# Aprile, tempo di concorsi negli Alberghieri di Sicilia

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 30 Aprile 2019 12:50



Ben due concorsi in altrettanti istituti alberghieri hanno movimentato i miei giorni del **10, 11 e 12 Aprile 2019**, arricchendo le mie esperienze in merito anche con profumi e sapori stranieri, ma andiamo in ordine cronologico, iniziando dal primo che si è svolto dal **9 all'11 Aprile** presso l'**Istituto Alberghiero Mandralisca** di **Cefalù** (PA). Si trattava della ventesima edizione del **Trofeo Martina Visconti**, ideato da **Franco Fina** nel 1999 in memoria dell'omonima studentessa che in quell'anno scomparve prematuramente a causa di un incidente ferroviario. La prima giornata del trofeo era stata riservata ai concorrenti della stessa scuola, a cui però non ho partecipato, mentre **giorno 11** si è svolta la gara internazionale aperta ad alunni italiani e stranieri, e fin qui nulla di particolare, tranne che le prove non erano di semplice cucina, infatti i concorrenti si sono dovuti esibire nella cosiddetta "cucina di sala", impiegando quindi l'apposita "lampada". In passato ho avuto modo di scrivere parecchio sull'argomento, soprattutto in seguito alla mia esperienza di giurato in un concorso con maitre professionisti, accanto a due calibri come i palermitani **Carlo Hassan** (Mr Charleston) e **Antonino Reginella**. Comunque, la cucina alla lampada, così come viene comunemente chiamata, caratterizzata dalla sua fiamma "dolce" e dalle cotture brevi, richiede particolare perizia, inoltre anche allenamento perchè ormai essa ha un'aspetto quasi esclusivamente didattico, infatti non viene più praticata nei ristoranti, solo pochissimi la rendono disponibile, ma solo se espressamente richiesta dal cliente.



Con queste interessanti premesse, dopo i convenevoli del caso di **giorno 10**, l'indomani ho conosciuto gli altri componenti della giuria che alle ore 10.00 ha iniziato il suo lavoro di valutazione dei ben 13 concorrenti, coordinati dal Prof. **Marco La Grua** e dai suoi colleghi docenti dell'**Istituto Mandralisca**. Ben assortita la giuria che oltre a me ha visto impegnarsi, in ordine alfabetico: **Patrizia Di Benedetto**, Chef 1 stella Michelin e proprietaria del **Ristorante By by Blues** di **Mondello** (PA), **Antonio Di Cristina**, Sommelier AIS, **Ignazio Maiorana** e **Rosario Mazzola**, giornalisti, Prof. **Vincenzo Piraino**, Docente ITP di sala, **Pietro Pupillo**, Chef e consulente docente dell'**Istituto Alberghiero Pietro Piazza** di **Palermo** nonchè la partecipazione speciale di **Nicola Fiasconaro** dell'omonima azienda dolciaria di **Castelbuono** (PA), ma anche: **Sandro Cicero** e **Giuseppe Migliazzo**, Chef e proprietari de **Il Palazzaccio** di **Castelbuono** (PA) nonchè i barman ABI: **Angelo Di Gati**, **Giovanni Cernigliaro**, **Francesca Passafiume**, **Andrea Di Maio**, **Gianluca Lombardo**, **Giuseppe Muscarella**, **Angelo Scialabba**, **Filippo Balsamo**, **Salvatore Muscarella**, **Debora Di Maggio** e **Antonio Sclafani**.



La gara si è svolta serenamente, ma con ritmo serrato e con concorrenti che provenivano da tutta **Italia** ed **Europa**, tra di loro si è però distinta **Kelly Ka Ying Cheng** di **Hong Kong**, proveniente dalla scuola svizzera **Les Roches** e vincitrice del primo posto. **Vincenzo Aiosi**, originario della zona di **Castelbuono** e docente accompagnatore di **Kelly**, mi ha raccontato una storia che ha dell'incredibile, sembra infatti che **Kelly**, dopo aver girato un po' il mondo, appassionata di cucina, ma con esperienze esclusivamente casalinghe, abbia deciso di investire su se stessa scegliendo **Les Roches**, terza migliore scuola di cucina e ospitalità del mondo, la parte incredibile sta nel fatto che l'inizio della frequentazione delle lezioni da parte di **Kelly** risale solo al **Febbraio 2019**, quindi pochissime settimane prima della competizione! Il piatto di **Kelly**, da lei elaborato prima del concorso, era piaciuto molto durante la selezione interna de **Les Roches**, infatti gli ha assicurato la partecipazione al concorso e quindi poi anche il primo posto. L'elaborato, "**Flambè stuffed quail whit crispy valais bacon and abricotine quail gravysauce**", era di chiaro stampo francese, cucina codificata e quindi riproducibile nonchè altamente didattica, ed è stato preparato da **Kelly** davanti alla giuria con grande sangue freddo e precisione, senza nessuna sbavatura di rilievo. Al secondo posto si è classificata **Francesca Chiavenna** dell'**I.I.S. G.D.Romagnosi** di **Erba**

(CO) con il piatto "**Mini crepes al caffè ripiena di ricotta di capra della Valtellina con gocce di cioccolato, bagnata al Tia Maria in salsa di cioccolato bianco pistacchio e canditi**", mentre al terzo è arrivata **Marina Di Mauro** dell'**I.I.S. Archimede** di **Rosolini** (SR) con i "**Ravioli di ricotta dolce e quinoa su cremoso di mandorla d'Avola, riduzione ai frutti di bosco, polvere d'arancia dorata e miele di zagara**", insomma, un podio tutto femminile con piatti molto complessi. Tutti i concorrenti hanno utilizzato prodotti del proprio territorio o siciliani in onore della sede del concorso, ad esempio **Kelly**, per flambare, ha impiegato una particolare acquavite svizzera di albicocche, facendola addirittura assaggiare pura ai giurati per soddisfare la loro curiosità e promuovere ulteriormente il territorio di provenienza. In ogni prova era stato previsto un abbinamento tra piatto e vino, questi ultimi erano stati scelti dai concorrenti in modo molto oculato e comunque erano tutte etichette molto interessanti, inoltre bisognava anche declamare la presentazione in lingua diversa dalla propria, quasi tutti hanno scelto l'inglese come seconda lingua. Un concorso per niente facile, pertanto non per tutti, ma che ha automaticamente elevato il livello dei partecipanti.




Terminata questa interessante esperienza a **Cefalù**, **giorno 12** mi sono spostato all'**IISS Calogero Amato Vetrano** di **Sciacca** (AG), dove anche in questo caso ho presenziato ad un altra giuria, quella del **Desco Sicano**, collaudatissimo concorso la cui sezione **Junior Chef** fu ideata diversi anni fa dal Prof. **Giovanni Montemaggiore**, docente oggi in pensione da pochi mesi e organizzatore della competizione per tanti anni. Dopo lo svolgimento della sezione cocktail, avvenuto l'**11 Aprile**, l'indomani si è quindi tenuto il concorso interno di cucina con una giuria di professionisti che ha visto, sempre oltre allo scrivente, in ordine alfabetico: **Giovanni Alessi**, sommelier Delegato A.I.S. Agrigento, Chef **Max Ballarò**, delegato direttivo provinciale FIC di Agrigento, Dott. **Matteo Pillitteri**, biologo nutrizionista A.B.N.I. (Associazione Biologi Nutrizionisti Italiani), **Francesco Vaccarella**, Maitre d'Hotel Delegato I.M.A.H.R., ma anche gli chef: **Alfonso Pollari**, **Anna M. La Rosa** e **Angelo Trupia**, che hanno valutato l'esecuzione degli elaborati nelle cucine e inoltre per la gara di accoglienza: Dott. **Filippo Salerno**, esperto receptionist, Dott. **Giacomo Glaviano**, giornalista F.I.J.E.T., Prof. **Giuseppe Marciante**, esperto di informatica e docente I.I.S.S. Amato Vetrano, Dott. **Antonio Salmeri**, Esperto professionale A.d.V. di BluCoral Vacanze Tour Operator.

Il concorso era stato diviso in tre settori di competenza: accoglienza, sala e cucina, i ragazzi si sono esibiti a staffetta ognuno per la propria materia su un tema intitolato "**La Sicilia: la Terra ed il Mare nostri**", a tal proposito ho trovato molto utile l'inserimento dei prodotti alimentari a marchio di provenienza non solo negli elaborati di cucina, ma anche nella prova relativa all'accoglienza di sala. Qui di seguito eccovi i vincitori scaturiti dalla classifica finale.

"**Sicilian Junior Guide**":

1° posto **Ilenia Polimeno** della V F AT;

2° posto **Gaia Caruana** della IV E AT;

3° posto **Giorgia Di Leo** (che rappresentava il lavoro progettuale svolto dalla studentessa Jennyfer Schembri) della classe V F AT.

"**Sicilian Junior Maitre**":

1° posto **Francesco Iacono** della IV E SSV;

2° posto **Katia Bono** della IV E SSV;

3° posto **Andrei Cazacu** della IV E SSV.

"**Sicilian Junior Chef**":

1° posto **Vincenzo Caltagirone** della IV A ENO;

2° posto **Erika Tallo** della IV B ENO;

3° posto **Daniele Bilella** della IV C ENO.



Il paniere di ingredienti utilizzabili nel concorso di cucina, era stato pensato per tutte le esigenze, prevedeva infatti sia carne che pesce, ma soprattutto, come già detto, era focalizzato sull'uso di prodotti tipici a marchio di provenienza, aspetto che rientrava nel compito di valutazione a me assegnatomi. A tal proposito, devo raccomandare a tutti i partecipanti di osare un po' di più, non avere paura di sperimentare, ma soprattutto di prepararsi meglio e migliorare la ricerca delle materie prime, le cotture e le presentazioni. Insomma, bisogna impegnarsi non solo per vincere una gara, ma soprattutto per acquisire elasticità di vedute, tecniche nuove, uso di nuovi ingredienti ed i concorsi forniscono la possibilità di entrare in questa "palestra" della cucina, perchè, intendiamoci, è a questo che principalmente servono le competizioni! Il piatto vincitore, la "**Tartare di gambero di Sciacca con salicornia e spuma di ricotta**" era stato scelto dal concorrente **Vincenzo Caltagirone** in seguito ad una sua breve esperienza lavorativa presso uno stellato siciliano, tuttavia è subito emersa l'onestà intellettuale dell'alunno che ha subito citato chef e piatto originale, nonchè la precisione delle cotture, la presentazione, gli abbinamenti e la ricerca degli ingredienti, insomma, **Vincenzo** lo ha saputo fare suo apportando le dovute personalizzazioni impiegando grande attenzione durante la preparazione, ecco perchè si è meritato il primo posto. Sono sicuro che gli stimoli agli alunni siano gli obiettivi che ogni anno si pongono il Prof. **Fabrizio Ricotta** e tutto lo staff dell'**IISS Calogero Amato Vetrano** oggi guidato dalla Dirigente Scolastica **Caterina Mulè**, stimoli che rappresentano le indistruttibili molle che spingono ad organizzare il **Desco Sicano** ormai ininterrottamente da ben 12 anni.



***ALBUM E DOWNLOAD FOTO***