

Il "Miglior Allievo Chef" in memoria di **Gioacchino Guddo**

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 17 Dicembre 2025 08:34



Durante la mattinata del **21 Novembre 2025**, all'interno del **Grand Hotel Piazza Borsa di Palermo**, si è svolto il **Trofeo Miglior Allievo Chef 2025**, gara riservata agli studenti degli istituti alberghieri di Palermo e provincia iscritti alla **F.I.C.**, Federazione Italiana Cuochi, una selezione dei "più bravi" il cui vincitore potrebbe rappresentare la Sicilia nei prossimi campionati nazionali di Rimini e un'opzione anche per il **Culinary Team Palermo**.

Le gare, oltre a costituire un momento di confronto, sono anche una buona occasione per imparare qualcosa, ma stavolta, essendosi svolto in memoria di **Gioacchino Guddo**, i concorrenti, dalle parole di chi lo conosceva, hanno appreso alcuni istruttivi aneddoti della vita di **Gioacchino Guddo**, chef della "vecchia guardia" venuto a mancare quattro anni fa a soli 60 anni, e da tanto tempo anima della cucina dell'hotel ospitante il trofeo.

La giuria era composta dai docenti: **Giuseppe Giuliano**, Giudice Internazionale di cucina, **Fabio Potenzano**, ristoratore e volto televisivo, **Domenico Di Bella**, docente di cucina, **Rosario Seidita**, Presidente U.R.C.S., infine alla degustazioni si è aggiunta anche **Eugenia Di Giovanni**, in qualità di responsabile della comunicazione dell'hotel e quindi rappresentante della struttura ospitante. Presente anche **Mario Puccio**, Presidente A.P.C.P.P.A., associazione affiliata alla F.I.C ed organizzatore della competizione.

I concorrenti sono stati premiati dalla moglie di **Gioacchino Guddo**, alla presenza della mamma e delle sorelle, nonchè ai dirigenti dell'hotel ospitante, ecco la classifica:

1. Natale Stamate, dell'Istituto Cascino;
2. Joseph Levantino, dell'Istituto Piazza;
3. Angelo Calabrese, della Scuola Ellis;
4. Giorgia Albanese, del Centro Studi Aurora.

Natale Stamate, accompagnato del proprio docente e chef Toni Cammarata, ha vinto grazie al suo "Nascosto nel verde", un trancio di baccalà con un ripieno di carciofi avvolto in foglie di friarelli.

Dopo la premiazione mi sono trattenuto in una piacevole chiacchierata su **Gioacchino Guddo** insieme a **Rosario Seidita**, Presidente U.R.C.S., amico personale dello chef scomparso e parente, ma anche con il cugino **Rosario Guddo**, chef di lungo corso, dalla quale è scaturito il seguente video.

{youtube}5SywqjWC0A{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Ricamificio La Nuvola](#) di Palermo

Il "Miglior Allievo Chef" in memoria di Giacchino Guddo

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 17 Dicembre 2025 08:34



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)