Sala e cucina si vestono di azzurro

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 02 Giugno 2016 00:06

La collaborazione tra **A.P.C.P.PA**., **Associazione Cuochi e Pasticceri di Palermo e Provincia**, associazione federata con la **F.I.C**. nazionale, e l'**A.M.I.R.A. Palermo**, altra noto sodalizio italiano che raggruppa i maitre occupandosi quindi della sala, non è un fatto nuovo, ma questa volta è stato rafforzato dalla presenza dei due loro massimi esponenti, i due presidenti nazionali rispettivamente, lo Chef **Rocco Pozzulo** e il Maitre **Carlo Hassan**, proprio quest'ultimo ama sempre citare un suo ormai noto detto che sta alla base di tale collaborazione: "**non c'è cucina senza sala e non c'è sala senza cucina**".

L'occasione per l'incontro tra sala e cucina è avvenuta lo scorso **25 Maggio 2016**, presso l'**IPSSEOA Pietro Piazza** di **Palermo**, essa consisteva in un concorso riservato agli alunni degli alberghieri della provincia palermitana intitolato la "**Tavola si veste d'azzurro**", con riferimento al colore di quello straordinario pesce che è peculiare del nostro **Mar Mediterraneo**. Inutile rimarcare per l'ennesima volta le sue interessanti caratteristiche nutrizionali e salutistiche, come ad esempio gli omega 3 e 6 ed altri antiossidanti nonchè il suo costo, mediamente più basso rispetto a tanto altro pesce, sono degli argomenti penso ormai conosciuti da tutti. Il concorso è stato inoltre intitolato allo Chef **Giuseppe Dall'Oglio**, recentemente scomparso, egli fu un grande aggregatore di cuochi e quindi fondatore del **Club degli Chef**, sodalizio di vecchia costituzione ancora oggi attivo, nonchè anche fine penna, amava infatti leggere e scrivere, alla manifestazione era presente la figlia, tra l'altro insegnante. Alla fase conclusiva dell'evento hanno partecipato anche **Francesca Cerami** e **Bartolo Fazio**, in rappresentanza dell'**Idimed**, **Istituto Dieta Mediterranea**, reduci da una manifestazione itinerante proprio sul pescato di **Sicilia** e quindi sul pesce azzurro, considerato un importante cardine della dieta mediterranea.

Doppie le professionalità, in sala e in cucina, e doppie sono state le valutazioni, infatti la prima giuria era composta in ordine alfabetico dai Maitre **Salvatore Di Cara, Carlo Hassan** e **Antonino Reginella**, mentre per la cucina sono stati chiamati gli Chef **Jack Bruno**, **Tony Lo Coco**, **Salvatore Mangiapane**, **Rosario Picone**, **Antonino Tantillo** ed il Maestro Gelatiere **Peppe Cuti**. Il cumulo dei punti di entrambe i concorrenti, di sala e cucina, hanno poi piazzato in classifica la squadra e quindi la scuola partecipante. Questa, pertanto, è stata la classifica.

1° BORSELLINO "PALERMO"
SALA: **ARFAOUI EYA**
CUCINA: **FERRETTI GINO**
PIATTO: TRILOGIA DEL MEDITERRANEO

2° **DANILO DOLCI** "PARTINICO"
SALA: **PIZZITOLA LUIGI**
CUCINA: **APPRESTI ANTONINO**
PIATTO: I SAPORI E I COLORI DEL MAR MEDITERRANEO

3° **MURSIA** "CARINI"
SALA: **MONTAPERTO ADRIANA**
CUCINA: **PISANO MICHELA**
PIATTO: SARADUSU

4° **MANDRALISCA** "CEFALU'
SALA: **VALLONE VINCENZO**

CUCINA: **ARROSTUTO AMALIA**
PIATTO: SGOMBRO AI SAPORI MEDITERRANEI

Il livello dei concorrenti, almeno per quello che ho potuto valutare io limitatamente alla cucina, era molto più alto rispetto a solo 2 o 3 anni fa, ho visto olio cotture e vaso cotture a bassa temperatura, ghiaccio per le verdure, deliscamenti maniacali, insomma tutta quell'attenzione che si può sperare di trovare in un piatto di alta cucina, ciò mi fa ben sperare per il futuro dei nostri ristoranti e per il palato e la... salute dei clienti che ci si recheranno a mangiare.

Dopo la rituale conferenza stampa iniziale di presentazione della manifestazione, **Rocco Pozzulo**, Presidente Nazionale **F.I.C.** di recente nomina, ha potuto prendere contatto con i soci palermitani. **Rocco** mi ha gentilmente rilasciato una breve video intervista in cui ho scoperto che a dispetto della sue origini lucane è invece nato in **Piemonte**, ma anche che da bravo uomo del Sud ama i primi piatti. La sua **F.I.C.** sarà quella della comunicazione tra direttivo la base dei soci, ma anche verso l'esterno, addirittura tramite un'App per smartphone, per far conoscere meglio il lavoro della cucina e qualificare la professionalità dei suoi membri, dopo poco più di un anno dalla sua nomina sembra proprio che ci sia riuscendo.

{youtube}J__NOKTdu8M{/youtube}



L'impegno che l'**A.P.C.P.PA** ha profuso per la realizzazione della manifestazione è stato gravoso, poichè la mattinata non ha visto solo lo svolgersi del concorso, ma contemporaneamente ad esso sono state organizzate anche una mostra di piatti di "**Arte Culinaria dello Junior Culinary Team Palermo**“, e una di pezzi artistici del "**Culinary Team Decorators and Pastry Palermo**" riservate agli allievi delle classi 3, 4 e 5 dell'**Istituto Piazza** che ha visto selezionato **Carmelo Zappavigna**. Il plauso va quindi non solo a tutti i partecipanti e concorrenti, ma anche e soprattutto al direttivo dell'associazione con gli inossidabili **Giuseppe Giuliano, Giacomo Perna, Gaetano Megna** e lo staff dell'**Istituto Piazza** con **Salvatore Greco** e **Salvatore Reginella**, e tanti altri che a vario titolo hanno reso possibile la manifestazione.

Lo sponsor maggiore dell'iniziativa è sicuramente stato l'istituto organizzante e ospitante il cui dirigente scolastico, **Gaspare Marano**, particolarmente entusiasta per il risultato dell'evento, ha addirittura promesso una prossima edizione. Bisogna però citare anche altre aziende che hanno dato la solita "mano", sempre disponibili per gli eventi dell'**A.P.C.P.PA.** sono in ordine alfabetico: **Gamma Servizi, La Nuvola, Pasticceria Internazionale, Sagrim** e **Ultragel**.

moocasa_albumid=6289140987528513041