1^ Trofeo Angelo Pacifico dell' Accademia della Cucina Siciliana

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 21 Dicembre 2012 18:55

Impegno nel volontariato, nel campo della beneficenza, nello sport, ma soprattutto benvoluto e stimato docente di cucina degli istituti alberghieri di **Palermo**. Questo è, a grandi linee, il profilo del prematuramente scomparso **Angelo Pacifico**, tolto all'affetto dei suoi cari, degli alunni e dei colleghi da un incidente automobilistico avvenuto nel 2010 a soli 35 anni di età.

Quando, nel direttivo dell'**Associazione Accademica della Cucina Siciliana**, venne formulata l'idea di creare un premio alla memoria di **Angelo Pacifico**, ci si è ritrovati tutti d'accordo, nessuna voce discordante, è così che è partito il Primo Trofeo a lui intitolato. Il tema affidato ai ragazzi degli alberghieri era quello di realizzare, ognuno nell'ambito della propria specializzazione, piatti di cucina, dessert e allestimento tavolo con abbinamento vino, partecipando singolarmente ma formando anche delle squadre complete.

Secondo me, l'importanza di queste competizioni, non sta ne nella vittoria ne nella partecipazione, sta invece nell'impulso dato ai ragazzi a studiare qualcosa di nuovo o comunque di diverso, e nell'impegno che essi stessi devono profondere per preparare il loro elaborato. Penso che Pierre de Coubertin, quando formulò il suo famoso motto "l'importante non è vincere ma partecipare", si riferisse proprio ai retroscena della competizione, all'impegno ed alla spinta a pensare, attività propedeutica a nuove idee, materiale di cui la nostra società oggi scarseggia particolarmente.

Noto con piacere che l'associativismo siciliano del comparto gastronomico sta crescendo sempre di più e l'**Accademia della Cucina Siciliana** ne è una meritoria rappresentante. Essa, oltre a promuovere l'adeguamento professionale dei soci, persegue la salvaguardia delle tradizioni e dei prodotti tipici siciliani, importantissimi pezzi di quel gigantesco puzzle costituito dal patrimonio culturale della regione siciliana. L'**Accademia**, si è costituita solo il **18 Gennaio 2010**, ma ha già all'attivo ben 300 soci circa, ma anche diversi corsi e concorsi che l'hanno sin da subito qualificata come un'associazione particolarmente attiva.

Il concorso si è svolto il **16 Dicembre 2012**, presso i locali dell'**Hotel Federico II** in pieno centro palermitano. In mattinata i concorrenti, usufruendo delle cucine cortesemente messe a disposizione dal **Federico II**, hanno assemblato i piatti, quindi si sono dedicati alla preparazione dei tavoli per la presentazione alla giuria. Nel pomeriggio, dopo la valutazione degli elaborati e la scelta dei vincitori, sono state ufficializzate due importanti cariche: quella dello Chef **Aurelio Garonna,** nuovo Presidente dell'**Accademia della Cucina Siciliana,** e quella di Maestro **Carlo Hassan**, Presidente Nazionale dell'**A.M.I.R.A.,** l'Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi. Il Maestro **Hassan**, professionista molto conosciuto e stimato, dopo aver ricoperto numerose cariche in seno all'associazione è finalmente giunto alla suo massimo riconoscimento.

La giuria, chiamata a valutare gli elaborati dei concorrenti e anch'essa suddivisa per competenze, era composta da grandi nomi della ristorazione e dell'accoglienza isolana, alcuni appartenenti all'**Accademia** e altri provenienti anche da diverse associazioni siciliane.

Per la cucina: Chef **Stefano Scarpaci**, Chef **Stefano Sanfilippo** e Chef **Vito Di Lorenzo**;
per la pasticceria: Maestro **Salvatore Cappello**, Docente **Pietro Pupillo** e Pastry Chef **Giovanni La Rosa**;
per la sala: Maestro **Carlo Hassan**, Docente **Vincenzo Siragusa**, Maitre **Giuseppe Fiandaca**;
supervisore di giuria: Chef **Leonardo Guddo**.

Durante la cena di fine manifestazione sono stati proclamati e premiati i seguenti vincitori.

Cucina singoli

1 Marco Fusco

2 Serafino La Corte

3 Danilo Balsano

Pastry singoli

1 Santy Citarda

2 Serafina Badalamenti

3 Massimo Zaffuto

Sala

1 Alessandra Culotta

2 Salvatore Cangemi
3 Rosario Sorci

Classifica delle squadre

1 La Matassa

2 Baaria
3 Il giorno della civetta



La cena, preparata dalla brigata di cucina del **Federico II** capitanata dallo Chef **Salvatore Balsano**, era costituita da un menu che ha mostrato il meglio dei piatti anni '80. Dopo un antipasto di sceltissimi affettati e formaggi, accompagnati da una rughetta selvatica, si è passati al primo, dei fusilli di semola freschi al ragù di maialino nero con funghi porcini e punte di asparagi, per poi continuare con il secondo, costituito da un rollò di carne di vitello, il cosiddetto "brociolone palermitano", con farcia alla frittata, salumi e formaggi vari, fetta di tacchino brasata e contorno di patate al forno; chiusura in bellezza con un'ottima torta Saint Honoré ed una delicata macedonia.

Appuntamento al prossimo trofeo intitolato ad **Angelo Pacifico**, auspicando che il suo esempio di rettitudine morale e professionale possa essere un modello per le nuove leve degli Istituti Alberghieri palermitani.

moocasa_albumid=5822739020446044497