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**

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.

**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 verdurine 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.

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 carniere di medaglie che il Team siciliano ha finora saputo portare a casa.

moocasa_albumid=5677629455768997809