# Natale del cuoco 2021 a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 09 Dicembre 2021 08:26



Più si allontana il **Covid19** e sempre più ritorna grande il **Natale del Cuoco,** giunto alla sua 37a edizione organizzata dall'**A.P.C.P.PA.** e svoltosi lo scorso **6 Dicembre 2021** presso **Villa Dominici** a **Carini** (PA), momento dedicato ai tradizionali auguri che nel corso degli anni si è trasformato in una vera e propria mostra, in cui sfilano gli chef e le aziende che li collaborano giorno dopo giorno nel loro duro lavoro. Dopo la consueta messa officiata dall'Arcivescovo di Monreale Mons. **Michele Pennisi**, assistito dal cappellano padre **Pino Terranova** e da Don **Angelo Inzerillo**, gli amici barman dell'**AIBES** hanno creato una serie di spritz con degli sciroppi della **Fabbri**, uno degli sponsor della serata, poi è stata la volta degli chef presentare i propri piatti preparati al volo e offerti al pubblico per l'assaggio con la collaborazione in sala degli alunni dell'**IPSAAR Ugo Mursia** di **Carini**. e dell'**IPSSAR Pietro Piazza** di **Palermo**. Anche stavolta era presente l'**AMIRA**, capitanata dall'inossidabile Maitre **Carlo Hassan**, conosciuto ai più come **Mister Charleston**, i quali hanno sfoggiato una vera e propria parata di flambè con la tradizionale cucina alla "lampada", preparando una reinterpretazione della "**Pesca Melba**" che insieme al panettone dell'**Azienda Fiasconaro** e alla torta della **Pasticceria Norman** ha concluso in dolcezza questo **Natale del Cuoco 2021**.



La manifestazione è stata una buona occasione per svolgere una cerimonia infatti, ai soci insigniti nel 2019, è stato consegnato il collare **Cocorum**, ma anche per promuovere il territorio siciliano, grazie all'esposizione di piatti dal titolo "**Tesori di casa nostra: l'arancia rossa di Sicilia IGP**" in collaborazione con il **Consorzio di tutela "Arancia Rossa IGP di Sicilia"** ed i piatti realizzati dalle **Ladies Chef** sul tema degli olii extravergine DOP. Contemporaneamente sono stati esposti gli stand delle Aziende Amiche dei Cuochi e degli immancabili Sponsor che spesso sono indispensabili per realizzare questo tipo di feste, tra questi il **Ricamificio La Nuvola**, nonchè la **MicroGreen Urban Farm**, nuova azienda di **Isola delle Femmine** (PA) che ha intrapreso la coltivazione e la distribuzione di germogli un po' più cresciuti del consueto, cioè micro ortaggi e altri vegetali utilizzabili in cucina soprattutto come originali decorazioni. L'evento ha avuto anche una valenza sociale poichè al centro di una raccolta fondi con finalità benefica a favore dell'Associazione di volontariato e solidarietà no profit "**Amico Mio**" di **Carini**.



**Giacomo Perna**, Presidente dell'**A.P.C.P.PA.**, **Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo** che accoglie anche il **Culinary Team**, durante un suo intervento ha fatto notare che la pandemia, oltre a fermare la ristorazione in genere, ha anche bloccato le attività relative alle competizioni di cucina, nazionali ed estere, ma che da oggi, grazie al regredire della stessa ed ai vaccini, si può finalmente guardare ad una ripresa delle gare già a **Gennaio 2022**, mese in cui si spera che si svolgano i tradizionali **Campionati d'Italia a Rimini**.

Purtroppo, a causa della confusione dovuta alla massiccia partecipazione di cuochi e pubblico, non ho potuto approfondire tutto ciò che si è cucinato durante la festa, ma ricordo con piacere, in ordine di assaggio, la "**Tartare di Cinisara**" di **Giovanni Riina**, prossimo all'apertura del suo **Bagliotto** a **Partinico** (PA), il "**Crostino con porchetta prosciuttata**" di **Toni Levantino** e **Fabio Pellitteri** di **Valle Himara** a **Piana degli Albanesi** (PA), il "**Fagottino Ballarò**" di **Francesco Lelio,** titolare dell'omonima friggitoria e del **Lelio Catering** a **Palermo**, del "**Bocconcino con pulled pork**" di **Saverio Patti** e **Franco Cutrona,** dell'**Antica Stazione** di **Ficuzza** (PA), del

"**Lingotto di frascatula**" di **Fabio Potenzano** e **Sarah Cucchiara**, della "**Cassatella di ceci**" di **Paolo Antico,** dell'omonima pasticceria di **Partinico** (PA) ed infine, il "**Tortino al cioccolato**" di **Giuseppe Lapi** e di tutta la brigata di cucina di **Villa Dominici**, tra l'altro autrice anche del "**Risotto con rapa, fonduta dì provola e baccalà in olio cottura**" che purtroppo non ho potuto assaggiare.

*L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo*



***ALBUM E DOWNLOAD FOTO***