

Nascita di un Culinary Team

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 26 Novembre 2011 21:55



Il **XXXI Congresso dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**, parte della **Fic, Federazione Italiana Cuochi**, ha rappresentato una sorta di Big Bang iniziale per i quasi 100 piatti concorrenti alla selezione del **Culinary Team**. Quasi 30 chef, tra Senior e Junior, erano in competizione per riuscire a far parte del gruppo che farà valere il nome della Sicilia nei concorsi internazionali di cucina dei prossimi anni. Però, come specificatomi da **Tonino Butera**, segretario regionale URCS, la valutazione dei piatti non ha escluso nessuno, infatti, nei prossimi mesi si dovrà lavorare su tutti i partecipanti al fine di far emergere i veri talenti, dando così luogo ad una sorta di lunga selezione naturale dove prevarranno solo i migliori.

Per un intero giorno, la sede del congresso situata presso l'**Hotel Villa Esperia di Mondello** alle porte di **Palermo**, ha visto tanti chef in fermento che hanno riempito alcuni metri quadrati di tavoli con le loro realizzazioni. Ogni partecipante aveva preparato 3 piatti, sfiorando appunto quasi il centinaio di esposizioni, creando una colorata e profumata striscia di pietanze in mostra che hanno sfidato la gravità ed i... batteri per diverse ore.

La severissima e qualificatissima giuria era composta da: Maestro **Fabio Tacchella**, Presidente onorario della commissione, Maestro **Salvatore Gambuzza**, Presidente di commissione e Presidente regionale URCS, Chef **Komlenic Ljubica** detta **Liu**, Maestro **Giuseppe Giuliano**, Maestro **Giovan Battista Arcoleo**, Chef **Sebastiano Sorbello**, Chef **Carmelo Trentacosti**, Chef **Paolo Austero**, Chef **Gioacchino Sensale** e Chef **Giacomo Perna**. Oltre ai siciliani, la commissione di valutazione è stata impreziosita dalla presenza dal coordinatore della **NIC**, Nazionale Italiana Cuochi, nella persona di **Fabio Tacchella**, e da una delle punte di diamante della stessa squadra, la Chef croata, naturalizzata veneta, **Komlenic Ljubica** chiamata amichevolmente **Liu**.



Nonostante che la selezione sia stata allargata a tutti i partecipanti, non escludendo così nessuno, dalla competizione dei 14 Juniores è comunque scaturita la seguente classifica:

1 - **Gabriele Abbate**

2 - **Giovanni Longo**

3 - **Veronica Di Marco**

4 - **Danilo Di Giacomo**

5 - **Maria Rita Battaglia**

6 - **Antonino Buccheri**

Nascita di un Culinary Team

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 26 Novembre 2011 21:55

e a seguire:

Benigna La Corte con 67,3 punti;

Paolo Castiglione con 67, 1 punti;

Simone Sanzone con 63,7 punti;

Domenico Acquaviva con 63,5 punti;

Francesco Marella con 64,6 punti;

Francesco Bugiada con 64,6 punti;

Giuseppe Barrano con 63,1 punti;

Marco Provino con 60,7 punti;



Durante il congresso, un momento di riconoscimento per il lavoro svolto è stato riservato all'attivissimo gruppo delle Lady Chef siciliane, infatti, durante le selezioni ben tre Junior di sesso femminile si sono classificate ai primi posti, inoltre, il gruppo regionale coordinato da **Giusy Bruccoleri** e composto da **Anna Maria La Rosa**, **Annalisa Argento**, **Stefania Fresta** e **Loredana Crisafi**, si è distinto per gli ottimi risultati conseguiti nella recente competizione di Ottobre all'**Host 2011 di Milano** sulla cucina in rosa intitolata: "**Tradizione e Futuro**". Le Lady Chef si sono cimentate nella realizzazione di un piatto della tradizione sicula, rivisitando lo stesso in chiave moderna. L'esito della competizione ha visto sul podio ben 2 siciliane: al 1° posto **Annalisa Argento**, al 2° **Anna Maria La Rosa**, e al 3° **Renata L'Aria** di **Padova**.

L'evento si è chiuso con una cena preparata dal ristorante di **Villa Esperia**. Di fronte al panorama, non esaltante, della ristorazione alberghiera palermitana, l'**Hotel Villa Esperia** si è distinto per la professionalità della sua brigata di cucina, che ci ha deliziato in un crescendo di piatti culminati con un eccellente semifreddo alla ricotta.



Antipasto fuori programma.

Ostrica nuda con salsa aromatizzata, spuma di mare e brunoise di verdure crude.

Nascita di un Culinary Team

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 26 Novembre 2011 21:55



Antipasto.

Carpaccio di pesce bianco marinato al whisky su insalatina di arance e olive Cerasuola, la terrina di pesce azzurro con ricotta e pistacchi di Bronte, le monete di calamaro con cous cous alle mandorle ed emulsioni di ricci.



Primo piatto.

La sfera croccante di riso con pesce spada e vongole al profumo di basilico su vellutata di sparacelli freschi.



Secondo piatto.

Baccalà scottato con salsa alla manioca e tartara di cozze, il tronchetto di orata con verdure e gambero, la zucca in leggero agrodolce e le puntarelle di asparagi.



Dessert.

Semifreddo alla ricotta profumato al moscato, la crostatina con bavarese alla pera e ganache all'cquavite e gelatina al profumo di mandarino di Sicilia.

Nascita di un Culinary Team

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 26 Novembre 2011 21:55

L'appuntamento è quindi rimandato alle prossime competizioni, nazionali ed internazionali, sia con i veterani che con le nuove leve le quali, sono sicuro, riusciranno a rimpolpare ulteriormente quel nutrito carriera di medaglie che il Team siciliano ha finora saputo portare a casa.

moocasa_albumid=5677629455768997809