Un Desco Sicano da ricordare all'Amato Vetrano di Sciacca

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 28 Aprile 2023 09:28



Alle giurie delle gare di cucina del **Desco Sicano** ho partecipato spesso e sempre con piacere, sin da quando fu ideato 16 anni fa, ma nonostante il livello degli alunni concorrenti sia sempre stato buono, non ne avevo mai visto uno così elevato, merito della sempre maggiore qualità della ristorazione della provincia di **Agrigento** che lodo ormai da diverso tempo? Potrebbe essere, ma resta il fatto che questa nuova attenzione alla cura dei piatti sembra sia un nuovo indirizzo intrapreso da tutti gli istituti alberghieri di quel territorio, tuttavia c'è da precisare che io ho partecipato solo alla competizione del secondo giorno, infatti il **Desco Sicano** dell'**I.I.S.S. Amato Vetrano** di **Sciacca** (AG) si è svolto il **20 e 21 Aprile 2023**, pertanto non posso pretendere di avere una visione completa del livello espresso da tutti i piatti in gara. Però c'è chi ha organizzato e partecipato a tutte le fasi dei due giorni come il Prof. **Girolamo Interrante**, nonchè **Giovanni Chianetta**, neo Presidente della locale Associazione Cuochi e Pasticceri di Agrigento, e la Dott.ssa **Caterina Mulè**, Dirigente Scolastica dell'istituto, i quali mi hanno raccontato in video come le cose stiano cambiando un po' in tutti gli alberghieri della zona.

{youtube}93DQ6bg0hto{/youtube}

I primi classificati sono stati i due ragazzi di 5a classe dell'Istituto Alberghiero Nicolò Gallo di Agrigento: **Salvatore Alonge**, cuoco, e **Mattia Gattarello**, commis, con il piatto "**Sapori di Trinacria**", seguiti ad un'incollatura da un'altra 5a, però dell'**Istituto Alberghiero Luigi Pirandello** di **Bivona** (AG): **Antonino Lo Scalzo**, cuoco, e **Mattia Bellone**, commis, con il piatto "**Cannoncini di anelletti alla Norma**", ed infine, a parimerito con il secondo posto, due giovanissimi alunni dell'Istituto Alberghiero Ambrosini di Favara (AG): **Marco Costa**, cuoco di 3a classe, e di **Andrea Balli**, commis di 2a, con il piatto "**U biancu spinatu maritatu**". Tutti gli elaborati erano stati eseguiti in modo pressocché perfetto, soprattutto nelle cotture e nelle salature, due momenti difficili da gestire in gara e non solo, con grande attenzione alla presentazione, ma una menzione speciale va sicuramente ai due giovanissimi che non hanno per niente sfigurato di fronte ai loro colleghi di maggiore esperienza, anche lavorativa e in strutture di ottimo livello, in sostanza delle grandi promesse per il futuro: continuate così!

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



ALBUM E DOWNLOAD FOTO