2° Concorso Terra Mia

Scritto da Rosa Basile
Lunedì 18 Marzo 2013 12:22



A due passi dalla **Vucciria**, uno dei quartieri più popolari di **Palermo**, e più precisamente al pub **Tina Pica**, lo scorso **10 Marzo 2013**, si è svolta la seconda edizione del **Concorso Terra Mia**, manifestazione organizzata dall'**Associazione Accademia della Cucina Siciliana**.

L'**Accademia** ha dato la possibilità ai giovani chef under 30 di trascorrere una giornata all'insegna dell'amicizia partecipando ad un concorso che nell'edizione precedente comprendeva solo le categorie di cucina e di pasticceria mentre quest'anno, invece, è stato esteso con la categoria bar, dando la possibilità di partecipare anche ai giovani specializzandi che si sono confrontati nella realizzazione di un cocktail. A concorrere nelle varie categorie erano presenti alunni dell'I.P.S.S.A.R. "**Paolo Borsellino**" e del "**Pietro Piazza**" di Palermo, ma anche professionisti meno giovani sempre sotto i 30 anni, in particolare alla gara bar hanno partecipato i ragazzi provenienti dal 3° anno scolastico dell'istituto Borsellino, coordinati dal docente **Vincenzo Siragusa**, socio fondatore dell'Accademia ed attuale Vice Presidente. La sfida di cucina e pasticceria consisteva nella realizzazione di piatti con almeno 5 prodotti a km zero, da qui il titolo **Terra Mia**.

Circa una trentina di ragazzi hanno partecipato all'evento, ritrovandosi a condividere insieme una giornata all'insegna del rispetto, dell'amicizia e della sana competizione, proprio il piacere di confrontarsi amichevolmente è stato l'ingrediente fondamentale per l'ottima riuscita del concorso.



Aurelio Garonna, Presidente dell'Accademia, ha voluto fortemente che a giudicare i concorrenti fossero personaggi di un certo rilievo nel campo della ristorazione. Infatti, a presiedere la giuria del concorso è stato chiamato **Maurizio Messina,** Presidente del **Chaine des Rotisseurs** di Trapani, associazione di origine francese nata nel 1248 circa, oggi riconosciuta in tutto il mondo, che riunisce gastronomi e ristoratori di tutti i continenti, a contraddistinguerli è il collare che i soci con più cariche indossano. Gli altri componenti della giuria tecnica nel settore cucina erano: **Angelo Franzò, Giovanni Lorenzo Montemaggiore, Stefano Sanfilippo** e **Rosario Seidita.** Per quanto riguarda il settore pasticceria la giuria era composta da: **Giovanni Cappello, Giovanni Catalano, Francesco Palumbo** e **Roberto Pennino**. Infine, a giudicare il settore bar erano presenti **Antonio Barbarà, Pietro Gambino, Pietro Geraci, Nino Li Causi, Toni Pergola** e **Pietro Randazzo.**

I ragazzi che hanno partecipato nella categoria cucina si sono aggiudicati i seguenti posti in classifica:

1° Giuseppe Fazio;

2° Giusi Madonia;

3° Mario Lo Galbo;

4° Giovanni Priolo;
5° Gaetano Serio;
6° Pietro Geraci;
7° Serafino La Corte;
8° Angelo Calabrese;
9° Sergio Di Blanda.

Questa, invece, la classifica della categoria pasticceria:

1° Fabrizio Cannone;

2° Santi Citarda;

3° Salvatore Mulone;

4° Mario Tomasino;

4° Riccardo Di Giovanni;
5° Salvatore Di Bella.

I ragazzi impegnati nel settore bar hanno gareggiato preparando 3 cocktail: Negroni, Martini e Bacardi, per ognuno dei quali è stato premiato un vincitore:

come miglior Negroni, **Christian Croce**;
come miglior Bacardi, **Mirko D'Elia**;
come miglior Martini: **Gomintong Ritizel**.

Gli altri partecipanti erano **Filippo Andrea, Filippo Carciola, Alessia Gambino, Gianluigi Lo Verde** e **Salvatore Vallecchia**.

A tutti i ragazzi che hanno partecipato al concorso è stato rilasciato un attestato di partecipazione e una medaglia, mentre ai vincitori dei primi tre posti è stata consegnata una targa e delle sculture in vetro.

Durante la giornata l'attenzione si è spostata all'esterno del **Tina Pica**, dove si è svolta una dimostrazione pratica della lavorazione dello zucchero guidata dal Maestro **Vincenzo Rosciglione**, nonché socio fondatore dell'Accademia, e da alcuni suoi collaboratori e familiari, la sorella **Franca Rosciglione** ed i giovani **Domenico Rosciglione** e **Carmelo Migliore**. I **Rosciglione** hanno realizzato alcuni pupi di zucchero (pupaccene) riscuotendo grande interesse anche dai passanti. La famiglia **Rosciglione** continua la prestigiosa arte della pasticceria siciliana, tramandata da padre a figlio, fino ai giorni nostri, essi sono fortemente legati ai segreti del mestiere, mantenendo impegno e dedizione con uno sguardo al passato e un occhio al futuro.

La manifestazione si è conclusa con la premiazione dei concorrenti e con l'intervento di **Beppe Palmigiano**, uno dei titolari del **Tina Pica**, di **Aurelio Garonna** e di **Maurizio Messina**, affiancato da **Roberto Vivaldi**, Presidente palermitano della Chaine des Rotisseurs. Infine, grande è stata la soddisfazione degli organizzatori nel vedere gareggiare giovani concorrenti che hanno dimostrato un ottimo livello di preparazione. L'Accademia comunque non si limita solo a realizzare concorsi, ma è impegnata soprattutto nella formazione e nella specializzazione di tutti coloro che vogliono mantenere e perpetuare la tradizione gastronomica della cucina siciliana.

moocasa_albumid=5853844762191589521