Concorso e selezione all'IPSSAR Pietro Piazza

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 20 Aprile 2011 01:40

Da diversi anni, l'**IPSSAR Pietro Piazza** di Palermo, si distingue per essere una vera fucina di talenti, da esso vengono selezionati ragazzi giovanissimi come **Ilenia Semilia**, **Giuseppe Lapi** e **Giovanni Speciale** che, partecipando recentemente ai vari concorsi internazionali di cucina del 2011 in categoria Junior, hanno raggiunto traguardi eccellenti. L'anima del Culinary Team, sia Senior che Junior, è **Giuseppe Giuliano**, Pastry Chef di pluriennale esperienza, che il **15 Aprile 2011**, collaborato dallo Chef **Gaetano Megna**, ha organizzato una selezione dei più promettenti talenti, futuri membri dei team, ed un concorso tra alberghieri di Palermo e provincia. L'istituto Pietro Piazza, dopo aver quasi toccato la cifra record di ben 2.764 iscritti, è attualmente sceso a circa 2.000 alunni, ma grazie alla politica di reclutamento del neo Dirigente Scolastico **Rosolino Aricò** si prevede che il prossimo anno la scuola tornerà ai vecchi splendori, con circa 2.600 ragazzi iscritti.

Durante la conferenza stampa che ha preceduto la manifestazione, ho avuto modo di ascoltare l'interessante intervento del Maestro di Cucina **Fabio Tacchella**. Invitato per l'occasione, Tacchella, gode di fama internazionale grazie ai suoi incarichi ed alle ricerche da esso condotte su nuovi materiali e tecniche di cottura in cucina, inventore della "carta fata" è inoltre un pluripremiato chef, consulente gastronomo di trasmissioni televisive, scrittore e General Manager della squadra nazionale della FIC. Esso, durante la conferenza, ha tracciato un pulito e lineare profilo di ciò che l'operatore di cucina dovrebbe essere, una ricetta fatta di tanta passione, rispetto delle materie prime, conoscenza approfondita degli ingredienti, salubrità, attenzione ai parametri nutrizionali, valorizzazione del territorio e grande importanza della cottura. Come non essere d'accordo col suo bellissimo manifesto del cuoco perfetto, anche se a volte, chi sceglie questo mestiere, non lo esercita per niente con la passione e il rispetto di se stesso e quindi degli altri, coi risultati che tutti possiamo immaginare.
Fabio Tacchella, da persona illuminata e amante della ricerca in cucina, quale esso è, non poteva che essere favorevole agli additivi naturali di **Ferran Adrià** e alla **Cucina Molecolare** di **Cassi** e **Bocchia**. Infatti, alla mia domanda in merito a quest'ultima, ha risposto con una grande apertura verso tutto ciò che, nell'ambito del manifesto sopracitato, costituisca innovazione.

Entrambe i Culinary Team, Senior e Junior, si sono finora distinti, sia agli Internazionali di cucina che alle Olimpiadi, per il nutrito carniere di medaglie che sono riusciti a portare a casa, grande responsabilità, quindi, per i selezionatori che, durante la mattinata di giorno 15, hanno dovuto valutare tecnicamente i piatti esposti dai due gruppi. D'eccezione, d'altronde, la giuria tecnica chiamata a selezionare i piatti e quindi gli chef, in primis il Maestro di Cucina **Fabio Tacchella**, poi i vertici dirigenziali dell'Associazione Cuochi Sicilia col Presidente Regionale Maestro di Cucina **Salvatore Gambuzza**, il Presidente di Palermo e provincia Maestro di Cucina **Giovanni Battista Arcoleo** e, a seguire, i Maestri di Cucina: **Giuseppe Giuliano**, **Salvatore Cascino**, **Vincenzo Tarantino**, poi gli chef: **Giacomo Perna**, **Gaetano Megna**, **Cosimo Mannara**, **Massimo Mangano**, **Giuseppe Butera**, **Vincenzo Cascio**, **Giovanni Di Maria**, **Rosario Picone**, **Antonio La Cavera**, **Antonio Armanno**, **Salvatore Cambuca**, **Carmelo Trentacosti**, **Pietro Viola**, **Pietro Pupillo**, **Mariano D'Amato** e il Maitre **Giuseppe Fiandaca**. Dalla selezione sono usciti i nomi dei selezionati che costituiranno il Culinary Team dell'Associazione Cuochi e Pasticcieri di Palermo e provincia, e che parteciperanno alle prossime competizioni internazionali. Per i Senior gli chef: **Guglielmo Asta**, **Antonino Cammarata**, **Domenico Di Bella**, **Salvatore Di Salvo**, **Adolfo Ganci**, **Saverio Patti**, **Fabio Potenzano**, **Danilo Prestigiacomo**, **Mario Puccio**, **Salvatore Nicola Scalora** e **Gioacchino Sensale**. Invece, per la squadra Junior, i ragazzi: **Gabriele Abbate**, **Maria Rita Battaglia**, **Maria Sofia Bordonaro**, **Alessandro Caputo**, **Andrea Michele Caruso**, **Salvatore Cutrone**, **Emilio Glorioso**, **Giuseppe Lapi**, **Giovanni Longo**, **Belgout Samir**, **Floriana Scarpinato**, **Ilenia Semilia** e **Giovanni Speciale.**

In tarda mattinata si è anche svolto un concorso di piatti, presentati dagli alunni del Pietro Piazza

e dagli alberghieri di Palermo e provincia. Le pietanze in gara, accompagnate dai vini della cantina **Principe di Corleone**, nell'ordine di servizio, sono state le seguenti.

Cavatelli freschi con gambero, cozze, vongole e mandorle, con passata di fave fresche e finocchietto.
Presentata da **Maria Grazia Sirchia** e **Daniela Gallina** dell'**IPSSAR Ugo Mursia** di Carini.

Scrigno di sardine con terrina al ragout di pesce spada ai profumi mediterranei.
Presentata da **Francesco Mancino** e **Bruno Amato** dell'**IPSSAR Paolo Borsellino** di Palermo.

Timballetto di spigole con broccoletti, pomodori secchi pecorino in salsa acciuga e paprica.
Presentata da **Giuseppe Morici** e **Gaetano Salerno** dell'**IPSSAR Pietro Piazza** di Palermo.

Rollatina di spada in manto di pistacchi con farcia di gambero e salmone al timo limonato e millefoglie croccante alle verdure.
Presentata da **Antonino Buccheri** dell'**IPSSAR Pietro Piazza** di Palermo.

Sformatino di pesce spada in agrodolce di carciofi.
Presentata da **Licia Coccìa** della **Scuola Same** dell'Associazione Centro Elis.

Medaglioni di filetto di maiale con salsa di arance e menta con cuore di carciofo ammuttunato (imbottito).
Presentata da **Roberto Palmeri** e **Sabina Avdi** dell'**IPSSAR Danilo Dolci** di Balestrate.

Biancomangiare di mandorle al profumo di limone.
Presentata da **Giusy Terramagra** della **Scuola Same** dell'Associazione Centro Elis.

Cialda al caffè e marsala con crema di ricotta, arance confit, tartare di sanguinella con muffin al pistacchio in salsa cioccolato con semi di cardamomo.
Presentata da **Benigna La Corte** dell'**IPSSAR Francesco Paolo Cascino** di Palermo.

La giuria che ha giudicato i piatti in concorso era composta dallo Chef **Antonino Tantillo**, Chef **Gaetano Megna**, Maestro di Cucina **Vincenzo Tarantino**, Dirigente Scolastico del Pietro Piazza **Rosolino Aricò**, Docente di Sala Maitre **Salvatore Ivano Reginella**, Maestro di Cucina **Fabio Tacchella**, Imprenditore e amministratore della Pasticceria Alba **Giuseppe Tarantino** ed infine, in qualità di enogastronomo, io stesso, **Maurizio Artusi**.
Tra i piatti degustati ho purtroppo riscontrato, concordemente con la giura, diversi errori tecnici, a volte anche gravi, dalla temperatura del piatto, quasi sempre freddo, fino ad arrivare alla cattiva mondatura di sarde e carciofi. Un paio di piatti, però, hanno colpito i miei sensi gustativi: quello di **Benigna La Corte**, praticamente un cannolo scomposto con cialda rivisitata e una ricotta molto espressiva, accompagnato da un piccolo muffin al pistacchio, le cui burrosità hanno forse coperto gli altri profumi, ma sicuramente stimolato le papille. Secondo le mie schede, La Corte si è classificata al primo posto, seguita a breve distanza dal piatto di Morici e Salerno. Il piatto di questi ultimi due concorrenti, un timballetto di spigola con ripieno di broccoletti, ha espresso tecnica e sapori ben bilanciati, con invoglianti profumi per una promessa poi ben mantenuta in bocca. La classifica reale, invece, ha invertito le due posizioni, si è infatti posizionato al primo posto il timballetto di spigola, al secondo la cialda con crema di ricotta e muffin al pistacchio ed infine, al terzo posto, la rollatina di spada in manto di pistacchi con farcia di gambero e salmone di Antonino Buccheri. Tachella, mi ha poi spiegato che la tecnica di preparazione del timballetto era più difficile rispetto alla cialda con ricotta e muffin, ed ecco perché ha avuto un punteggio più alto, quindi la tecnica ha vinto sui profumi e i sapori. Ciò ha fatto emergere la mia tendenza, sempre troppo sbilanciata sulle sensazioni gustative, anche di fronte ad una cucina minimalista e senza nessuna pretesa tecnica.

Durante il pomeriggio, alla fine delle competizioni, si sono svolti dei laboratori dimostrativi sul cioccolato e sull'intaglio dei vegetali. Il primo ha visto all'opera due professionisti del settore, il Pastry Chef **Giuseppe Guadalupo** con la moglie **Rosy Hassan**, entrambe del **Bar Pasticceria Mazzara**. I soggetti realizzati in cioccolato, considerando il periodo, non potevano che riguardare la Pasqua, quindi uova, pecore e varianti degli stessi.

Infine è stata la volta del bravissimo Chef intagliatore **Nico Scalora**. Esso ha iniziato quasi per gioco circa 12 anni fa e si è talmente appassionato da diventare esso stesso docente di corsi di intaglio e scultura per vegetali, ghiaccio e quant'altro si possa penetrare coi suoi affilatissimi strumenti. Nico mi ha spiegato che, per l'intaglio, non è richiesta una preparazione artistica particolare, piuttosto una grande tecnica, imparata la quale, con molto esercizio e manualità, chiunque può ottenere buoni risultati. Nico opera in un resort di Giardini Naxos e mi ha confidato che, lo sviluppo di tali tecniche, lo ha addirittura aiutato nell'uso del coltello in cucina.

In chiusura di serata, all'interno dell'attrezzata struttura del Pietro Piazza, si è infine svolta la cena di gala con i piatti del Culinary Team. Il menù era di rappresentanza, il classico che si esegue durante le gare internazionali, infatti, differiva dai soliti menu ai quali siamo abituati, per la mancanza del primo a base di carboidrati e per il numero delle portate, ridotte solo a tre.

Prima: baccalà con gamberi allo zafferano, bordurina di pilaf all'arancia, fricassea alle perle del golfo con zucca e favette.

Seconda: costolette di agnello alle erbette con funghi e carciofi, coniglio guarnito con ortaggi in agrodolce di miele di zagara.

Terza: Croccante di anacardi semi-salati con mousse al cioccolato e inserimento al pistacchio, semifreddo al ribes rosso con salsa all'arancia, morbidoso di ricotta e mandorle con salsa al caffè bianco profumato alla cannella.

Anche in questo caso i piatti sono stati accompagnati dai vini di **Principe di Corleone**. Non capita spesso di partecipare ad una cena con dei piatti così perfetti, se c'è una cosa, che più di altre ha catalizzato la mia attenzione, è stata la consistenza degli ingredienti e quindi la perfezione delle cotture. Normale amministrazione per un team di rilievo internazionale, sempre attento ai minimi dettagli. L'unico appunto che posso, forzatamente, fare è quello che riguarda una certa attenuazione dei profumi nei piatti, ma si tratta comunque di una mia fissazione quella di voler soddisfare continuamente il naso ad ogni costo! Durante la cena si è svolta anche la cerimonia di premiazione dei vincitori del concorso di piatti tra alberghieri. Altri diplomi di merito e riconoscimenti sono stati consegnati ed altri chef, alunni e operatori del settore che si sono distinti per la loro opera di collaborazione con le squadre del Culinary Team.

Selezione del Culinary Team, Senior e Junior

Concorso tra alberghieri di Palermo e provincia

Laboratori dimostrativi

La cena di gala cucinata dal Culinary Team