Desco Sicano 2021

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 01 Giugno 2021 05:05



Dopo aver saltato l'edizione 2020 a causa della pandemia di **Covid19**, all'**I.I.S.S. Calogero Amato Vetrano** di **Sciacca** (AG) ritorna il "**Desco Sicano**", competizione tra alunni degli alberghieri sulle discipline di bar, sala e cucina, anche se stavolta con alcune limitazioni, come ad esempio nessuna partecipazione di concorrenti esterni, ospiti ridotti all'osso, assenza degli sponsor, ecc. ecc. Il tema scelto è stato quello della ripartenza, riferito al dopo pandemia oggi finalmente in fase di remissione, tuttavia le restrizioni non hanno impedito la consueta festa colorata e molto frequentata dai concorrenti, rappresentanti di tutti gli alunni definiti "indispensabili colonne della scuola" dal Dirigente Scolastico **Caterina Mulè**.

La kermesse si è apertala mattina del **27 Maggio 2021** con la gara dei cocktail durante la quale sono sfilati ben 25 concorrenti, le prove sono state chiuse da un'esibizione di **Andrea Messina**, ex alunno dell'istituto oggi affermato e premiato barman, ed ovviamente dalla premiazione dei vincitori.

{youtube}nBkUDaq05v8{/youtube}



Il giorno dopo si è svolta la gara di sala e quella di cucina, durante quest'ultima sono stato coinvolto come giurato insieme al nutrizionista **Matteo Pillitteri** e a quattro giovanissimi chef, in ordine alfabetico: **Alen Mangione**, **Francesco Schembri**, **Carmelo Tondo**, **Raffaele Tuttolomondo**, in rappresentanza della **F.I.C.** era presente anche **Salvatore Argento**. Ben otto i piatti in concorso tra cui tre dessert al piatto, questa è stata la classifica dei primi tre concorrenti, ma anche tutti gli altri si sono distinti ognuno per motivazioni differenti come ad esempio idee interessanti, belle presentazioni o addirittura suggestive, tecniche non comuni, passione risalente a tenera età ecc. ecc. insomma per me e, sono sicuro, anche per i miei colleghi di giuria, è stata un'esperienza avvincente e divertente e non è detto che non abbiamo imparato qualcosa anche noi dai concorrenti!

1. Ingrao Emily 2B e Maria Grazia Lucenti 2B
con il dessert "Sapori di Sicilia"

2. Antonino Puccio 4B

con il primo piatto "Nettare del Sud"

3. Nicolò Casamassima 4A e Sofia Ciancimino 2F

con l'antipasto "Summer time"

e poi a ruota in ordine di presentazione del piatto:

Gabriele La Bella 1A e Cristian Di Franco 1A
con l'antipasto "Tortino con ortaggi, pesce spada e tonno"

Alessandro Carafassi 2C e Gianluigi Tornambè 2C
con l'antipasto "Sfera di gamberone"

Giuseppe Puccio 2F e Nicolò Sabella 2A
con il primo piatto "Paccheri con gamberone rosso"

Davide Truzzolino 4F e Ludovica Prestia 4F
con il dessert: "Ricordo e innovazione"

Maria Luise La Cognata 1D e Leustean Ionut 1D
con il dessert "L'isola che non c'è"

Nonostante le lezioni a distanza, l'assenza di concorrenti più grandi di 5a classe e le numerose limitazioni poste dal **Covid19** durante l'anno e durante la competizione, il livello dei concorrenti, peraltro tutti giovanissimi principalmente di prima e seconda, si è mantenuto abbastanza alto, come d'altronde l'**Amato Vetrano** ci ha e mi ha abituato negli ultimi 10 anni circa di mia frequentazione della giuria di cucina. Congratulazioni quindi a tutto l'istituto, corpo docente e studenti, e appuntamento al 2022 con una sempre più grandiosa edizione che ci faccia dimenticare le recenti e troppo lunghe restrizioni, magari dedicata al **Gambero Rosa di Sciacca** di cui mi sono recentemente occupato, anche se nel **Desco Sicano** c'è sempre stato forse è il caso di metterlo un po' di più in mostra.

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO