La tavola si veste di azzurro al Pietro Piazza di Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 22 Aprile 2017 10:05



Da parte dell'**A.P.C.P.PA.**, **Culinary Team Palermo**, ma soprattutto da **Le Soste di Ulisse**, l'associazione che annovera tra le fila dei suoi soci la migliore ristorazione e accoglienza dell'isola, c'è una grande attenzione verso le nuove leve ed i potenziali talenti della cucina siciliana. L'occasione per selezionare i più promettenti di **Palermo** e provincia è arrivata lo scorso **12 Aprile 2017**, presso l'**IPSSEOA Pietro Piazza** di Palermo si sono infatti svolti ben tre eventi in uno, tutti organizzati e gestiti dalle già citate associazioni ed enti, con la collaborazione dell'**A.M.I.R.A.** Palermo, l'associazione nazionale dei maitre, infatti in uno dei concorsi era coinvolta anche la sala.

La giornata era stata intitolata "**La tavola si veste di azzurro**", una seconda edizione, questa, di nuovo dedicata al pesce azzurro, ai grani antichi ed ai legumi, tre importanti categorie di alimenti tipici della **Dieta Mediterranea**. La mattinata è iniziata con l'apertura della mostra propedeutica alla selezione interna dedicata ai nuovi componenti del **Culinary Team Senior, Junior e Decorators**, poi contemporaneamente si sono svolti il concorso di cucina e sala, dedicato agli alunni degli alberghieri di **Palermo** e provincia ed infine, novità di quest'anno, anche un'altra importante gara, organizzata con la collaborazione de **Le Soste di Ulisse** e intitolata "**Enrico Briguglio per una Sicilia autentica**", in onore del fondatore e a lungo presidente del sodalizio oggi diretto dallo Chef bistellato **Ciccio Sultano**, che ha messo in palio la partecipazione alla finale che si svolgerà a **Ragusa** il **3 Maggio**, durante la quale si deciderà a chi assegnare una borsa di studio utile per frequentare il **Master della Cucina Italiana** di **Creazzo** (VI).



Il concorso, riservato agli alunni delle terze classi degli istituti alberghieri di **Palermo** e provincia, ha privilegiato il lavoro di squadra di una coppia, suddiviso tra cucina e sala, durante il quale un concorrente ha cucinato un piatto e l'altro si è occupato del servizio e dell'abbinamento con i vini, doppie le professionalità e doppie le valutazioni, infatti la giuria era composta da grandi professionisti, ne citerò in ordine alfabetico solo due tra i più rappresentativi: **Jack Bruno** per la cucina e **Carlo Hassan** per la sala.

Questa competizione è stata vinta da **Giacomo Gaglio** e **Vitalessia Puleo** dell'**Istituto Danilo Dolci** di **Partinico** (PA), accompagnati dal prof. **Giuseppe Aquilino**, con il "**Turbantino di spatola su macco di fave con rollino di sarda e Vastedda del Belice in crosta di pane nero e varietà di ortaggi"**. Secondo e terzo posto è toccato rispettivamente agli allievi degli istituti alberghieri **Pietro Piazza** e **Paolo Borsellino,** entrambi di **Palermo**.



Riservata solo agli alunni di 4a e 5a classe è stato invece il concorso "**Enrico Briguglio per una Sicilia autentica**", una vera e propria preselezione di coloro che il **3 Maggio** si contenderanno l'ambita borsa di studio del **Master di Creazzo**. In questo caso la giuria è stata composta, in ordine alfabetico, con le migliori professionalità del settore, **Nino Aiello**, giornalista enogastronomico, **Giovanni Cappello**, pastry chef dell'omonima pasticceria di Palermo, **Giuseppe Costa**, chef stellato de Il Bavaglino di Terrasini (PA), **Giuseppe Giuliano**, coatch del Culinary Team Palermo, **Tony Lo Coco**, chef stellato de I Pupi di Bagheria e membro del direttivo delle Soste di Ulisse, **Fabio Potenzano**, chef, consulente e docente in diversi corsi e scuole italiane, **Pietro Pupillo**, chef e docente dell'alberghiero Piazza, **Franco Virga**, imprenditore della ristorazione di qualità.



Il fortunato che accederà alla finale di **Ragusa** è **Ibrahim Muca**, studente della 5a classe del **Pietro Piazza,** scelto grazie al suo piatto "**Sapori Mediterranei**". **Ibrahim** è di origini albanesi, ma sin da piccolo ha vissuto nel nostro paese, nei suoi piatti però sembra che non ci siano contaminazioni balcaniche, ma incalzato dai giudici ha immaginato un ponte tra le due culture gastronomiche a base di zuppe e verze, ingredienti in fin dei conti comuni anche nella nostra **Sicilia**.

Uno degli obiettivi di questa intensa kermesse, dedicata alla qualità ed al talento in cucina, era chiaramente quello di avvicinare scuola e alta ristorazione, soprattutto con il concorso curato da **Le Soste di Ulisse**, attività sicuramente meritoria e indispensabile per lo sviluppo della ristorazione di tutta l'isola, oggi trainata da **Ragusa** e provincia, ma a questo aggiungerei che non vanno trascurati altri due importantissimi anelli di questa catena, cioè gli imprenditori della ristorazione ed i clienti, sono questi ultimi che con la loro scelta, in fin dei conti, creano le condizioni per cui un locale possa ritenere utile investire nell'alta ristorazione, sono i clienti da curare e far crescere, perchè creando la domanda automaticamente arriverà poi l'offerta da parte degli imprenditori, diversamente si creeranno solo bravi cuochi che partiranno per migliorare le proprie esperienze, ma per come siamo tristemente abituati, poi non torneranno più, regalando ad altre regioni d'Italia o all'estero, per l'ennesima volta, le nostre migliori professionalità nel campo della cucina. Pertanto, a quando delle iniziative serie per far crescere i clienti? Io nel mio piccolo, tramite questo sito web ed eventi vari ci provo dal 2009.

moocasa_albumid=6408737644426144033