

## Internazionali d'Italia: alla fine, tante medaglie !

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 14 Marzo 2010 19:59

---



L'11 Marzo si sono conclusi gli Internazionali d'Italia, concorso di cucina inserito nella Fiera TC Tirrenia di Marina di Carrara (MS). I team partecipanti provenivano da tutta Italia, rappresentando ognuno province e regioni; devo dire che non è comunque mancato l'inserimento di qualche team straniero.

Le gare hanno riguardato tre categorie principali: il menu caldo, il menu freddo e la pasticceria, un'altra importante sfida è stata condotta però, con la pasticceria artistica.



Il Culinary Team Palermo, 'allenato' da **Giuseppe Giuliano**, ha partecipato al menu caldo, meritandosi un diploma, e nelle categorie menu freddo e pasticceria artistica. Nel menu freddo il team ha meritato una medaglia d'argento con un punteggio di 87,50 a soli 2,50 punti dall'oro. Alcuni membri del team hanno partecipato come singoli, sempre nella categoria menù freddo, contribuendo all'aumento del punteggio di squadra e ottenendo ben 3 medaglie d'argento.



Nell'ambito della pasticceria, **Giuseppe Guadalupo**, ha avuto un punteggio di 92 e una meritata medaglia d'oro. Nella categoria pasticceria artistica il nostro **Giovanni La Rosa** ha fatto l'empilein di medaglie, portando a casa tutto il campionario ! La Rosa, con un punteggio di 96,70, ha ottenuto l'oro, grazie all'opera "Genesi", simboleggiante una 'fusione' tra uomo e donna; con la realizzazione "Dolce Inquietudine", rappresentate un viso di donna ha conquistato l'argento e con "In fondo... il mare vive", un completo fondo marino, ha portato a casa una medaglia di bronzo. Sempre nella categoria pasticceri un altro oro per **Di Salvo** e un argento per **Rosy Hassan**.



La qualificatissima giuria che ha valutato le realizzazioni degli chef era composta, tra l'altro, da nomi molto famosi nell'ambiente culinario italiano, come per esempio **Nardelli**, **Tacchella** e **D'Agostino**.

## Internazionali d'Italia: alla fine, tante medaglie !

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 14 Marzo 2010 19:59

---



Il Team è animato da grande sinergia di intenti, solo una grande collaborazione tra i membri della squadra può portare a dei risultati così lusinghieri per la nostra provincia e per l'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo, non posso quindi fare a meno di citare i nomi degli altri partecipanti all'impresa:

**Giovanni Battista Arcoleo, Giacomo Perna, Salvatore Cambuca, Natale Giunta, Saverio Patti, Gaetano Megna, Mario Puccio, Antonio Cammarata, Carmelo Dalfino, Roberto Pennino e Pietro Pupillo.**

Qualche riga di plauso spetta anche alle nuove leve del Culinary Team, in particolare mi riferisco ai ragazzi dell'IPSSAR Pietro Piazza che, nella sezione menù caldo juniores, hanno ottenuto ben 4 diplomi più una medaglia d'oro conquistata da **Ilenia Semilia**, una medaglia d'argento per **Luisa Sanfilippo** ed una medaglia di bronzo per **Giovanni Longo**.

E scommetto che sono tutti già pronti con nuove idee per i prossimi campionati mondiali di Lussemburgo del novembre prossimo !

Preparazione del Team: [www.cucinartusi.it/CUCINA/Articoli-sugli-eventi/culinary-team-palermo-2010.html](http://www.cucinartusi.it/CUCINA/Articoli-sugli-eventi/culinary-team-palermo-2010.html)

A.P.C.P.PA - Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri Palermo: [www.cuochipalermo.it](http://www.cuochipalermo.it)

Internazionali d'Italia: [www.internazionaliditalia.eu](http://www.internazionaliditalia.eu)

Giovanni La Rosa: [www.larosa.cucinartusi.it](http://www.larosa.cucinartusi.it)

Giorgio Nardelli: [www.jobintourism.it/job/reda2.php?id=757](http://www.jobintourism.it/job/reda2.php?id=757)

Fabio Tacchella: [www.fabiotacchella.com](http://www.fabiotacchella.com)

Michele D'Agostino: [www.micheledagostinochef.it](http://www.micheledagostinochef.it)