Secondo Trofeo Angelo Pacifico, l'Accademia ci riprova

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 23 Aprile 2014 10:54



Angelo Pacifico è venuto a mancare ancora in giovane età, ma nonostante la sua breve permanenza terrena egli è riuscito a catalizzare la benevolenza di tanti, sia colleghi che suoi alunni, in qualità di docente di istituto alberghiero. Il suo ricordo è ormai periodicamente celebrato da un evento che quest'anno è giunto alla seconda edizione, soprattutto grazie all'impegno dello Chef **Salvo Balsàno**, amico e collega. Questo è il resoconto di una giornata dedicata alla memoria di **Angelo Pacifico**, svoltasi lo scorso **15 Aprile 2014** presso le **Case del Priore**, ristorante-pizzeria e residence di **San Martino delle Scale**, ridente frazione montana del vasto Comune di **Monreale**, in provincia di Palermo, preso recentemente in gestione da **Balsano**, a pochi passi dall'**Abbazia dei Monaci Benedettini**, dove pochissimi anni fa vide la luce la prima e attualmente unica birra artigianale d'abbazia siciliana: la **Abby Ale Hora Benedicta**, ma questa è un'altra storia, della quale ho già scritto in passato.

La commemorazione di **Angelo Pacifico** è avvenuta tramite un concorso di cucina, aperto a chef professionisti e a studenti degli alberghieri siciliani, costituiti a coppie e con un tema libero, unico vincolo, 40 minuti per inventare e realizzare un piatto, e un tavolo di ingredienti, tutti offerti dagli sponsor, dal quale pescare a piene mani. L'idea di **Salvo Balsano**, già dalla sua prima edizione, è stata fatta propria dall'**Accademia della Cucina Siciliana** che, tramite il suo nuovo presidente, **Nicolò Cisarò**, ha organizzato questo secondo trofeo con precisione e inusuale puntualità.

L'Accademia è un'associazione principalmente di chef, o comunque di operatori della ristorazione, ma la sua nuova guida non ne fa parte, se non per la sua passione di storico enogastronomico. Scelta azzardata, potrebbe pensare qualcuno, ma altri potrebbero opporre che un punto di vista diverso può solo accrescere il patrimonio di idee del sodalizio. Ed in effetti, così sembra, perchè **Nicolò** ha progetti ambiziosi per i suoi soci e per la cucina siciliana tutta. Egli sta cercando di comporre un menu di ricette tradizionali da pubblicizzare, e quindi realizzare, presso tutti quei ristoranti che aderiranno all'iniziativa, inoltre, egli ha già modificato la struttura gerarchica associativa, creando dei delegati provinciali che avranno il compito di aumentare la visibilità locale dell'associazione e di gestire eventi e soci direttamente in loco.



Il secondo **Trofeo Angelo Pacifico** è quindi iniziato verso le 11 del mattino con ben 7 coppie di cuochi, quattro professionisti e tre allievi, che hanno dimostrato grande fantasia e spirito d'iniziativa, confondendo i piatti della prima categoria con quelli della seconda. La giuria chiamata alla valutazione degli elaborati di cucina era composta da: **Salvo Balsàno**, chef e socio dell'Accademia, **Nicolò Cisarò**, Presidente dell'Accademia, **Pino Maggiore**, titolare e cuoco del ristorante Cantina Siciliana di Trapani, e **Maurizio Messina**, bailli della Chaine des Rotisseurs, anch'egli di Trapani. Questa, invece, è stata la classifica dei concorrenti valutati in base alla presentazione, all'aspetto cromatico, al gusto e all'inventiva mostrata.



Coppie professionisti

1° Calogero Branca e Rosario Palazzolo
Flan di fagiolini, sardine marinate a caldo con trapanese di pomodoro e crumble di pinoli

2° Giovanni Di Fazio e Emanuele Anello
Tartare di sarde con olive e pomodori su vellutata di patate, insalata di calamari, carciofi e cialda di pane.

3° Giulio Sorrentino e Claudio Reina
Trofie caccia e pesca

4° Gaetano Serio e Domenico Quartara
Rollatina di coniglio in crosta di sesamo e agrumi di sicilia



Coppie allievi

1° Mario Lo Galbo e Antonino Lo Galbo
Calamaro farcito con brunoise di verdure e purea di limoni

2° Rosario Giacalone e Alessia Giosuè
Caprese di pollo fritto con tartare di campagna

3° Salvatore Ferdico e Silvio Matranga
Coniglio su vellutata di patate con croccante di carciofi e salsa all'arancia

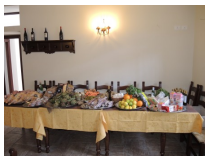
La gara si è svolta, come già detto, con puntualità e precisione, soprattutto grazie alla direzione dello Chef **Gaetano Billeci**, il quale ha supervisionato le attività in cucina, facendo da "semaforo" per i concorrenti, ma anche garantendo l'ordine ai fornelli. I piatti proposti dai concorrenti erano tutti di buon livello, ed in molti hanno utilizzato il coniglio, nonostante oggi sia parecchio trascurato esso rimane comunque una carne dalle ottime caratteristiche nutrizionali e organolettiche.

La giornata è stata realizzata grazie ai soci dell'Accademia, ma soprattutto per la disponibilità di **Salvo Balsàno**, **Nicolò Cisarò**, **Gaetano Billeci** ed all'infaticabile segretaria dell'associazione **Rosi Basile**, ed è culminata in serata con la premiazione dei concorrenti, degli sponsor e con la ormai tradizionale targa ricordo assegnata ai familiari di **Angelo Pacifico**, ritirata per l'occasione dalla madre, presente in sala con due suoi figli.



Una manifestazione del genere, svoltasi senza intoppi e con il rispetto dei tempi e degli orari, non si organizza così dal nulla, ma oltre ai già citati ringraziamenti, devo spendere due righe in più per lo chef **Salvo Balsano**. Egli aveva un legame particolare con **Angelo Pacifico**, del quale condivideva idee e professionalità, e dopo aver messo a disposizione il ristorante dell'Hotel Federico II di Palermo, durante il primo trofeo del 2013, quest'anno, dopo aver preso in gestione **"Le Case del Priore"**, ha replicato offrendo cucine e spazi, nonché ospitalità ai parenti di **Angelo** provenienti da Sciacca. Per me è stata un'occasione di rivalutazione di una struttura ristorativa e di accoglienza, incontrare tantissimi amici, ma anche per conoscere **Angelo Gargano**, oggi pizzaiolo delle "Case" e figlio di **Giovanni**, titolare di un conosciutissimo locale palermitano degli anni 70: il mitico **Sir John**. Oggi **Angelo** prepara un'ottima pizza, anche se non pratica una vera e

propria maturazione dell'impasto, che però viene simulata con una lunghissima lievitazione di ben 12 ore! Un impasto molto diverso dalle solite pizzerie dove si prepara alle 16 per avere la pizza pronta alle 20.



Ovviamente sono importantissimi anche gli altri sponsor della manifestazione, i quali hanno partecipato alla fornitura delle materie prime, servite poi per la realizzazione dei piatti in gara, ma anche per la creazione di una piccola mostra mercato del prodotto tipico e infine per la realizzazione della cena-buffet di fine giornata. Aziende del calibro di **Zappalà, Molini del Ponte, Acqua San Pellegrino, Cantina Fattoria Azzolino, Olio Bonomo, Marr, Chiccovo, Azienda Agricola Vultaggio-Poma, Ricameria stamperia sartoria La Nuvola, Tonaca di Monaco, Tenuta Gallinella** e **Conserve Anima di Sicilia** hanno collaborato a volte in duplice veste di espositori e fornitori.

Alla cena invece hanno collaborato: Daniele Vaccarella pizzaiolo de "***La Braciera***", Gaetano Billeci Ristorante "***Charme***", Calogero Branca Ristorante "***Ai Monaci***" Convento di Baida, Gioacchino Sensale Ristorante "***Patanegra***", Francesco Lelio "***Lelio Catering***", Giulio Sorrentino Ristorante "***Acanto***", Salvo Balsano Ristorante "***Le case del priore***", Francesco Basile "***Focacceria Basile***", Peppe Cuti "***Il Gelatone***", Mario Montagna Bar " ***La Golosìta***" e Ermanno Enea "***Catering Altrakucina",*** ma anche il Prof. **Vincenzo Siragusa** docente dell'IPSSAR Paolo Borsellino di Palermo il quale, con alcuni suoi alunni, ha assicurato il servizio in sala durante il buffet. Ognuno ha pertanto contribuito offrendo la propria professionalità o portando un proprio elaborato, tra i quali devo assolutamente ricordare: il gambero rosso in maionese di ricci di **Giulio Sorrentino**, il panino con la milza di **Basile**, le panelle e cazzille (crocchè) di **Ermanno Enea** ed infine, due gelati costituiti da mandarino con sedano e da kiwi e mix frutta, preparati dall'unico maestro gelatiere attualmente operante a Palermo: **Peppe Cuti**.

Il secondo **Trofeo Angelo Pacifico** è stata un'occasione per dimostrare come da un evento tragico possa nascere qualcosa di bello, che unisce e migliora giovani cuochi e professionisti, proprio come avrebbe voluto **Angelo**, tutti insieme in una grande festa che ricorda il passato, ma che immancabilmente è destinata a guardare al futuro. Anche questa volta, l'**Accademia della Cucina Siciliana** ce l'ha fatta!

moocasa_albumid=6003021438246768385