

Desco Sicano 2012 al Molinari di Sciacca

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 27 Aprile 2012 11:31



Ancora una volta, l'**IPSSAR Sen. Giuseppe Molinari di Sciacca**, ha dato luogo al suo ormai collaudatissimo "**Concorso Professionale di Cucina e Bar Cocktail Desco Sicano**", programmato e poi svolto il **18 Aprile 2012** presso i locali scolastici. In tali occasioni, la normale attività scolastica dell'istituto viene fermata e tutte le risorse del personale, docente e non docente, vengono redirette verso la colorata e animata manifestazione. Due i nomi a cui io ho fatto riferimento per tutta la giornata, **Giovanni Lorenzo Montemaggiore** e **Liborio Amplo**, entrambi docenti rispettivamente di cucina e sala. I due concorsi erano riservati ai soli ragazzi dell'istituto e, in particolare, alla classe 3a del corso di cucina che, pur avendo avuto un anno scolastico piuttosto movimentato e poco proficuo dal punto di vista dell'apprendimento, in fin dei conti, se la sono cavata abbastanza bene.

La qualificata giuria che ha valutato i ben 18 piatti dei ragazzi, in rigoroso ordine alfabetico era composta da: Chef **Liborio Bivona**, del Ristorante La Piazzetta di Menfi, **Giovanni La Rosa**, Pastry Chef della Casetta Bianca di Casteldaccia, **Stefano Scarpaci**, Executive Chef dell'Hotel Villa Igea di Palermo, **Sebastiano Todaro**, Chef del Ristorante Baglio Sicilia Antica di Cattolica Eraclea, inoltre dai rappresentanti degli sponsor, Geom. **Giuseppe Saitta**, titolare della Sagrim di Palermo e fornitore dei primi due premi Electrolux in palio, **Luisa Cullè**, dell'Ufficio Marketing della Cantina De Gregorio di Sciacca, fornitrice dei vini abbinati ai piatti, ed **io stesso**, in qualità di enogastronomo, ormai abituè di tali competizioni.



Dopo aver assaggiato e valutato i numerosi piatti, devo però trarre qualche conclusione generale. Il tema del **Desco Sicano** è abbastanza largo, comprende in sostanza tutta la cucina mediterranea, della quale la scuola fornisce un ristretto paniere di ingredienti, nulla vieta però ai ragazzi di completare le proprie creazioni con materie prime portate da loro stessi. Purtroppo ciò non è avvenuto, a differenza di quanto successo in altre competizioni, quasi tutti i ragazzi hanno preferito adagiarsi sui soliti ingredienti, dimostrando poca intraprendenza ma soprattutto poca creatività: nei piatti ho trovato pochissime idee. Infatti, guarda caso, ai primi due posti si sono classificati coloro che più hanno sorpreso la giuria, con i profumi ed i sapori ma anche con la vista, staccando sostanzialmente tutti gli altri concorrenti. Questa valutazione vuole quindi essere uno sprone a far "pensare" i ragazzi, conducendo i piatti creati lungo il viale dell'originalità che, con la fortuna che ci dà il nostro territorio, ricco di ingredienti, è possibile raggiungere grazie all'infinita combinazioni tra di essi.



Il Dirigente Scolastico, Prof. **Pietro Antonio Amato**, insieme al Dirigente Amministrativo e ad alcuni membri della giuria, hanno consegnato il primo premio a **Paolo Mauceri**, con le sue "**Variazioni di gambero rosso**"; al secondo posto si è piazzato **Pierluca Femminella**, con il piatto "**Gnocchi e tarocchi**"; infine il terzo posto è toccato a **Luca Rizzo**, col piatto "**Macco di fave con gamberoni**". Nota di merito particolare per Mauceri che, con il suo cannolicchio di gambero ripieno di ricotta alla menta, da lui inserito al centro del piatto, ha catturato i piaceri della giuria. Al termine della premiazione, il Prof. **Amato**, ha annunciato che l'istituto, per il concorso dell'anno prossimo, cercherà di allargare la partecipazione a livello regionale, in modo da coinvolgere più alunni e aumentare competizione e scambio culinario tra di loro.

Desco Sicano 2012 al Molinari di Sciacca

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 27 Aprile 2012 11:31

moocasa_albumid=5733234638700225313