

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 21 Febbraio 2012 17:20



Il **Culinary Team Palermo**, guidato dal coach Maestro **Giuseppe Giuliano**, è una squadra che negli ultimi anni ha accumulato medaglie su medaglie, sia in Italia che all'estero, è quindi sempre più difficile, per loro, soddisfare le numerose aspettative del pubblico che li segue. Studiare e preparare nuovi piatti è quindi un'impresa sempre più ardua, come più arduo è il perfezionamento cui essi vengono sottoposti. E' ormai prassi del team invitare personaggi di spicco dell'arte culinaria per confrontarsi con umiltà e con tanta voglia di imparare, ed anche quest'anno, durante la presentazione dei piatti caldi e freddi 2012, avvenuta il **15 Febbraio** presso l'**Istituto Professionale Alberghiero Pietro Piazza di Palermo**, il Maestro **Giorgio Nardelli**, pluri-decorato chef, ha dato consigli e trasmesso parte del suo know-how ai ragazzi che, dal 4 all'8 Marzo, parteciperanno agli **Internazionali d'Italia a Marina di Massa**.

Giorgio Nardelli, grazie alla sua grande umanità e professionalità, ha guidato le squadre, sia junior che senior, verso il miglioramento del proprio lavoro, passaggio indispensabile per autocorreggersi, perfezionando così i propri piatti. I team erano ben tre: il regionale senior, selezionato lo scorso Novembre, ed il senior e junior di Palermo e provincia. Altra novità del 2012 è stata la massima segretezza che ha avvolto i piatti presentati, divieto assoluto di fotografare e riprendere, tranne che per alcuni lavori appositamente scelti, durante la manifestazione, l'aria da segreto militare, si è quindi protratta per tutto il giorno.



Quest'anno, non è stato quindi possibile fotografare i piatti del team senior, in compenso però ho partecipato sia al pranzo che alla cena di gala, assaggiando così i piatti caldi del prossimo concorso. Il senior team regionale, composto dagli Chef **Roberto Buzzurro**, **Salvatore Cortese**, **Alfonso Pollari** e dal Pastry Chef **Salvatore Di Salvo**, rispettando il tema del futuro concorso "**Sapere e Saperi**" e simulando le ordinazioni di un ipotetico ristorante, ha preparato dei piatti realizzati con ingredienti semplici e dal gusto delicato. Alcuni ingredienti dei tre piatti erano costituiti da tonno, ricciola, ceci, vitello, mandorle, pistacchi e fragoline, più di questo non vi posso dire!



Per quanto riguarda il junior team, esso ha dimostrato di avere buone idee, anche se dovrà ancora arricchirle con tante nuove esperienze. I titolari: **Gabriele Abbate**, **Maria Rita Battaglia**, **Andrea Michele Caruso** e **Giovanni Longo**, coadiuvati da **Piera Buccheri** e **Ferdinando Tripi**, tutti alunni del Pietro Piazza e membri del più numeroso **Culinary Junior Team Palermo**, hanno realizzato cinque piatti, in seguito attentamente commentati dal sempre proficuo consigliere **Giorgio Nardelli**, il quale ha sottolineato l'importanza delle cotture e l'esagerazione per il fusion, e di come facilmente può diventare confusione. **Nardelli**, durante tutta la giornata, ha ripetuto altri due importantissimi concetti: progettualità e territorio; l'imperativo è pensare prima, progettare bene il piatto, redigere un'esauritiva scheda tecnica e far trasudare da esso tanto territorio siciliano. La straordinaria umanità e sensibilità di **Nardelli**, emersa durante le poche ore da me trascorse con lui a scuola, ha un'origine ben precisa: la sua passione per la musica, come lui stesso mi ha raccontato in un video, dove ha messo a nudo un'importante parte della sua vita.

{youtube}6vKDLY2bCMo{/youtube}

Dopo la segretissima mostra dei piatti freddi si è svolta la cena di gala, realizzata dal team di Palermo. Anche in questo caso non potrò sbottonarmi molto, ma vi posso citare, anche in questo caso, alcuni ingredienti utilizzati:

Un Culinary Team in preview 2012

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 21 Febbraio 2012 17:20

baccalà, agnello, coniglio ed un perfetto dessert prodotto dalla collaborazione del Maestro **Giuseppe Giuliano** con il Prof. **Pietro Pupillo**. Come di consueto, a fine serata, è arrivato il momento dei ringraziamenti a coloro che hanno reso possibile la presentazione e l'esistenza dei team: **Rosolino Aricò**, Dirigente Scolastico dell'IPSSAR Pietro Piazza, **Salvatore Gambuzza**, Presidente Regionale Associazione Cuochi Sicilia, **Giovanbattista Arcoleo**, Presidente Associazione Cuochi e Pasticcieri di Palermo e Provincia, e tutti i ragazzi, docenti e personale scolastico che hanno collaborato con entusiasmo alla giornata.



Al **Culinary Team Regionale** e a quello di **Palermo**, rimane ancora qualche piccolo tuning su alcuni piatti, dopodiché toccherà ai giudici di **Marina di Massa** valutare il lavoro da essi svolto durante gli ultimi mesi. Appuntamento quindi agli **Internazionali d'Italia**, con un auspicabile carriera sempre più carica di medaglie, solo dopo avremo libero accesso ai piatti, godendo di essi con gli occhi, e spero anche col palato.

moocasa_albumid=5709528648628266769