Solidus 2016 passa da Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 24 Ottobre 2016 14:12



Sono trascorsi solo quattro anni da quando **Solidus** premiò **Pietro Pupillo**, docente dell'**IPSSEOA Pietro Piazza** di **Palermo**, come miglior professionista d'Italia 2012 nella categoria degli chef, grazie al suo impegno nello sviluppo di una nuova cucina nell'ambito della prevenzione medica delle patologie calata nella tradizione culinaria siciliana. **Pupillo** è una vecchia conoscenza di **CucinArtusi.it** e compagno di tanti laboratori da me organizzati e condotti, tra i quali l'ormai noto "**Il Ficodindia ed il Cancro**", format replicato per ben tre volte a **Roccapalumba** (PA) ed a **Santa Margherita Belìce** (AG).

Non è stato un caso che **Pupillo** sia stato insignito del riconoscimento poichè **Solidus** premia i migliori tra le categorie più importanti del mondo dell'ospitalità e dell'accoglienza italiana, con l'intento di dare orgoglio ai professionisti del turismo italiano, riferendosi alle associazioni che li raggruppano tra cui troviamo la **FIC** Federazione Italiana Cuochi, **ADA** Associazione Direttori d'Albergo, **ABI** Associazione Barman Italiani, **AIH** Associazione Italiana Housekeeper, **AIS** Associazione Italiana Sommelier, **AMIRA** Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi, **FAIPA**, Federazione Associazioni Italiane Portieri d'Albergo, **HOSPES**, Centro per gli Studi Turistico-Aberghieri, di queste **Solidus** rappresenta un forum attualmente presieduto da **Carlo Romito**, Rettore dell'Ordine dei Maestri di Cucina della Federazione Italiana Cuochi.

Per il 2016, **Solidus** ha scelto **Palermo** come location per il conferimento dei suoi riconoscimenti nazionali, il fitto programma di eventi si è aperto il **17 Ottobre** con la presentazione ai giornalisti presso l'**IPSSEOA Pietro Piazza**. Durante la mattinata è stato dedicato un momento di commemorazione anche al Preside e Professore **Pietro Piazza** a cui è intestato l'istituto. **Carlo Romito**, in qualità di Presidente di **Solidus**, ha pertanto celebrato la figura dell'educatore, anche perchè ha avuto il piacere e l'onore di conoscerlo e lavorarci quando era dirigente scolastico a **Finale Ligure**, sottolineando come **Piazza** abbia segnato la sua formazione, soprattutto per quel che riguarda il lavoro in team, suo personale pallino, dando prova e al contempo insegnando grande umiltà, vero segreto di chi si ritrova ad operare, a diverso titolo, in una cucina.

Nella giornata del **18 Ottobre**, presso l'**IPSSEOA Pietro Piazza**, si è svolto il XVI convegno nazionale di **Solidus** intitolato "**Tradizione e innovazione nella produzione di pasta fresca nella ristorazione professionale**". In contemporanea, presso lo **Splendid Hotel La Torre** di **Mondello**, si è svolto un altro convegno sul tema "**L'alta formazione e la formazione continua post diploma, la sfida progettuale delle categorie dell'accoglienza**" a cura del **Centro Studi ADA** ed **Enaip** nazionale, rete di servizi che opera nel settore della formazione professionale e per favorire politiche attive nel mondo del lavoro. Nel pomeriggio, dopo un incontro con le autorità locali presso il **Mercato San Lorenzo** e uno show cooking con la "pasta alla norma", la manifestazione si è spostato presso lo **Splendid Hotel La Torre** per la cena di gala, sotto l'egida dei migliori professionisti di cucina e di sala.

Però, al di la dei numerosi appuntamenti distribuiti in due giorni, compresa l'interessante dimostrazione di **Attilio Marrazzo**, Executive Chef dell'"Atelier Joel Robochon" di Parigi, cuore del più grande gruppo di ristorazione "stellato" al mondo, i veri protagonisti della kermesse sono stati i premiati, gli insigniti dell'importante riconoscimento sono i seguenti professionisti:

Pierangelo Argentieri, Professionista dell'anno 2016 Associazione Direttori d'Albergo;
Antonino Aversa, Professionista dell'anno 2016 Federazione delle Associazioni Italiane dei Portieri d'Albergo Le Chiavi D'Oro;
Daniele Cadarulo, Professionista dell'anno 2016 Federazione Italiana Cuochi;
Fabio Mondini, Professionista dell'anno 2016 Associazione Italiana Sommelier;
e i siciliani:
Rosario Margareci, Professionista dell'anno 2016 Associazione Barmen Abi professional.
Alessandro Recupero, Professionista dell'anno 2016 Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi;

Eleonora Sipio, Professionista dell'anno 2016 Associazione italiana Housekeeper;



Ho inserito volutamente i tre siciliani alla fine della classifica per evidenziarli poichè, nulla togliendo agli altri, le mie origini mi impongono di soffermarmi su di loro. Tra questi, diverse sono le zone che hanno dato loro i natali, **Margareci** è del messinese, **Recupero** di **Palermo** e **Sipio** di **Santo Stefano di Camastra**, tutti e tre però non hanno trovato nella loro regione lo spazio che avrebbero desiderato, sono stati invece valorizzati da importanti strutture rispettivamente in **Alta Badia, Firenze** e **Roma**. Storie lavorative felici le loro, ma le poche battute con me scambiate mi hanno lasciato l'amaro in bocca per la perdita siciliana di tali professionalità, costrette a emigrare per aver riconosciuto il proprio valore.

Tuttavia, è in queste occasioni che si può notare, quasi toccare con mano, quello che in gergo militare si chiama "spirito di corpo". Vedere tutte queste associazioni, insieme, collaborare per la buona riuscita dei due giorni di eventi, dovrebbe essere, secondo me, il principale motivo di orgoglio del Presidente **Carlo Romito**, pertanto complimenti a tutti, **Solidus** e i tantissimi membri delle associazioni.

Avendo avuto l'onore ed ovviamente il piacere di partecipare alla cena di gala del **18 Ottobre**, atto conclusivo della kermess rigorosamente riservata agli addetti ai lavori, per me è adesso obbligatorio illustrarvi il lavoro di chef e maitre, tra i quali ho incontrato tanti amici, soprattutto nelle associazioni che più frequento, come l'**A.P.C.P.PA.** e quindi la **FIC**, l'**AIS**, l'**AMIRA**, impossibile fare tutti i nomi, sono decine e decine e non voglio dimenticare ne tediare alcuno con l'elenco. In cucina ha operato una brigata particolarmente affiatata e professionale come quella dell'**A.P.C.P.PA. / Culinary Team Palermo** che tra l'altro, tra pochi giorni, si trasferirà a **Erfurt** in **Germania** per le olimpiadi di cucina IKA.

Il menu è stato aperto da un aperitivo con diversi finger costituiti da fritture pastellate, formaggi, crocchette, fritture di pesce, caponatine, polpettine di sarde, pesce con cipolla in agrodolce e sfincionelli, poi proseguito con la cena vera e propria.



Antipasto

Tonno marinato ai fichidindia e cipollina, couscous con zucca e mentuccia, insalatina di mare con agrumi di Sicilia

Questo antipasto è stato un bell'esempio di freschezza e sostanza, profumi di mare e agrumi hanno pervaso la complessità di ingredienti del piatto, tutti peraltro perfettamente abbinati e abbinabili tra loro. Un grande preludio alla cena che di lì a poco sarebbe iniziata.



Primo piatto

Crespelle di ceci con ricotta, porcini, primo sale e pesto leggero di finocchietto selvatico

Quando si parla di porcini e di finocchietto, storco sempre il naso, non perchè non mi piacciano, chi mi conosce sa che sono onnivoro nel vero e autentico senso della parola, bensì perchè dosare i due singoli ingredienti in modo che non monopolizzino il piatto non è mai facile, figurarsi quando sono impiegati entrambi. Tuttavia, la professionalità è in questi casi difficili che viene messa alla prova, ed infatti la brigata di cucina non mi ha deluso, equilibrando in modo magistrale profumi e sapori che si sono fusi con la relativa delicatezza dei formaggi impiegati.



Primo piatto

Calamarata all'acciuga rossa, cozze e borragine insabbiate con polvere di pane di farina di grano duro

Più che di calamarata si trattava di penne, personalmente ho molto apprezzato il sapore della salsa di pomodoro, mi ha tanto ricordato quella di "siccagno" forse a causa della sua concentrazione, ma anche l'uva passa ed i pinoli, fornitori di quelle note dolci e croccanti che si sono poi raccordate con la morbidezza della salsa. Il risultato di tutto ciò è stato un piatto estremamente appetitoso.



Secondo piatto

Pesce spada al pistacchio e calamaro alle mandorle e foglia di limone con caponata di ortaggi (canazzu)

L'ottimo pesce spada al pistacchio è stato letteralmente offuscato dalla forza gustativa del calamaro, panato in granella di mandorle con una singola foglia di limone che fungeva da farcitura. Con la semplicità è stato ottenuto un grande effetto estetico, di profumi e di sapori che mi ha particolarmente impressionato in positivo. Impossibile poi, non notare la perfezione nelle cotture di tutti gli elementi del piatto, ma in particolare delle verdurine di contorno, sempre croccanti, ben diverse dal piatto tipico palermitano chiamato "canazzu" a cui si riferiscono, nel quale finiscono irrimediabilmente per disfarsi in pentola.



Dessert

La dolcezza del passato

Il dessert è stato ideato, realizzato e quindi offerto dalla famiglia **Lo Faso**, I due fratelli, rispettivamente noti per il loro impegno con **VilleRoy Resort** e la **Pasticceria Delizia**, entrambi strutture di **Bolognetta**, coadiuvati dai giovani figli **Mauro** e **Paolo**, hanno ottenuto un grande effetto scenico inserendo praticamente la maggior parte degli elementi che identificano la **Sicilia**. Il primo elemento era costituito da quello che sembrava un semplice cannolo scomposto, ma arricchendolo con una piccola colata di cioccolato e della frutta candita non solo lo si è sbanalizzato, ma lo si è anche indissolubilmente collegato anche alla cassata. Il secondo elemento, invece, a parte la piacevole forma e colore, nel suo interno conteneva i profumi del ficodindia e del loto, insomma più **Sicilia** di

così non si poteva fare!



In chiusura di serata, i maitre dell'**AMIRA**, presentati dal Maestro **Carlo Hassan**, Presidente nazionale dell'associazione, si sono esibiti nella classica "**crepe suzette flambée**", utilizzando la tipica cottura alla "**lampada**". La crepe è stata poi arricchita dal gelato estemporaneo alla crema preparato e offerto dal Maestro Gelatiere **Peppe Cuti**, aiutato per l'occasione dal Maestro di Cucina **Pietro Pupillo**, nell'inedita veste di gelatiere, impiegando la tecnica dell'azoto, un gas che allo stato liquido raggiunge temperature di circa 200 gradi sotto lo zero, consentendo così di raffreddare istantaneamente qualsiasi ingrediente.

I vini erano stati scelti nelle cantine di **Duca di Salparuta**, **Regaleali** e **Florio**, tre aziende storiche dell'isola, purtroppo oggi non più tutte in mani siciliane, oggetto dell'ottimo servizio degli amici dell'**AIS Palermo**, guidati dal Delegato **Luigi Salvo**.

Ovviamente alla serata hanno partecipato i dirigenti scolastici degli istituti alberghieri coinvolti nel servizio, **Paolo Borsellino** e **Pietro Piazza** di **Palermo** e **Danilo Dolci** di **Partinico**, nonchè i presidenti delle associazioni interessate. Gli sponsor che hanno consentito la kermesse e in particolare la cena di gala, sono veramente tanti, anche in questo caso non rischierò di dimenticarne qualcuno citandoli, ma interpretando la gratitudine di tutti, rivolgo ad essi i ringraziamenti per la loro disponibilità.

moocasa_albumid=6342963409750614561

Convegno Solidus - Reportage di VideoSicilia Alcamo

{youtube}-ufDir1vcdU&t=1915s{/youtube}