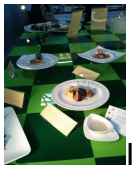
Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 14 Marzo 2010 19:59

L'11 Marzo si sono conclusi gli Internazionali d'Italia, concorso di cucina inserito nella Fiera TC Tirrrenia di Marina di Carrara (MS). I team partecipanti provenivano da tutta Italia, rappresentando ognuno provincie e regioni; devo dire che non è comunque mancato l'inserimento di qualche team straniero.

Le gare hanno riguardato tre categorie principali: il menu caldo, il menu freddo e la pasticceria, un'altra importante sfida è stata condotta però, con la pasticceria artistica.

Il Culinary Team Palermo, 'allenato' da **Giuseppe Giuliano**, ha partecipato al menu caldo, meritandosi un diploma, e nelle categorie menu freddo e pasticceria artistica. Nel menu freddo il team ha meritato una medaglia d'argento con un punteggio di 87,50 a soli 2,50 punti dall'oro. Alcuni membri del team hanno partecipato come singoli, sempre nella categoria menù freddo, contribuendo all'aumento del punteggio di squadra e ottenendo ben 3 medaglie d'argento.

Nell'ambito della pasticceria, **Giuseppe Guadalupo**, ha avuto un punteggio di 92 e una meritata medaglia d'oro. Nella categoria pasticceria artistica il nostro **Giovanni La Rosa** ha fatto l'emplein di medaglie, portando a casa tutto il campionario ! La Rosa, con un punteggio di 96,70, ha ottenuto l'oro, grazie all'opera "Genesi", simboleggiante una 'fusione' tra uomo e donna; con la realizzazione "Dolce Inquietudine", rappresentate un viso di donna ha conquistato l'argento e con "In fondo... il mare vive", un completo fondo marino, ha portato a casa una medaglia di bronzo. Sempre nella categoria pasticcieri un altro oro per **Di Salvo** e un argento per **Rosy Hassan**.





La qualificatissima giuria che ha valutato le realizzazioni degli chef era composta, tra l'altro, da nomi molto famosi nell'ambiente culinario italiano, come per esempio **Nardelli**, **Tacchella** e **D'Agostino**.

Il Team è animato da grande sinergia di intenti, solo una grande collaborazione tra i membri della squadra può portare a dei risultati così lusinghieri per la nostra provincia e per l'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo, non posso quindi fare a meno di citare i nomi degli altri partecipanti all'impresa:

Giovanni Battista Arcoleo, Giacomo Perna, Salvatore Cambuca, Natale Giunta, Saverio Patti, Gaetano Megna, Mario Puccio, Antonio Cammarata, Carmelo Dalfino, Roberto Pennino e Pietro Pupillo.

Qualche riga di plauso spetta anche alle nuove leve del Culinary Team, in particolare mi riferisco ai ragazzi dell'IPSSAR Pietro Piazza che, nella sezione menù caldo juniores, hanno ottenuto ben 4 diplomi più una medaglia d'oro conquistata da **Ilenia Semilia**, una medaglia d'argento per **Luisa Sanfilippo** ed una medaglia di bronzo per **Giovanni Longo**.

E scommetto che sono tutti già pronti con nuove idee per i prossimi campionati mondiali di Lussemburgo del novembre prossimo !

Preparazione del Team: www.cucinartusi.it/CUCINA/Articoli-sugli-eventi/culinary-team-palermo-2010.html
A.P.C.P.PA - Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri Palermo: www.cuochipalermo.it
Internazionali d'Italia: www.internazionaliditalia.eu
Giovanni La Rosa: www.larosa.cucinartusi.it
Giorgio Nardelli: www.jobintourism.it/job/reda2.php?id=757
Fabio Tacchella: www.fabiotacchella.com
Michele D'Agostino: www.micheledagostinochef.it