

3° Trofeo delle Isole Conca d'Oro

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Marzo 2015 16:22



In questo terzo **Trofeo delle Isole** la **Conca d'Oro** c'era davvero, o meglio la si poteva in parte ammirare affacciandosi dalla sua sede di svolgimento, il **Ristorante Riccardo III** oggi gestito dallo Chef **Salvo Dalfino**. La manifestazione è nata con lo scopo di valorizzare territorio siciliano e professionalità in cucina, ideata e organizzata dal papà di **Salvo**, lo Chef **Carmelo Dalfino**. Le prime due edizioni si sono svolte in un ambito multidisciplinare, comprendendo la sala, grazie alla partecipazione dell'**AMIRA**, la cucina e la pasticceria, grazie al sostegno ottenuto dalle associazioni di cuochi, sia per i giovani studenti degli alberghieri e per i professionisti partecipanti. In questa ultima edizione però, è stata inserita anche la pizzeria, scegliendo come partner la **FIP**, **Federazione Italiana Pizzaioli**, ideata e guidata dal suo Presidente nazionale **Giovanni Mento**. Per chi non lo sapesse, lo spirito di coesione che si viene a creare tra pizzaioli di un'associazione è molto forte, pertanto, quando viene suonata la campanella, tutti i soci rispondono, ciò ha causato un'invasione del **Riccardo III** da parte dei quasi 30 concorrenti e di tanti simpatizzanti, per un concorso sulla pizza "siciliana" che ha impegnato la manifestazione per tutta la mattinata e gran parte del pomeriggio.



I concorrenti si sono sbizzarriti con gli impasti e i condimenti, tutti molto buoni per un motivo o per un altro, e sono stati valutati da una giuria di 5 persone con tre tecnici fissi: **Ignazio Barcella** da **Catania**, **Gabriele D'Ignoli** da **Taormina** e **Valerio Prestato** da **Siracusa**, affiancati da due jolly che si sono avvicendati durante la lunga kermesse, in ordine di comparsa: **Vincenzo Di Salvo**, ristoratore, **Maurizio Artusi**, enogastronomo, **Giovanni Teresi**, ristoratore, **Bartolo Crivello**, distributore di farine di qualità, **Giovanni Speciale**, chef e intagliatore, **Emanuele Sabatino**, Vice Presidente FIP, **Giacomo Perna**, maestro di cucina, **Pietro Pupillo**, maestro di cucina, **Giovanni La Rosa**, pastry chef.

La gara tra pizzaioli è stata organizzata da **Lorenzo Aiello**, fiduciario provinciale eventi **FIP**, con l'indispensabile collaborazione di **Domenico Sireci**, istruttore e delegato regionale **FIP** e si è svolta alla presenza del già citato Presidente Nazionale **Giovanni Mento**.



Nel pomeriggio si è tenuta anche la gara di cucina flambé a cura dell'**AMIRA**, durante la quale 4 concorrenti si sono esibiti con la loro famigerata "lampada", in cotture veloci e leggere come solo con questo straordinario attrezzo si possono eseguire. I concorrenti sono stati valutati da una giuria composta da: Gran Maestro **Carlo Hassan**, Chef **Giovanni Porretto**, Gran Maestro **Antonino Reginella**.



Nel tardo pomeriggio si è svolto un breve convegno moderato dallo Chef **Carmelo Dalfino**, iniziato con l'intervento dello Chef **Ezio D'Alia**, il quale ha raccontato la sua personale recente esperienza formativa, relativa alla cucina biologica. La grande umiltà e il nuovo percorso di studio e approfondimento ha permesso ad **Ezio** di spaziare in un nuovo campo della ristorazione, stimolando la propria fantasia con nuove

3° Trofeo delle Isole Conca d'Oro

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Marzo 2015 16:22

energie, senza mai dimenticare l'aspetto nutrizionale e salutistico, argomento sempre in primo piano. Proprio questa nuova tipologia di cucina e la selezione delle materie prime hanno costituito il tema che hanno poi guidato gli interventi di **Vincenzo Di Salvo**, ristoratore e rappresentante dell'**Associazione Sicilia in Europa**, **Pietro Pupillo**, chef e maestro di cucina, e **Mario Di Cristina**, maitre Fiduciario AMIRA per la Sicilia Occidentale.

Dopo il convegno si è svolta la consegna dei diplomi ai corsisti della **Scuola Kàntharos**, e poi le premiazioni delle gare di pizza, di cucina alla lampada, di piatti freddi, di pasticceria e di intaglio vegetali.



Al primo posto della classifica dei pizzaioli si è posizionato **Emanuele Aguglia** di **Cerda**, primo assoluto, con un elaborato intitolato: "**Fior di Carciofo**". **Emanuele** ha utilizzato numerosi condimenti: una crema sfiziosa ai carciofi, poi una crema semplice sempre ai carciofi, primosale, salsiccia asciutta locale, carciofi saltati in padella con olio e prezzemolo ed infine una decorazione realizza con, guarda caso, un bel carciofo piegato a fiore! L'impasto era stato realizzato con una biga di farina doppio zero W390 e pochissimi grammi di lievito, maturata in cella per 36 ore e quindi posta a lievitare a temperatura ambiente per 18 ore. La biga è stata poi utilizzata come lievito naturale di un secondo impasto, preparato sempre con una W390 addizionata con un 10% di rimacino, sale, olio extra vergine di oliva locale, posto di nuovo in cella per altre 36 ore e quindi poi lievitato a temperatura ambiente per altre 10.

Un'unica giuria composta da: **Sarah Cucchiara**, **Vito Di Lorenzo**, **Giacomo Perna**, **Giovanni Speciale**. ha valutato gli elaborati di intaglio, di cucina e di pasticceria.

Nell'intaglio, **Danilo Benanti** si è classificato primo assoluto, e insieme a **Salvatore Burgio**, ha ricevuto l'oro, mentre **Benny Priolo** ha portato a casa l'argento.

Per la cucina, **Marco Bonomo** ha ricevuto l'argento e **Giuseppe Bondi** il bronzo.

Per la pasticceria, invece, solo due bronzi con **Antonino Calcagno** ed **Ezio D'Alia** che ha fatto coppia con **Daniele Traina**.

La competizione tra maitre è stata invece vinta da: **Angelo Daino**, arrivato primo, seguito a ruota da **Salvatore Marchese**, **Angelo Serio** e **Luca Carubia**.



Tra i concorrenti ho incontrato anche **Davide Fiore**, un pizzaiolo che ha una grande dimestichezza con i pupi siciliani grazie alla professione del padre, il puparo **Giacinto Fiore**, tra l'altro recentemente scomparso. **Davide**, in occasione della manifestazione, ha allestito un palchetto con opere in pasta di pizza e pupi antichi, unendo così le due passioni di famiglia, si è inoltre cimentato in una breve performance con i burattini.

3° Trofeo delle Isole Conca d'Oro

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Marzo 2015 16:22



Tra le esposizioni di piatti, pizze, intagli e quant'altro, ho notato anche un bel tavolo ricolmo di salsicce secche e salami, era l'allestimento di **Raimondo Canzone**, titolare dell'**Antica Macelleria Canzone** di **Caccamo**, paese del palermitano noto per la sua norcineria e in particolare per la salsiccia secca, **Presidio Slow Food**, chiamata **Pasqualora**. **Raimondo**, da circa 10 mesi sta cercando di dare un volto diverso alla macelleria di famiglia, producendo insaccati e salumi di genuina e originale fattura. Oltre alla già straordinaria **Pasqualora**, nella quale, grazie alla sua equilibratissima aromatizzazione con sale, pepe e semi di finocchio, si notava subito la qualità delle carni locali, i **Canzone** producono anche un salame alle noci, al pecorino, al pistacchio, ed all'aglio, nonché un ottimo capocollo. In cantiere però, ci sono anche due assolute novità, un salame al **Tartufo d'Alba**, forse anche una versione con il tartufo siciliano, ed infine, quella che per adesso è solo un'idea, ma talmente originale che non ve ne posso parlare in questa sede! Insomma, **Raimondo** è stato iscritto nel registro... delle future visite a domicilio di **CucinArtusi.it**.



Numerosi gli sponsor che hanno permesso la manifestazione, tra di essi c'erano la **Sagrim**, la **Precostruedile**, la **Cinque stagioni**, **La Fenice** di **Bartolo Crivello**, giusto per citare i più importanti, ma anche lo stesso **Salvo Dalfino** che ha messo a disposizione il ristorante con tutto il suo staff.

La manifestazione ha inoltre assunto un aspetto internazionale grazie alla presenza di una delegazione di docenti e studenti di una scuola di cucina della **Bulgaria**. Partecipazione che ha convinto il Presidente **Mento** a programmare un evento sulla pizza anche in quel piccolo paese balcanico, io non ci sarò, ma sono sicuro che comunque in qualche modo ce ne arriverà l'eco.

moocasa_albumid=6127011493688362705