2° Trofeo delle Isole del Movimento Cuochi e Pasticceri Siciliani

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 03 Maggio 2013 19:49

La conferenza stampa d'apertura del **II Trofeo delle Isole**, fortemente voluto da **Salvo D'Antoni**, Chef de **Al Castelletto** di **Palermo**, e da **Carmelo Dalfino**, entrambi ideatori del **Movimento Cuochi e Pasticceri Siciliani**, svoltasi il **21 Aprile 2013**, si è in breve trasformata in un interessante convegno con la partecipazione di relatori e pubblico.

Il movimento non è la solita associazione di categoria, bensì le raccoglie tutte, esso non ha soci perchè tutti i cuochi ed i pasticceri siciliani ne fanno automaticamente parte, senza bisogno di pagare alcuna quota, ma in quanto praticanti della loro professione. Gli obiettivi del movimento sono quelli di difendere i suoi membri e di creare momenti culturali e didattici ad essi dedicati.

{youtube}3yGIY9gWWCM{/youtube}

Il tema dibattuto presso la sala del ristorante **Al Castelletto** è stato inerente la cucina e la professionalità, argomenti che stavano molto a cuore agli intervenuti, infatti, in ordine alfabetico, erano presenti: Pastry Chef **Giovanni Cappello**, Chef **Carmelo Dalfino**, Chef **Salvo D'Antoni**, Maitre **Carlo Hassan**, Chef **Filippo La Mantia**, Chef **Giovanni Montemaggiore** ed il Maitre **Nino Scarpinato**. Ho riscontrato grande amarezza nelle parole di **Jack Bruno** quanto ha confrontato le professionalità di una volta con quelle dei ragazzi d'oggi. Essendo presente **Filippo La Mantia**, si è parlato anche di territorio, argomento che egli ha saputo ben utilizzare e da cui tutti noi dovremmo prendere esempio, sul quale ha costruito la sua fortuna e quella di quanti più siciliani ha potuto. **Filippo** non si è mai dimenticato della Sicilia, il suo cordone ombelicale si è allungato a dismisura portandolo fino a Roma, dove oggi gestisce un ristorante di un lussuosissimo albergo sito in via Vittorio Veneto, egli sta ottenendo grandi riconoscimenti economici e di pubblico grazie all'uso del brand costituito dalla sua terra. Il dibattito è stato molto utile per sciogliere il ghiaccio tra due categorie della ristorazione che la tradizione ha sempre presentato come in competizione tra loro: la cucina e la sala, collaborazione che ha poi fatto da sfondo a tutti e due i giorni di manifestazione.

Realizzare i due giorni di fitti eventi è stato possibile grazie ad **Angela Caravello**, che ha messo a disposizione la struttura de **Al Castelletto**, a **Carmelo Dalfino** e a **Salvo D'Antoni**, organizzatori del Trofeo ed ideatori e promotori del **Movimento Cuochi e Pasticceri Siciliani**, ma anche dell'**Accademia Cuochi e Pasticceri Sicilia**, dell'**A.I.C. (Associazione Italiana Celiachia)**, dell'**A.M.I.R.A. Sezione Sicilia Occidentale**, dell'**Associazione Professionale Cuochi Calabresi** e della **F.I.P. (Federazione Italiana Pasticceria Gelateria e Cioccolateria).** Ovviamente non si possono dimenticare gli sponsor, che hanno principalmente contribuito con prodotti e servizi e che sono stati rappresentati da: **Alimentari Mineo, Amadori, Barilla, Fattorie Azzolino, Il Fatto in Casa, Marr, Principe di Corleone, Quartiglia, Sagrim** e **Viander.**

Il **22 Aprile 2013** si è aperto con le competizioni, in mattinata i concorrenti hanno montato gli elaborati relativi ai concorsi dei piatti freddi e di cake designer, successivamente sono stati preparati e valutati i piatti caldi. La giuria, composta da **Salvatore Burgio**, **Pietro D'Antoni**, **Salvo Dalfino**, **Vito Di Lorenzo**, **Leo Palma**, **Stefano Scarpaci** e da me stesso ha valutato sculture, piatti freddi e piatti caldi in base alle proprie competenze compilando infine la seguente classifica.

Categoria A - Arte culinaria : Realizzazione di un piatto innovativo da ristorazione, presentato freddo e gelatinato.

Liborio Bivona - Oro assoluto
Serafina Badalamenti - Bronzo

Categoria B - Pasticceria : realizzazione di un dessert innovativo da ristorazione, presentato freddo e gelatinato.

Laura Lanza - Bronzo

Categoria C - Sculture artistiche : realizzazione lavori artistici da esposizione con tecniche varie

Giovanni Speciale - Oro assoluto
Michele Scilabra - Argento
Fabrizio Cannone - Diploma

Categoria D - Cake Design : realizzazione torte artistiche monumentali (Dummy Cake).

Sarha Cucchiara - Oro assoluto
Gabriele Adelfio - Argento
Benedetto Priolo - Argento

Categoria E - Piatto caldo a tema libero preparato da un concorrente singolo.

Giovanni La Mantia - Oro Aassoluto
Marco Calamia - Oro
Marco Fusco - Argento
Ignazio Trapani - Argento
Antonino Bondì - Argento
Giovanni Cangialosi - Bronzo
Salvatore Ardizzone - Bronzo
Giuseppe Compagno - Bronzo

Durante il pomeriggio, si sono susseguiti una serie momenti didattici costituiti da un corso sulla celiachia tenuto dall'**A.I.C.,** Associazione Italiana Celiachia, da una dimostrazione sulla pasta fresca da parte di **Adriano Pizzurro** de **I Fatti in Casa**, da una degustazione guidata sui vini del sommelier **Giorgio Dragotta** e da una dimostrazione di cucina di sala da parte dei Maitre **Crivello, Muscarello e Scarpinato**, capitanati da **Carlo Hassan**, tutti associati **AMIRA**, i quali hanno cucinato un primo piatto utilizzando la classica "lampada" in rame alimentata con alcol denaturato.



Il **23 Aprile 2013**, secondo giorno di manifestazione**,** si è continuato con la serie di dimostrazioni tecniche tenute da esperti del settore. Il Pastry Chef **Roberto Pennino** ha mostrato come intaglire le zucche, cimentandosi anche con le difficili carote, poi si è passati a qualcosa di più dolce, **Sarah Cucchiara** ha realizzato una torta decorata con la pasta di zucchero, infine è stata la volta del Pastry Chef **Giovanni Cappello**, esperto

nella lavorazione dell'isomalto, utilizzato per l'occasione nella creazione di un artistico cigno che, purtroppo, è prematuramente "morto" a causa di un'incauta mossa da parte di una spettatrice! **Pennino** e **Cappello** sono membri del team **Extreme Chef Sikelia**, il secondo è anche Presidente regionale della **F.I.P.**, Federazione Italiani Pasticceri. Infine, nel tardo pomeriggio, c'è stato anche il tempo di effettuare un breve assaggio di acque minerali, guidato dal sommelier **Giorgio Dragotta**, quindi è tornata la squadra del'**AMIRA** che, armata della solita "lampada" ha preparato le crepes suzette, il piatto che ha "inventato" la cucina di sala, infine, i momenti didattici si sono conclusi con la degustazione di mozzarelle dell'azienda **Alimentari Mineo**.

La chiusura della giornata è stata un'ulteriore occasione per celebrare il "matrimonio" d'amore tra sala e cucina, con diplomi di merito e targhe ricordo che hanno suggellato ciò che **Carlo Hassan** sostiene da tempo: "non c'è cucina senza sala e non c'è sala senza cucina"! In quest'ambito ho ricevuto, dal **Movimento Cuochi e Pasticceri Siciliani**, una targa a me intestata, che mi è stata consegnata da **Jack Bruno** e da **Carlo Hassan**, motivo per cui mi sono sentito doppiamente onorato, essendo trovato tra due mitiche colonne della ristorazione palermitana, quella di una volta, quando la professionalità contava molto più di quanto conta oggi.

Link ad album foto convegno del 21 Aprile 2013

Link ad album foto concorsi del 22 Aprile 2013

Link ad album foto dimostrazioni del 23 Aprile 2013

moocasa_albumid=5869801089028921857