Con Carlo Hassan il bel Natale dell' AMIRA Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 29 Dicembre 2012 09:55

Il Natale si può festeggiare in tanti modi, ma gli addetti alla ristorazione è ovvio che preferiscano una bella cena, se poi è anche presente un ospite con una storia talmente particolare che si potrebbe iniziarla con il classico "c'era una volta", meglio ancora. Tanto tempo fa, c'era un un ragazzino appena sedicenne che, con tutta la famiglia, si trasferì da **Tripoli** a **Palermo;** siamo nel 1951, in quell'immediato dopoguerra che ha visto allontanarsi dai territori africani, ex possedimenti italiani, tanti profughi. Quel ragazzino era pervaso da un'irrefrenabile voglia di riscatto, ma in Italia non trovò molte occasioni per emergere, l'unica strada che gli si profilò era quella di commis di sala in un grande albergo di Rimini. In breve quell'irrefrenabile voglia di riscatto venne affiancata dalla passione per il proprio lavoro, da tanta cura per i dettagli e da un'infinita professionalità. Oggi quel ragazzino è Maître ormai da molti anni, ed è conosciuto in tutto il mondo come Sig. **Charleston**, al secolo Maestro **Carlo Hassan**. Questa storia mi è stata raccontata in un video dal Maestro stesso, durante la cena di Natale dell'**A.M.I.R.A**., svoltasi lo scorso **23 Dicembre 2012** presso il **Ristorante Balsàno** dell'**Hotel Federico II** di **Palermo**. Nel video, si parla anche di un pezzo importante della ristorazione palermitana, ed in particolare del già citato **Charleston**, locale legato indissolubilmente al Maestro, ma dal quale sono passati anche tanti professionisti dell'epoca, come lo Chef **Antonino Tantillo**, presente alla cena. Lo storico locale, dopo la chiusura di due anni fa e lo "sfratto" dallo **Stabilimento di Mondello**, è stato recentemente riaperto grazie alla famiglia **Glorioso** ed alla disponibilità di **Villa Guarrasi,** ex dimora del Conte **Laurent Bernard de la Gatinais**, anch'essa situata a **Mondello**, borgata turistico-marinara alle porte di Palermo. L'**A.M.I.R.A.**, Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi, raccoglie poche migliaia di professionisti, è molto selettiva e da pochi giorni è guidata dal Maestro **Hassan** il quale, dopo aver ricoperto numerose cariche in seno ad essa, è stato recentemente nominato Presidente Nazionale. Quindi la cena ha celebrato, sia il Natale che un Presidente Nazionale particolarmente orgoglioso di essere siciliano, anche se di adozione, ed è stata onorata dalla presenza della massima carica cittadina, costituita dall'attuale Sindaco di Palermo **Leoluca Orlando**.

{youtube}22MOPljz7g4{/youtube}

La brigata di cucina, guidata dallo Chef **Salvo Balsàno**, ha riproposto dei piatti in perfetto stile anni '80, giusto per rimanere in tema con uno dei migliori periodi del **Charleston**. Dopo gli abbondanti antipasti, tra i quali ricordo l'ottima caponatina e le leggerissime fritture di pesce a base di "cappuccetto" e "cicirello", i convenuti hanno degustato il "**Risotto Favorita**", preparato con fave, piselli e carciofi, trinomio ricorrente nella cucina tradizionale siciliana, poi seguito dalle "**Crespelle con ricotta verdure e formaggi**" e da un "**Cosciotto di maiale con funghetti trifolati e petali di patate dorate al forno**". Infine, il tutto è stato chiuso da una "**Composta di frutta fresca e semifreddo al pistacchio**".

I vini, offerti dalle **Cantine Miceli**, spaziavano dal **Nostrale 2011**, un Catarratto da profumi di banana, pesca gialla, pesca montagnola e mela verde, fino a **'U Nicu 2010**, un Nero d'Avola dalle note di pepe, prugna, rosa canina e ciliegia. Col dessert è stato servito lo **Yanir**, un Passito di Pantelleria DOC dalle note moscate.

La serata, oltre che dalle parole di elogio del Sindaco, è stata movimentata dallo scrittore e storico **Gaetano Basile**, profondo conoscitore delle "cose" siciliane, soprattutto se di natura gastronomica!

La cena sociale, è stata anche un'occasione per conferire dei riconoscimenti ai soci che si sono maggiormente distinti, nell'ambito della propria professione e dell'associazione stessa. Dopo l'inaspettata assegnazione del Collare di Gran Maestro della Ristorazione a **Mario Di Cristina**, importante ricoscimento conseguibile solo dopo almeno 25 anni di ininterrotta carriera, è stata la volta dei Diplomi di Maestro dell'Ospitalità, consegnati ai Maître **Giovanni Bonomi**, **Salvatore Crivello**, **Giuseppe Guercio**, **Antonino Scarpinato** e **Giacomo Tomasino**.

Oggi, nell'anno 2012, quel ragazzino sedicenne con tanta voglia di riscatto, ha finalmente realizzato il suo sogno: diventare qualcuno, fare qualcosa di importante per se, per la propria famiglia, ma soprattutto, in qualità di docente, per le nuove leve dell'importante mestiere del Maître.

moocasa_albumid=6437920806041975185