1° Trofeo di Raffadali, tutti pazzi per il Cake Design

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 11 Settembre 2013 11:29



Non è facile ottenere una buona partecipazione di concorrenti e visitatori ad un concorso che prevede talento artistico e conoscenza di pasticceria, soprattutto alla sua prima edizione. Invece è proprio quello che è accaduto nel **1° Trofeo di Cake Designer Città di Raffadali,** organizzato dal Maestro e responsabile F.I.P. di zona **Antonino Di Carlo** di **Raffadali**, assistente tecnico all''IIS Sen. A. Di Rocco di Caltanissetta e da **Giovanni Mangione**, pasticcere figlio d'arte, di **Agrigento**. **Antonino**, dopo aver conosciuto il Cake Design ed i pezzi artistici creati da **Giovanni** è rimasto come folgorato, ed ha voluto fortemente organizzare il premio ottenendo il supporto, non solo dell'amico, ma anche della locale amministrazione e del Sindaco **Giacomo Di Benedetto**, il quale ha presenziato lo svolgimento di tutto l'evento. La scelta della location è caduta in una struttura molto conosciuta a **Raffadali** e viciniori: il **Villaggio della Gioventù**. Pertanto, **il 6 Settembe 2013,** nei locali del villaggio, si è tenuta l'esposizione e la valutazione degli elaborati in gara, più una mostra fuori concorso di pezzi artistici vari. Il sottotitolo dell'evento, durato un pomeriggio e conclusosi con la premiazione dei vincitori, avvenuta a nottata inoltrata, si potrebbe riassumere con un "casalinghe-professionisti 1 a 0". I non professionisti in concorso hanno spesso superato, sia nella valutazione estetica che in quella sensoriale, i migliori pasticceri, occupando il primo e terzo posto dei classificati.

La valutazione, condotta da una giuria altamente qualificata convocata per l'occasione, è stata puntigliosa ed approfodita, essa era composta da **Giuseppe Albanese**, pasticcere di **Porto Empedocle**, **Vincenzo Di Stefano**, imprenditore dolciario di **Raffadali** e sponsor dell'evento, **Giovanni La Rosa**, Maestro pasticcere di **Palermo**, **Giovanni Mangione**, pasticcere di **Agrigento**, **Gaspare Martinez**, Maestro cioccolattiere di **Palermo**, **Tommaso Molara**, pasticcere di **Valguarnera**, **Giuseppe Sparacello**, pasticcere di **Castronovo**, **Francesca Tuzzolino**, Cake designer di **Favara** ed infine io stesso, **Maurizio Artusi**, in qualità di enogastronomo di **Palermo**.

Ottimo il livello dei partecipanti, come già detto, spesso innalzato proprio da coloro che professionisti non erano, ma che hanno fatto del loro hobby una missione da condurre al meglio delle proprie capacità. Il tema del concorso era il classico wedding cake, in sostanza si trattava di interpretare le torte nuziali utilizzando la pasta di zucchero per creare una torta da esposizione ed un'altra, più piccola e commestibile, da utilizzare per la valutazione sensoriale, che comunque richiamasse il tema della precedente. Nove i premi di consolazione e tre i classificati sul podio che hanno ricevuto in premio, in ordine crescente di arrivo 250, 200 e 100 Euro. Ben 21 i partecipanti, provenienti principalmente dalla provincia di **Agrigento**, ma anche da **Caltanissetta**, **Catania** e persino da **Matera**, ecco l'elenco di tutti i cake designer in gara: **Calogero Albanese, Vincenzo Albanese, Claudia Amico, Rosanna Barbadoro, Fabio Casà, Carmelina Conte, Francesca Corrado, Daniele Corsaro, Luca Costanza, Lucia Felicia Dolce, Alice Galvano, Marina La Mattina, Massimo Laona, Rosario Mangione, Jessica Ortis, Debora Paparone, Francesca Puma, Carmelo Rapisarda, Giovanni Rapisarda, Maria Tabbi** e**Fatima Zappalà.**

Tra questi, i primi tre posti sono stati assegnati a:

1. **Debora Paparone,** di **Racalmuto**
2. **Vincenzo Albanese**, pasticcere di **Porto Empedocle**
3. **Francesca Corrado**, di **Caltanissetta.**









Guardando gli elaborati dei due primi posti si evince subito come sia stata preferita dalla giuria la semplicità e la cura del dettaglio, ovviamente abbinata ad una buon risultato organolettico e sensoriale. Infatti, la valutazione del gusto, ha avuto un congruo peso nel punteggio finale, sperando che passi il messaggio secondo il quale "bello si, ma brutto da mangiare perchè"? La giuria è rimasta colpita dal fiore dell'elaborato di **Paparone**, realizzato in gumpaste (pasta di gomma) e dalla griglia di glassa di **Albanese**, chiamata in gergo extension work, stesa tutta a mano con il classico "cornetto".



Purtroppo, a causa della mia partecipazione in giuria e del protrarsi dei suoi lavori di valutazione, mi sono perso un'interessante dimostrazione in pubblico di lavorazione con zucchero artistico, tenuta dal Maestro pasticcere **Pietro Guarnera** di **Catania.**

Come sempre accade quando un evento è realizzato solo con le proprie risorse, tutto è stato reso possibile dagli sponsor, prevalentemente operanti nella zona e costituiti da: Bar-Pasticceria **Di Stefano** di **Raffadali**, **Ristorante-Pizzeria-Panetteria Antico forno di Raffadali**, **Lavanderia industriale La Rosa di Agrigento**, **Panificio-Biscottificio Fratelli Criscenti**, **Caseificio Fazio di Agrigento**, **Ingrosso di prodotti alimentari Progresso Dolciario di Agrigento**, arredamenti ed attrezzature alberghiere **Framagest**, rivista **Pasticceria Internazionale**, ed infine **Francesca Tuzzolino,** che ha offerto un corso di Cake Design. Un rigraziamento speciale va anche all'**IPSCT Nicolò Gallo di Agrigento**, i ragazzi del quale hanno collaborato durante tutto l'evento dimostrando professionalità, nonostante la loro giovane età.

moocasa_albumid=5920906198603214657