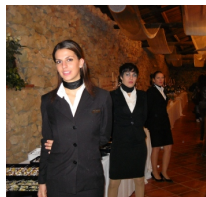


Natale dei cuochi a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 25 Dicembre 2010 02:29



Dopo il Natale del Cuoco di Agrigento poteva mai mancare quello dell'**Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo** ? Infatti il **19 Dicembre**, presso **Villa Buffa a Carini**, in provincia di **Palermo**, si è svolto il **28° Natale del Cuoco**, capitanato dal **Culinary Team**, braccio medagliato dell'Associazione. C'era infatti buona parte dello staff del Culinary: il Presidente dell'Associazione e anima del Team, **Giuseppe Giuliano**, il coordinatore **Salvatore Cambuca** e il trainer **Giacomo Perna**, solo per citarne alcuni.

L'evento si è aperto con una Santa Messa in piena regola seguita poi dal buffet, al quale hanno collaborato alcuni tra i più importanti nomi del catering palermitano come **Bartolo Galati**, **Bonetti & Massaro** e **Natale Giunta**, con i dolci offerti dalla **Pasticceria Alba**.

Ottimi i **finger food** di apertura del buffet, ricordo bene quelli che mi sono piaciuti di più: la caponatina bianca all'aceto, il carpaccio marinato di spigola, il baccalà all'agrume, il tabulè.



Durante la cena, **Giuseppe Giuliano**, ha approfittato dell'occasione per consegnare numerosi **"Diplomi di Merito"**, assegnati a tutto coloro che hanno collaborato per l'Associazione e per il Culinary Team, favorendo le condizioni migliori per permettere la buona riuscita delle competizioni in cui si è cimentato durante tutto l'anno.

I diplomi sono stati consegnati a chef e pasticceri, ma anche ad altri come l'addetto stampa dell'Associazione **Piera Zagone**, per la TV a **Elisabetta Cinà** e perfino allo scrivente, **Maurizio Artusi**, per gli articoli di supporto al Team sul sito **CucinArtusi**.

Questa festa è stata anche l'occasione per riepilogare i traguardi raggiunti dal **Culinary Team** del **quadriennio 2007-2010**, presieduto da Giuseppe Giuliano. Le medaglie del Team sono numerose, ecco un riepilogo:

Marzo 2008, Internazionali d'Italia. Oro nella cucina fredda, bronzo nella cucina calda, 2° posto assoluto nella compinazione cucina calda + fredda.

Ottobre 2008, Olimpiadi Culinarie, Medaglia di bronzo.

Marzo 2009, Internazionali d'Italia. Argento nel tavolo freddo, argento nella cucina calda.

Premio dell'Accademia della Cucina Italiana per i risultati ottenuti in campo internazionale.

Marzo 2010, Internazionali d'Italia. Argento con 2 oro nella categoria C pasticceria e nella categoria D2 artistico di pasticceria.

Novembre 2010, Culinary World Cup. Argento e diploma.

I piatti vincitori della recentissima Coppa del Mondo erano stati recentemente degustati presso L'**Alberghiero Pietro Piazza** lo scorso **17 Dicembre**. Il Team ha puntato tutto sul cibo da strada presentato però con l'aspetto del **finger food**, erano infatti costituiti da un mini panino con la milza, dal diametro di un centimetro, con ricotta e pomodoro essiccato, e una sfera di formaggio di latte di capra con marmellata di zagara e finocchietto. Inoltre, alla degustazione-esposizione, era stato allestito anche un tavolo con pezzi di cucina artistica e sculture di cioccolato.

Natale dei cuochi a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 25 Dicembre 2010 02:29



Tra i premiati c'era anche uno dei simboli della ristorazione palermitana, il **Cav. Salvatore Cascino**, ed accanto alla tradizione anche le nuove leve come la giovanissima Lady Chef **Floriana Scarpinato**, studentessa dell'**Alberghiero Pietro Piazza** di Palermo, in rappresentanza delle donne che sempre più numerose scelgono il duro lavoro delle cucine. Non poteva mancare l'intervento, con annessa premiazione, del Presidente Regionale **Mario Consentino**, in rappresentanza di tutti i cuochi e pasticceri siciliani.

Durante la serata ho avuto modo di conoscere l'ex Chef del **Charleston**, ristorante storico di Palermo, **Antonino Tantillo**, ormai in pensione. Grazie ad esso ho scoperto l'esistenza di un club all'interno dell'Associazione Cuochi, il **Club degli Chef**, nato con il proposito di riunire alcuni dei cuochi della città oggi è arrivato ad estendersi perfino a



Catania. Numerosi e restrittivi i parametri per l'adesione al club, tanto da renderlo accessibile solo ad un'élite. Presieduto dallo stesso Tantillo, ma mosso dalla vitalità organizzativa dell'86enne **Giuseppe Dell'Oglio**, è stato costituito al fine di migliorare le conoscenze degli associati tramite convegni, ma anche per valorizzare le tradizioni culinarie siciliane.

La serata si è infine conclusa con il taglio di una buonissima torta, due sottili fogli di pandispanna al cacao con una farcitura di crema alla ricotta e una copertura di crema al pistacchio, e un'estrazione a sorte con offerte a favore delle iniziative umanitarie del Maestro musicista **Martinez**, impegnato nei suoi progetti di assistenza in Africa.

moocasa_albumid=5552660297743751281