

Giuseppe Giuliano racconta le sue monocromie

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 21 Gennaio 2020 12:36



Il mio tempo trascorso nel frequentare e sostenere i membri dell'**A.P.C.P.PA.**, Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo, e di conseguenza del **Culinary Team Palermo**, sua costola dedicata alle competizioni internazionali, è sicuramente quello che ho investito meglio nella mia attività ormai più che decennale di enogastronomo e foodblogger, ma per quanto ci si applichi capita sempre di trascurare qualcosa, come scriveva **Sant'Exupery** nel suo "**Il Piccolo Principe**": "*l'essenziale è invisibile agli occhi*", anche se nel mio caso si tratta di un cuoco-pasticcere alto circa un metro e ottanta!

L'oggetto della mia dimenticanza, a cui sto finalmente dedicando un po' di spazio negli ultimi mesi, è **Giuseppe Giuliano**, Maestro di Cucina, esperto in pasticceria e in pezzi artistici nonché anche giudice internazionale che è prima diventato anima e perno dell'associazione e poi fondatore e allenatore del **Culinary Team Palermo**, infine, negli ultimi mesi, ha iniziato a divulgare una sua filosofia di cucina e presentazione dei piatti, codificata e maturata negli ultimi dieci anni di esperienza, chiamata "monocromie chiaro e scuro", un'ulteriore complicazione per chi già prepara ottimi piatti, [come è possibile leggere in questo mio articolo sulla presentazione ufficiale della teoria di Giuliano](#). In sostanza, sappiamo bene tutti quanto sia importante la presentazione di un piatto, dolce o salato che sia, tuttavia finora è stato facile abbinare dei colori a volte anche abbastanza diversi tra loro, ma gradevoli se messi assieme, al fine di colpire l'occhio, invece ben altra cosa è porsi dei vincoli utilizzandone solo uno e giocando con le sfumature delle sue tonalità, praticamente ciò vuol dire complicarsi ulteriormente la vita in cucina, concetto che mi ricorda la scelta che tempo fa fece **Iginio Massari** con la sua dedizione al panettone, durante una intervista, alla mia domanda del perchè di ciò, egli mi rispose che il panettone è il dolce più difficile da preparare e quindi esso costituisce una sfida, parallelamente, la filosofia monocromatica di **Giuliano** rappresenta anch'essa un'amore per la sfida, applicata a dei piatti che devono già rispettare stringenti parametri, ad esempio come quelli di un concorso o di un ristorante di alta cucina, e che nella monocromia trovano un'ulteriore difficoltà.

Pertanto, lo scorso **9 Gennaio 2020**, ho incontrato il Maestro presso l'**IPSSAR Pietro Piazza** di **Palermo**, istituto presso cui lavora e base operativa dell'associazione, per registrare la seguente video intervista, in previsione di farvi anche vedere, tramite foto e grazie all'**URCS**, l'Unione Regionale Cuochi Siciliani di **Domenico Privitera**, insieme all'associazione palermitana affiliata alla **F.I.C.**, Federazione Italiana Cuochi, l'operato di **Giuliano** durante un momento di alta formazione svoltosi lo scorso **13 Gennaio 2020** sempre presso lo stesso alberghiero di **Palermo**.

{youtube}npQRqKWgqtw{/youtube}

Nel piatto realizzato durante il corso, si possono notare due palline di colore non in tonalità, ciò è emblematico di quanto sia difficile la realizzazione della monocromia poichè esse derivano dall'impiego di un paio di ingredienti leggermente diversi da quello che necessitava a causa di una difficoltà di reperimento di quelli originali previsti dalla ricetta. Oltre alle foto, i curiosi dell'argomento monocromie in cucina possono consultare il [sito web dello stesso Giuseppe Giuliano](#), in cui l'autore ha raccolto diverse ricette e dettagli realizzativi, mentre gli amanti della carta patinata possono seguire la sua rubrica sulla rivista [Pasticceria Internazionale](#).



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)