

Giovani cuochi a confronto nel decennale del Culinary Team Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 13 Aprile 2014 17:51



In verità, il Culinary Team Palermo quest'anno celebra gli 11 anni dalla sua prima costituzione, ma sono ben dieci gli anni di esperienza che esso vanta nei concorsi nazionali e internazionali. Dal 2014 ci saranno però grandi novità che cambieranno strutturalmente il gruppo, infatti, **Giuseppe Giuliano**, coach ed anima del team, nel 2012 aveva già introdotto le nuove competenze della cake designer **Sarah Cucchiara** e poi nel 2013 di **Ivana Guddo**. Per il 2014, invece, si è proceduto ad una vera e propria selezione delle professionalità artistiche, disponibili a prestare la loro opera in gare e concorsi, dando così vita alla sezione **Decorators and Pastry del Culinary Team Palermo** ed innescando il processo virtuoso che ha portato all'organizzazione di una kermesse durata ben tre giorni, ricca di dimostrazioni, concorsi, selezioni e premiazioni.

Come già detto, la selezione è stata preceduta da ben due giorni di eventi iniziati l' **8 Aprile** resi possibili anche per merito di **Angelo Giovanni Di Lena**, Chef e giudice internazionale nonché membro della N.I.C. per diversi anni, che grazie agli ottimi rapporti con il Maestro **Giuliano**, ha intrattenuto per una giornata intera i soci dell'A.P.C.P.A con dei veri e propri corsi sulle moderne tecniche di cucina intitolati "Menu di tendenza da ristorazione". Lo Chef **Di Lena** ha continuato le sue lezioni anche durante la mattinata dell'indomani, rilasciandomi infine una video-intervista che potete vedere qui sotto.

{youtube}JdZ7ulhm6Kw{/youtube}



Il **9 Aprile** invece è stato dedicato ai giovani alunni degli istituti alberghieri, tutti della città di Palermo: Istituto Borsellino, Cascino, Piazza e Associazione E.I.i.s. Quattro coppie di ragazzi si sono sfidati nell'esecuzione di un piatto, da loro liberamente interpretato nei 180 minuti consentiti dal regolamento, per poi essere valutato da un'attenta e qualificata giuria composta da: Chef **Giovan Battista Arcoleo**, Chef **Fabio Armanno**, Enogastronomo **Maurizio Artusi**, Chef **Salvatore Cascino**, Chef **Giuseppe D'Amato**, Chef **Angelo Di Lena**, Prof.ssa **Anna Pagano**, Chef **Giacomo Perna**, e **Manuela Zanni**. Purtroppo però, a causa dei soliti banali errori, in primis quello delle cotture, le penalità sono fioccate e un piatto, secondo me candidato per il primo posto è precipitato all'ultimo, precludendosi ogni gradino del podio. Ha vinto la giovanissima coppia composta da **Luca Palmeri** e **Flavio D'Anna**, entrambi già avvezzi ai premi, nonostante la loro giovanissima età. Questa è stata la classifica finale:

1. **Luca Palmeri** e **Flavio D'Anna** - Istituto Borsellino

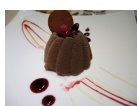
"Mousse al cioccolato fondente con cremoso al pistacchio"

2. **Federico Maruccia** e **Santo Petrocciani** - Istituto Piazza

"Fagottino di pesce spada con ripieno di verdure con salsa alla mentuccia e Bocconcini di spada alla mentuccia in salsa di pomodoro ristretto"

3. **Antonella Calbi** e **Alessia Di Gangi** - Associazione Elis - SAME Scuola Alberghiera Mediterranea

"Ravioli mediterranei al profumo di menta"



Giovani cuochi a confronto nel decennale del Culinary Team Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 13 Aprile 2014 17:51



Durante lo svolgimento del concorso di cucina si è tenuta anche una gara, riservata agli studenti dell'IPSSCOA Piazza, concernente l'esposizione di un elaborato di cucina, valutato esclusivamente per l'aspetto estetico da una giuria composta da: Chef **Giovan Battista Arco**, Chef **Jack Bruno**, Chef **Giuseppe Giuliano** e **Manuela Zanni**. Qui di seguito la classifica finale.

1. **Vincenzo Caltanissetta** - "Fantasie di primavera in camice con gelatina al lime, uova di muggine, asparagi e coda di gambero rosso di Mazara"
2. **Giuseppa Sardisco** - "Cofanetto di cioccolato con cuore soffice di torta alle fragole e panna"
3. **Ivan Carlino** con il dessert "Mousse Black passion".



Durante l'ultimo giorno di eventi, la mattina del **10 Aprile 2014**, è stata quindi annunciata la nascita del **Decorators and Pastry Culinary Team Palermo** ([album foto](#)), e presentato il nuovo logo del gruppo. Durante la cerimonia, svoltasi presso il salone dell'I.P.S.S.E.O.A. Pietro Piazza di Palermo, che ha anche accolto la mostra con i pezzi dei selezionandi, il Dirigente Scolastico Prof. **Rosolino Aricò** ha ribadito il sostegno dell'Istituto al Team, incoraggiando gli studenti ad impegnarsi nella scuola e nella vita. Grande fantasia è stata dimostrata dai partecipanti alla selezione, ognuno di loro, sfruttando la propria abilità, ha intagliato ortaggi e frutta, patate yam piuttosto che lavorare la pasta di zucchero, il cioccolato plastico e la margarina, con risultati spesso sorprendenti ad espressione di talenti che ben si abbinano con le prossime sfide del team, come ad esempio la "Culinary World Cup", che si svolgerà il prossimo novembre in Lussemburgo. Alla mostra artistica è stato abbinato anche un tavolo con dei piatti freddi, espressione dei nuovi talenti della squadra, senior e junior. Subito dopo la cerimonia, lo Chef **Alessandro Mangano** ha presentato una performance di scultura del ghiaccio, ed il Pastry Chef **Giuseppe Guadalupo**, si è invece cimentato in una creazione di cioccolato sul tema "Pasqua". Il pomeriggio è stato invece dedicato alla visione del video che ha raccolto le immagini degli ultimi tre anni di gare internazionali, per poi concludersi con la consegna degli attestati di merito ai nuovi membri del team come benvenuto, ed ai vecchi per i giusti riconoscimenti d'impegno.



Giuseppe Giuliano, in qualità di coach del gruppo, ha dimostrato una grande apertura di vedute e di saper stare al passo coi tempi, aggiungendo alla sua già forte squadra quanto di meglio c'è nel campo artistico a Palermo e provincia. Tutto ciò è stato reso possibile dall'umiltà del coach, caratteristica che lo ha sempre

Giovani cuochi a confronto nel decennale del Culinary Team Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 13 Aprile 2014 17:51

contraddistinto, permettendogli di non sottovalutare tecniche e competenze apparentemente lontane dal professionismo, come nel caso del cake designer, ma che possono invece fornire un importante, nuovo e fresco punto di vista su un piatto o un elaborato qualsiasi di cucina. Questa potrebbe rivelarsi una vera carta vincente, in grado di assicurare all'associazione una grande quantità di future soddisfazioni a livello internazionale, da aggiungere a quelle già ottenute in passato.

Il Culinary Team Palermo e l'A.P.C.P.PA, infine, ringraziano innanzitutto l'IPSSEOA Pietro Piazza per il continuo supporto prestato, ma anche quelle aziende, amiche del team ed appartenenti al mondo della ristorazione, che non si sono mai tirate indietro nella sponsorizzazione di eventi piuttosto che nelle attività del gruppo, tra le quali bisogna doverosamente citare: **Ristorante e Catering Il Ghiottone Raffinato dei F.lli Fiandaca, Galati Catering, Sagrim srl, Falconara s.a.s, By Ciuro, Pasticceria Internazionale "Chiriotti Editori", CO.AL.VI srl di Calandra, Gamma Servizi, e Punto Grafica.**

moocasa_albumid=6000579896628915585

[Album foto selezione Culinary Team Decorators and Pastry Palermo
\(giorno 10 Aprile 2014\)](#)