Culinary Team Palermo: preview e medaglie Rimini 2019

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 23 Febbraio 2019 12:28



I motivi che lo scorso **12 Febbraio 2019** mi hanno portato al **Balata Sicilian Experience**, in pieno centro storico a **Palermo**, risiedono nell'imminenza dei **Campionati di Cucina Italiani**, programmati a **Rimini** dal **16 al 19 Febbraio**, per cui il **Culinary Team Palermo** ha voluto testare la squadra e ricevere sui tre segretissimi piatti presentati, un feedback dal pubblico intervenuto in sala e composto da giornalisti, ma anche da qualche cliente del ristorante.

Quest'anno la cucina è stata affidata a **Salvatore Cambuca**, team manager, e **Fabio Armanno**, capitano della squadra, mancavano gli inossidabili **Giuseppe Giuliano** e **Giacomo Perna** poichè insigniti dell'importante incarico di giudice, pertanto è stato loro compito guidare la brigata nella realizzazione del menu, in essa figuravano anche **Ciccio Giuliano**, Chef del **Balata**, **Antonella Di Garbo**, Chef dell'**Agriturismo Bergi** di **Castelbuono** (PA) e **Mauro Lo Faso**, pasticcere figlio d'arte della **Pasticceria Delizia** di **Bolognetta** (PA). Inoltre, come da prassi durante la preview, **Rosario Seidita**, segretario **A.P.C.P.PA.**, e **Piera Zagone**, addetta stampa dell'associazione, vigilavano che si rispettasse l'assoluto divieto di pubblicare foto di piatti o parti di essi, vincolo oggi ormai superato dalla conclusione delle competizioni, eccovi quindi le proposte da me assaggiate che sono poi state presentate a **Rimini**.

“**Sentori**”



Antipasto di pesce con ortaggi e verdurine

“**Campagnola**”



Diversificazione di anatra in cotture e consistenze

“**Luce del territorio**”



Dessert fresco con frutti tipici del territorio

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 23 Febbraio 2019 12:28



Al di la dei piccoli aggiustamenti da compiere, il menu si è rivelato interessante e ben realizzato, grazie alla commistione di territorio siciliano e ingredienti internazionali, fusi dalle tecniche di cucina e dalla tanta passione e professionalità espressa dai componenti della brigata. Infatti il team da **Rimini** ha portato a casa la medaglia d'argento, guadagnata dopo la sfida con migliaia tra cuochi professionisti, pasticceri e giovani allievi degli istituti alberghieri. In particolare, il riconoscimento è arrivato nella prova della cucina calda, esso prevedeva la preparazione in diretta di un menù per 45 persone composto da tre portate: Starter, Main course e Dessert, nel caso del **Culinary Team** identiche a quelle presentata al **Balata** pochi giorni prima, ma stavolta si è andati oltre l'argento, grazie all'assegnazione anche del "Premio della critica giornalistica".

Infine mi devo complimentare con **Francesco Paolo Carnevale** e **Filippo Trubia**, imprenditori e patron di **Balata Sicilian Experience,** per avere iniziato, nello scorso **Dicembre 2018,** questa avventura nella ristorazione all'insegna della buona cucina, proponendo piatti che sicuramente vanno a impreziosire l'offerta palermitana settore, tra l'altro tanto bisognosa di linfa buona, non a caso in cucina c'è **Ciccio Giuliano**, membro esso stesso del **Culinary Team**, in un concept inserito in un bell'ambiente, con una piacevole atmosfera e servizi ai clienti offerti per 16 ore al giorno, coprendo così tutte le possibili esigenze dei loro ospiti, al **Balata** vanno le mie congratulazioni e i miei migliori auguri.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO