Sikania World Championship week-end Pizza ed Alberghieri

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 23 Maggio 2014 23:58

Dopo il precedente fine settimana, dal **2 al 5 Maggio**, dedicato quasi esclusivamente allo stoccafisso, rieccomi per altri quattro giorni al **Sikania World Championship for Pizza and Food**, stavolta però è toccato alle gare tra pizzaioli e piatti degli istituti alberghieri. La manifestazione è stata particolarmente lunga, svolgendosi **2 all' 11 Maggio 2014** a **Brolo** (ME), ed è stata organizzata dall'**Associazione Terra Sole Onlus** di **Nico Giuttari. Lunedì 5 e Martedì 6** sono stati due giorni di con gare ed esibizioni gestiti dall'**U.P.S., Unione Pizzaioli Siciliani**, di **Elio Ceraolo**, mentre **Mercoledì 7 Maggio** è ripreso il **Sikania**, con delle gare che hanno visto cimentarsi, tra i tanti, anche il **Team Don Robbie Sicilia** capitanato da **Giuseppe D'Angelo** appositamente arrivato da **Palermo**. La parte relativa alle gare tra pizzaioli del **Sikania** è stata organizzata e condotta da **Giuseppe Conti** della **Pizzeria Il Torrente** di **Capo d'Orlando** (ME), mentre quella relativa alla sala ed alla gara di piatti tra gli alberghieri e ricaduta sotto la responsabilità e professionalità dello staff dell'**Istituto Alberghiero Volta** di **Patti** (ME), guidato dal Prof. **Carmelo Merenda**.

Giovedì 8 sono quindi ritornato al **Palatenda** di **Brolo** per documentare questa lunghissima kermesse aperta dai pizzaioli professionisti con numerose categorie: classica, km zero, teglia, pala, artistica, dessert, khorasan, senza glutine, freestyle, abilità veloce, abilità larga. Nei tre giorni hanno gareggiato anche gli istituti alberghieri, sia per la pizza che per i piatti. La giuria del Giovedì, per le pizze dei professionisti e per i novelli pizzaioli ancora alunni degli alberghieri, era composta da **Carmelo Guarnera**, istruttore, **Giuseppe Lombardo**, Presidente dell'Accademia Pizzaioli Ytaliani e **Carlo Pinzone**, anch'esso istruttore, mentre per il senza glutine c'era un tavolo di valutazione a parte con il Prof.**Carmelo Merenda, Annalisa Cotugno e Noemi Vacirca**, queste ultime due entrambe membri dell'**AIC**, l'Associazione Italiana Celiachia.

Album foto

Venerdì 9 Maggio si è replicato, ma con un maggior numero di concorrenti, essendosi aggiunti alle pizze anche i piatti elaborati dagli alunni degli alberghieri. E' quindi ritornata la stessa giuria piazzaioli del giorno prima, con **Carmelo Guarnera** e **Giuseppe Lombardo**, ai quali si è aggiunta la Chef **Rosalba G.Celeste**, mentre al tavolo per i piatti dei ragazzi c'erano: lo Chef **Di Galbo**, il Prof. **Carmelo Merenda**, lo Chef **Roberto Trimarchi** e, sempre in rappresentanza dell'**AIC**, per la valutazione delle pizze senza glutine, le due volontarie **Serena Amato** e **Alessandra Stancanelli**.

Album foto

Sabato mattina 10 Maggio, ultima "tirata" con l'alberghiero di Nicosia e premiazione a fine giornata. Qui di seguito ho elencato i vincitori assoluti tra tutte le numerose categorie.

Pizza professionisti

1. Sortino
2. Vaccarella
3. Cavallaro

Pizza alberghieri

1. Rao (Ist. Guttuso - Milazzo)
2. Greco (Ist. Antonello - Messina)
3. Spina (Ist. G.Falcone - Giarre)

Cucina alberghieri

1. Giardina (Ist. Volta - Patti)
2. Bilardo-Impallomeni (Ist. Leopardi - Barcellona)
3. Lo Ioco-La Giglia (Ist.Quasimodo - Nicosia)

Classifiche finali complete delle gare, con tutte le categorie, dall'8 al 10 Maggio 2014

Tra gare e momenti di rilassamento, gli acrobati della pizza hanno dimostrato ciò che si può fare con un disco di pasta, ovviamente preparato con farine particolarmente forti al fine di resistere il più possibile alle evoluzioni.

{youtube}Mk767cPG_QU{/youtube}

Numerosi i concorrenti, ma anche gli sponsor che con i loro contributi hanno reso possibile la manifestazione.

Sponsor

1. Vestire professionale – arti e mestieri di Capo d'Orlando;
2. Vivaio e fiori Vitale di Brolo;
3. Associazione di volontariato Rangers international
4. Il Vestiere di Brolo
5. Azienda agricola Gagliano Franca e figli di Regalbuto

6. Azienda agricola terra in fiore di Vincenzo Italia di Castevetrano
7. Fa.ma.g. fabbrica macchine alimentari Grillo di Monforte S.Giorgio
8. Fonte Gerasìa di Ali'
9. Ristorante pizzeria Annunziata di Salvatore Camuti di S.Piero Patti
10. Lavazza Nims di Messina
11. Big Bronte di Di Sano Francesco

Tra gli stand c'era anche la **Scuola Europea Sommelier** rappresentata da **Claudio Ferrara**, fiduciario per la **Sicilia**, e la sezione messinese dell'**AIBES**, l'Associazione Italiana Barman e Sostenitori, rappresentata per l'occasione da **Giuseppe Porco**, che ha illustrato il nuovo cocktail del millennio. Sfruttando i principi della cucina con gli additivi, sono stati creati, tra lo stupore del pubblico, delle palline di liquore che, opportunamente abbinate, si scioglievano in bocca componendo il cocktail all'ultimo istante! Si trattava di normali liquori additivati con una sostanza chiamata alginato, un estratto dalle alghe con capacità addensante che manifesta le sue proprietà a contatto con un liquido a base di sali di calcio. Una goccia di liquore o altro liquido così trattato, immerso in una soluzione di acqua a base di sali calcici, provoca l'immediata solidificazione della parete esterna della pallina, imprigionando così il contenuto, trattasi, in poche parole, della tecnica chiamata "sferificazione", resa famosa dallo Chef **Ferran Adrià**, noto per il suo uso di additivi, seppur di origini naturali, in cucina.

Il **Sikania** si è quindi chiuso **Domenica sera 11 Maggio**, con gli ultimi eventi programmati, grazie alla professionalità del Prof. **Merenda,** della Prof. **Patrizia Leonardi,** di **Adele Grungo**, per quanto riguarda l'area della cucina, di **Giuseppe Conti**, per tutto ciò che concerneva la pizza, ma anche alla conduzione del Maitre **Nino Calabria** ed alle vettovaglie affidate agli chef **Filippo Lembo** e **Jimmy Oxa**. Il **Sikania** però forse ha sofferto un po' a causa della doppia formula stocco-pizza, per la location, ma soprattutto per i giorni in cui si è svolta, ma che comunque ha dimostrato quanto interesse e voglia di emergere c'è nei settori che essa ha trattato, in attesa di una nuova edizione, stavolta meglio sintonizzata sulle tempistiche del territorio e con una migliore comunicazione, va sicuramente un grande applauso ai già citati dell'organizzazione, per essere riusciti a coinvolgere e gestire così tanti concorrenti.

Album foto di Giovedì giorno 8

Album foto di Venerdi giorno 9

Album foto di Sabato giorno 10, con le premiazioni del Sikania

moocasa_albumid=6012036451835439425