Desco Sicano 2017

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 04 Maggio 2017 18:15



Mancavo dal concorso "**Concorso Professionale di Cucina e Bar Cocktail Desco Sicano**" dal 2012, ma quest'anno sono riuscito ad essere presente in quello che ormai è divenuto un importante momento di crescita e confronto tra gli alunni dell'IPSEOA Sen. Giuseppe Molinari di Sciacca, esteso, durante la seconda giornata, anche a studenti provenienti da tutta la **Sicilia**. Così, lo scorso 27 e 28 Aprile 2017 presso i locali scolastici, ho preso posto tra le fila dei giurati insieme a validi esponenti del mondo della ristorazione. In tali occasioni, la normale attività scolastica dell'istituto si ferma e tutte le risorse del personale, docente e non docente, vengono redirette verso la manifestazione. Purtroppo però, a causa della contemporaneità delle gare di cucina e cocktail di entrambi i giorni, non ho potuto presenziare a quest'ultima, sicuramente molto più colorata e ricca di animazione, di contro, mi sono concentrato sui piatti dei concorrenti e sul buon livello di questi alunni di 3a, 4a e 5a classe. Tra i tanti docenti che si sono "dati da fare", anime e braccia della kermesse, ricordo per la cucina in ordine di incontro, **Fabrizio Ricotta**, **Stefano Marciante**, **Maurizio Amato**, **Antonio Zinna** e per la sala **Liborio Amplo**, nonchè tanti altri, insegnanti e assistenti, tra i quali però stavolta è mancato il Prof. **Giovanni Montemaggiore**, uno dei principali ispiratori e organizzatori del **Desco Sicano** degli anni passati, a causa di un grave incidente che lo ha costretto ad una lunga convalescenza, lo aspettiamo tutti a scuola, iperattivo come sempre, in vista all'edizione 2018.

I concorrenti in coppia, ognuna composta da uno chef ed un commis, in ordine di uscita dei piatti, sono stati i seguenti.

Christian Calcara e **Francesca Ciancimino** con "Green in the sea"
Pietro Dylan Allegro e **Gabriele Sabella** con "Sinfonia del Mediterraneo"
Francesco Schembri e **Giuseppe Taormina** con "La triglia a Primavera"
Valentina Elvira Indelicato e **Silvia Mirabile** con "Calamari all'arancia su letto di crema di ceci"
Michele Piazza e **Salvatore Indelicato** con "Soufflè di Primavera"
Giampiero Ingrao e **Alex Giuseppe Corona** con "Armonia Sicana"
Antonio Mastronardi e **Alessia Bono** con "Sospiro di Cammordino"
Ciro Sciarrino e **Emanuele Ferrara** con "Fagottino di triglia lardellata alle erbe su quinoa"
Crapanzano Salvatore e **Marco Crociata** con "Il giorno e la notte"



Innanzi tutto, bisogna premettere che i piatti erano tutti gradevoli da consumare, con cotture accettabili e diverse idee interessanti, in fin dei conti ben realizzate, tuttavia bisogna considerare che l'età media dei concorrenti era bassa e quindi onore al merito, ma con i classici errori di distrazione che quel periodo spensierato della loro vita comporta.

La giuria chiamata a valutare gli elaborati della prima giornata, riservata ai concorrenti del locale istituto, era così composta, in ordine alfabetico: **Salvo Balsano**, Chef e titolare de Le Case del Priore di San Martino delle Scale a Monreale (PA), **Caterina Messina**, Docente in Scienze dell'Alimentazione, e **Maurizio Artusi** in qualità di enogastronomo.

Dopo le valutazioni, **Caterina Mulè**, Dirigente Scolastico ha proclamato i vincitori e consegnato i premi insieme ai giurati, questa è stata la classifica:



1. **Michele Piazza e Salvatore Indelicato** con "Soufflè di Primavera"
2. **Crapanzano Salvatore e Marco Crociata** con "Il giorno e la notte"
3. **Francesco Schembri e Giuseppe Taormina** con "La triglia a Primavera".

In sintesi, hanno prevalso la tecnica del soufflè, l'inventiva del fish burger e il gusto e presentazione della triglia imbottita tipo... "beccafico", ma soprattutto coloro che hanno compiuto meno errori rispetto ad altri.



Venerdì 28 Aprile, invece, è toccato a cinque studenti provenienti da tutta la **Sicilia Occidentale**:

Michele Palermo dell'Istituto F.P.Cascino di Palermo, con "Rollatina di spada e cialda croccante",
accompagnato dal Prof. Roberto Cascino;
Marco Russo dell'Istituto Abele Damiani di Marsala (TP), con "Fagottino di Palombo e pesce Sciabola",
accompagnato dal Prof. Alfonso Pollari;
Mattia Pecoraro dell'Istituto Pietro Piazza di Palermo, con "Gnocchi di ceci su passata e pesce azzurro",
accompagnato dal Prof. Girolamo Mustacchia;
Giovanni Coniglio dell'Istituto Luigi Pirandello di Bivona (AG), con "Quinoa con crostacei",
accompagnato dal Prof. Alessandro Lauretta;
Giovanni Pecoraro dell'Istituto Paolo Borsellino di Palermo, con "Delizia Triscele",
accompagnato dal Prof. Marcello Saitta.

La giuria, anche in questo caso, era formata da affermati professionisti stavolta della ristorazione agrigentina, in ordine alfabetico: **Max Ballarò**, Chef de Il Baglio della Luna di Agrigento, **Liborio Bivona**, Chef e titolare de La Piazzetta di Menfi (AG), **Roberto Buzzurro**, Chef, **Matteo Pillitteri**, Biologo, nutrizionista professionista, **Vito Ribecca**, Chef de La Lampara di Sciacca (AG) e di nuovo io stesso, **Maurizio Artusi** in qualità di enogastronomo.



Anche in questo caso, come nel giorno precedente, i piatti erano piacevoli e con gli stessi errori di distrazione sempre in agguato, ma durante le valutazioni, grazie al know-how acquisito da alcuni membri della giuria durante la partecipazione a gare nazionali ed internazionali, alcuni parametri indicati nel regolamento hanno avuto un maggior peso, ottenendo così la seguente classifica con conseguente premiazione svoltasi all'interno dell'Auditoriom scolastico, sempre a cura del Dirigente Scolastico Caterina Mulè.

1. **Michele Palermo** dell'Istituto F.P.Cascino di Palermo, con "Rollatina di spada e cialda croccante"
2. **Marco Russo** dell'Istituto Abele Damiani di Marsala (TP), con "Fagottino di Palombo e pesce Sciabola"
3. **Giovanni Pecoraro** dell'Istituto Paolo Borsellino di Palermo, con "Delizia Triscele"

Il tema principale dei due giorni di gare di cucina è stato quello del pesce mediterraneo, ma con un occhio di riguardo ai portatori di intolleranza al glutine, infatti quasi tutti i piatti contenevano carboidrati senza glutine, inoltre, grande risalto è stato dato all'aspetto nutrizionale con l'introduzione in giuria di un esperto del settore, argomento che quindi non è stato sottovalutato da nessun concorrente, in sostanza siamo ad un passo dall'introduzione anche dell'argomento salutistico, quindi basso contenuto di grassi, zuccheri, ma soprattutto **basso indice e carico glicemico**, principale caratteristica della **Dieta Mediterranea** però poco diffusa e promossa, tuttavia alla base delle indicazione alimentari di enti di ricerca sul cancro e oncologi.



Ho già scritto in passato come la ristorazione di **Agrigento** e provincia stia viaggiando a doppia velocità verso la qualità e l'attenzione al cliente e i ragazzi degli alberghieri locali, tramite queste competizioni, mi confermano il trend, alcuni di essi, nonostante la loro giovane età, sono già inseriti in un ambiente di lavoro, a volte con responsabilità importanti, ma la notizia che ho appreso durante questi due giorni, a proposito della ri-formazione del **Culinary Team Agrigento** mi ha fatto particolarmente piacere perchè esso, grazie al confronto in gare nazionali ed internazionali, può far solo ulteriormente crescere la ristorazione locale e donargli quella visibilità che merità, contestualmente però ai loro componenti presenti in giuria, Max Ballarò, Liborio Bivona e Roberto Buzzurro chiedo, quando darete ufficialità e visibilità alla vostra impresa? Da parte mia lo sto scrivendo, tuttavia, posso anche suggerire una cena a tantissime mani, durante la quale ognuno di voi preparerà un piatto? Io ci voglio essere e voi che mi leggete? Fateci sapere, Team B.B.B.!

moocasa_albumid=6413809292998760673