

Cuochi, Pasticceri e... un piatto da ricordare... a Castelbuono

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 22 Ottobre 2014 18:08



E' risaputo che a **Castelbuono**, ridente paesino madonita in provincia di **Palermo**, si mangia bene, il suo territorio abbonda in ristoranti, agriturismi e grandi materie prime, riuscendo così ad offrire ai suoi numerosi visitatori una delle migliori immagini gastronomiche della **Sicilia**. Da ciò è facile desumere che esso sia anche un paese ad alta concentrazione di cuochi, molti dei quali operano in loco, tanti altri in Sicilia e nel mondo. Un'altra condizione importante che ha favorito lo sviluppo di quel territorio è la capacità dei cittadini, in particolare del settore della ristorazione, di collaborare proficuamente, come ad esempio nel caso dell'**Associazione Ristoratori Castelbuonesi**, attualmente presieduta da **Natale Allegra** del **Ristorante-Pizzeria Antico Baglio**. Questi sono i presupposti che l'anno scorso hanno visto nascere il concorso "**Cuochi, Pasticceri e... Un piatto da ricordare**", ideato durante le vacanze siciliane di **Franco Alessi**, uno chef castelbuonese di stanza a **Brescia**, insieme ad un gruppo di amici. **Franco**, dopo aver terminato l'alberghiero, frequentato all'epoca dei **Cascino**, ha girovagato per la **Sicilia** e l'**Italia** approdando persino in **Brasile**, per poi stabilirsi a **Brescia**, ma senza mai dimenticare il suo paese natio, il concorso "**Un piatto da ricordare**" ne è un valido esempio.

Quest'anno la seconda edizione della gara si è svolta presso il già citato **Antico Baglio**, ed ha visto partecipare 8 cuochi madoniti che si sono cimentati su un tema libero, unica regola era il rispetto del territorio, condizione importantissima per valorizzare **Castelbuono** ed i suoi prodotti tipici. Pertanto, il **19 Ottobre 2014** si è proceduto con la consueta sfilata dei cuochi e pasticceri castelbuonesi in divisa, mentre il **20 Ottobre** si è svolto il concorso vero e proprio.

Questi sono, in ordine di uscita, i concorrenti con i piatti presentati:

1. **Antonella Di Garbo** - Agriturismo Bergi di Castelbuono - Nido di zucca centenaria in salsa mediterranea con agrodolce alla manna
2. **Davide Sferruzza** - American Bar di Castelbuono - Sicilia Street Finger
3. **Vincenzo Prestianni** - Pronto in Tavola di Castelbuono - Zuppa boscaiola
4. **Giuseppe Bonomo** - Dolcestate di Campofelice di Roccella - Tagliolini all'uovo in camicia di crepes con ricotta e borragine su vellutata di pomodoro
5. **Rosario Spallino** - Hotel Costa Verde di Cefalù - Shangai di capone con perle di melograno
6. **Giuseppe Cannizzaro** - Ristorante Romitaggio di Castelbuono - Stracotto di maialino delle Madonie alle castagne
7. **Antonio Cicero** - Doc and Oil di Castelbuono - Profumi d'autunno

Cuochi, Pasticceri e... un piatto da ricordare... a Castelbuono

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 22 Ottobre 2014 18:08

8. Pierluigi Naselli - Cin Cin Bar di Castelbuono -Delizia di mezza estate



Gli elaborati sono stati valutati da una giuria presieduta dal Maestro Pasticcere **Salvatore Cappello**, seguito in ordine alfabetico da: **Maurizio Artusi**, enogastronomo, **Giovanni Cicero**, imprenditore, **Mimma Morana**, foodblogger, **Fabio Potenzano**, chef e docente all'alberghiero.

I piatti erano tutti di buon livello, ma ovviamente qualcuno doveva pur emergere ed infatti questa è stata la classifica stilata dalla giuria:

1. **Rosario Spallino** - Hotel Costa Verde di Cefalù - Shangai di capone con perle di melograno

2. **Giuseppe Cannizzaro** - Ristorante Romitaggio di Castelbuono - Stracotto di maialino delle Madonie alle castagne

3. **Pierluigi Naselli** - Cin Cin Bar di Castelbuono -Delizia di mezza estate



Classifica pienamente condivisibile, anche se avrei ben visto sul podio il piatto di **Antonella Di Garbo** che mi ha colpito in particolar modo per l'aderenza al territorio, per il recupero della zuccina centenaria, ormai introvabile, e per la sua inconsueta trasformazione a julienne saltata in padella, prima o poi dovrò andare a recensirla presso l'**Agriturismo Bergi**, struttura gestita dalla sua famiglia. Con il piatto di **Davide Sferruzza** invece ho fatto una piacevole scoperta, grazie all'abbinamento con il suo piatto ho assaggiato un'interessante birra artigianale rossa, in stile belgian amber ale, dai sentori caramellati, morbidi e suadenti, leggermente tostati, prodotta dal birrifico **24 Baroni**, aperto recentemente a **Nicosia (EN)** e da me già attenzionato, anche in questo caso dovrò approfondire profumi e sapori.



La premiazione con cena di gala si è svolta presso la **Masseria Rocca di Gonato**, una bellissima struttura situata nelle immediate vicinanze di **Castelbuono**, dove durante la serata sono stati assegnati i diplomi di partecipazione, i premi ed una pergamena con una poesia scritta dal poeta castelbuonese **Michele Sarrica**, nonchè prodotti del territorio offerti dall'**Agriturismo Bergi** e dall'**Azienda Fiasconaro**. Contestualmente, è stato dato il giusto rilievo ai collaboratori di **Franco Alessi**, lo Chef **Totò Mazzola** e il Maitre **Vincenzino Piraino**, nonchè agli sponsor: **Fiasconaro**, **Associazione Ristoratori Castelbuonesi**, **Rational**, **Fattorie Azzolino**, **Antico Baglio**, **Marr**, **Gout Srl**, **Emme.gi di Corradino**. Alla serata erano presenti diversi rappresentanti esponenti della ristorazione castelbuonese, come **Pietro Pupillo**, chef e docente al Pietro Piazza di Palermo, **Peppe Carollo** del

Cuochi, Pasticceri e... un piatto da ricordare... a Castelbuono

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 22 Ottobre 2014 18:08

Ristorante Nangalarruni, **Sandro Cicero** del Ristorante Palazzaccio, **Natale Allegra** dell'Antico Baglio e tanti altri. Insieme ad una delegazione di cuochi palermitani, era presente anche **Giovan Battista Arcoleo**, presidente dell'**A.P.C.P.PA**, l'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri Palermo, accompagnato da **Salvo Balsano**, **Leo Palma** e **Francesco Lelio**.



La struttura ospitante, ristrutturata nel 2002 ad opera dei tre soci Ing. **Filippo Botta**, Ing. **Giuseppe Martorana** e **Pietro Failla**, era in origine un monastero dei **Monaci Basiliani** risalente al 1200, oggi essa è dotata di ben 23 stanze, ampio centro benessere e di 4 gazebo da 500 mq ciascuno, come a simboleggiare le 4 piazze di **Castelbuono**. Ciò che però mi ha più colpito è l'ampiezza di alcuni spazi comuni e soprattutto l'abbondante luce che illumina gli ambienti, nonché quella particolare atmosfera, perfettamente preservata, derivante dalle origini medievali.

In sala ha coordinato **Giuseppe Castagna**, mentre in cucina regnava incontrastato **Vincenzo Antista**, insieme ai suoi fidi collaboratori che, per l'occasione, hanno sapientemente mixato prodotti del territorio appena raccolti, e prodotti forniti dagli sponsor, preparando il seguente menu:

1. Buffet di antipasti
2. Lunette ripiene di mandorle e broccoletti con salsa di pomodorino, fungo porcino e basilico fresco.
3. Reale di vitello al forno glassato e fungo Cardoncello con Sformatino di patate e guanciale di maialino nero e Soufflé di bieta con formaggio caprino e olio nuovo.
4. Dolce armonia

I vini **Diletto**, **Notturmo** e **Dama Cortese**, erano stati offerti dalla **Cantina Fattorie Azzolino**.

L'evento ha avuto anche il suo momento dedicato alla beneficenza, infatti la serata si è conclusa con la consegna di una busta contenente delle offerte in denaro destinate alla **Missione Speranza e Carità** di **Biagio Conte** a **Palermo**, consegnata personalmente da **Franco Alessi** ad un rappresentante.

mocasa_albumid=6072772984893555761