso e Gran Galà Euro-Toques a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 23 Gennaio 2019 13:10

La giornata di **Lunedì 14 Gennaio** ha visto ben due eventi nazionali svoltisi a **Palermo** e dedicati al cibo di qualità e alla tutela delle materie prime costituiti dal **Congresso Regionale Sicilia** di **Euro-Toques Italia** e dal suo **Gran Gala** per la solidarietà, grazie al quale una parte del ricavato è stato devoluto all'**Associazione Piera Cutino**, onlus che da 20 anni combatte la talassemia conducendo progetti che mirano al miglioramento della qualità della vita dei pazienti affetti da questa rara forma di anemia mediterranea.

Durante il congresso svoltosi nella **Sala Gialla** di **Palazzo dei Normanni**, alla presenza di **Enrico Derflingher**, Presidente Nazionale **Euro-Toques Italia**, di **Giovanni Porretto**, chef delegato regionale dell'associazione e di **Alberto Lupini**, direttore di **Italia a Tavola**, è stata presentata la guida **Euro-Toques Italia** pubblicata dalla testata di **Lupini** e accessibile anche online e tramite app.

In serata, nei saloni di **Villa Boscogrande**, si è invece svolto il **Gran Galà** a cui ho personalmente partecipato incontrando tanti amici in giacca bianca provenienti da tutta la **Sicilia** e non solo. Per gestire al meglio i saloni sono stati mobilitati ben cinque istituti alberghieri, di **Cefalù**, di **Erice**, di **Partinico**, ma anche il **Cascino** e il **Piazza** di **Palermo**, nonchè l'**Amira** e lo staff dell'attuale gestione della villa capitanato dal Maitre **Mario Di Cristina**, gestore della villa e titolare della cucina è invece lo Chef **Natale Di Maria**. Ovviamente le associazioni locali di cuochi e pasticceri hanno fatto la parte del leone, sia come aiuto nell'organizzazione che come espositori dei loro stessi piatti con **A.P.C.P.PA.** e **Culinary Team Palermo** in primo piano.

Il **Gran Galà** è stata anche un'occasione ideale per la cerimonia di "intronizzazione" con la quale sono stati accolti tra le fila di **Euro-Toques Italia** l'**Antica Filanda** di **Capri Leone** (ME) e, in ordine alfabetico, i seguenti chef siciliani: **Luigi Alioto, Cristoforo Armanno, Giuseppe Biuso, Natale Di Maria, Salvatore Gambuzza, Ettore Giordano, Salvatore Li Vigni, Massimo Mantarro, Carlo Mazara, Saverio Patti, Vincenzo Pinto, Paolo Romeo, Gioacchino Sensale** e **Francesco Alessio Zappalà**.

Le regioni in cui è più diffusa **Euro-Toques Italia** sono due, la prima per numero di iscritti è la **Lombardia** seguita a ruota dalla **Sicilia**, non a caso hanno espresso rispettivamente il Presidente Nazionale **Enrico Derflingher** e il Vice-Presidente **Maurizio Urso**, si può facilmente quindi immaginare quanto importante sia la nostra isola per il sodalizio, ma anche per la ristorazione, in quanto **Euro-Toques** è un'associazione selettiva a cui si può accedere solo grazie a determinati requisiti, come ad esempio le stelle **Michelin** piuttosto che una carriera presso le cucine di stellati e strutture alberghiere di lusso ecc. ecc., insomma **Euro-Toques Italia** raccoglie in se un importante patrimonio professionale italiano e in particolare siciliano, ma proprio per questo non è per tutti. L'associazione nacque in **Francia** negli anni'80 del secolo scorso da un'idea dello Chef **Paul Bocuse** che volle creare uno strumento di comunicazione che oggi chiameremmo "forum gastronomico", ma fu grazie al recentemente scomparso Chef **Gualtiero Marchesi** che fu contestualmente portata anche in **Italia**.

Questi sono gli chef principalmente siciliani, ma non solo, che hanno animato i tavoli allestiti a **Villa Boscogrande** per il **Gran Galà**, proponendo sia dei finger food che dei veri e propri mini piatti:

Luigi Alioto dell'Hotel Villa Ginevra a Ficarra, ME;
Fabio Armanno del ristorante del Belmond Grand Hotel Timeo a Taormina, ME;
lo chef consultant **Paolo Austero**;
Cristian Benvenuto del Ristorante La Filanda di Macherio, MB;

Giuseppe Biuso de Il Cappero (*) all'interno del Therasia Resort sull'Isola di Vulcano, Eolie;
Pasquale Caliri del Marina del Nettuno Yathing Club a Messina;
Salvatore Calleri del Ristorante Regina Lucia a Siracusa;
Davide Catalano di Tentazioni di Gusto a Trapani;
Mario Cimino della Corte Martinelli Ricevimenti ad Andria, BT;
Cristian De Simone de Il Palmento dei Feudi a Niscemi, CL;
Natale Di Maria del Villa Boscogrande di Palermo;
Rosaria Fiorentino della Sala ricevimenti Moon Flower a Monforte San Giorgio, ME;
lo chef consultant **Antonino Fratello**;
Roberta Gallo del Ristorante Regina Lucia a Siracusa;
Paolo Gramaglia del ristorante President (*) a Pompei, NA;
lo chef consultant **Daniele Lughero**;
Giuseppe Mancino de Il Piccolo Principe (**) a Viareggio, LU;
Massimo Mantarro del Principe Cerami (*) a Taormina, ME;
Saverio Patti dell'Antica Stazione di Ficuzza a Ficuzza, PA;
Vincenzo Pinto del A' Cuncuma Restaurant di Palermo;
lo chef consultant **Mario Puccio**;
Paolo Romeo del Ristorante Grecale a Messina;
lo chef consultant **Concetto Rubbera**;
Fabio Silva del Derby Grill all'interno dell'Hotel de la Ville a Monza;
Seby Sorbello del Sabir Gourmanderie a Zafferana Etnea, CT;
Ciccio Sultano del ristorante Duomo (**) a Ragusa;
Gianni Tarabini de La Preséf (*) all'interno dell'Agriturismo La Fiorida a Mantello, SO;
Giuseppe Triolo, chef consultant e titolare dell'attività Pasta e Sfizi di Trapani;
Virgilio Valenti dell'Agriturismo Pantalica Ranch a Sortino, SR.
Pietro D'Agostino de La Capinera (*) a Taormina, ME;
Alessandro Ingiulla del ristorante Sapio (*) a Catania;
Giovanni Santoro dello Shalai (*) a Linguaglossa, CT;
Gioacchino Sensale del Ristorante Enosteria Sicula a Palermo;
Maurizio Somma de Il Papavero (*) a Eboli, SA;
Alfio Visalli fondatore di Blu Lab Academy;

ma anche:
Giovanni Cappello della Pasticceria Cappello a Palermo, lo chef consultant **Pietro Pupillo, Francesco Arena** dell'omonimo panificio di Messina, **Lidia Calà** di Dolce Incontro a Tortorici, ME, **Salvo Gurrieri** delle **Trazzere del Gusto**, **Olio Barbera** e tanti, tanti vini.

Però stavolta non potrò dirvi quale piatto mi è piaciuto di più, la baraonda creatasi a causa dell'elevato numero di ospiti mi ha letteralmente impedito di approfondire piatti e chef e citando sempre i soliti mi potreste tacciare di favoritismo, pertanto vi accennerò solo che mi aspettavo una maggiore attenzione nelle cotture, nell'ingegnerizzazione dei piatti e nelle temperature di servizio, nonostante le postazioni precarie stiamo comunque parlando di grandi professionisti per cui proprio da loro ci si aspetta sempre il massimo, senza possibilità di minima sbavatura. La serata si è chiusa con i sigari di **Federico Marino,** dell'omonima tabaccheria di **Palermo**.

ALBUM E DOWNLOAD FOTO