

I piatti monocromatici di Giuseppe Giuliano

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 16 Maggio 2019 12:22



Lo scorso **2 e 3 Maggio 2019** l'**A.P.C.P.P.A.**, Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo, presso l'**IPSSOEA Pietro Piazza** di **Palermo**, ha celebrato i 35 anni dalla fondazione del sodalizio. **Giacomo Perna**, chef attuale Presidente, insieme allo staff direttivo composto dagli altri chef **Megna, Puccio e Seidita**, hanno approfittato dell'occasione per presentare due interessanti iniziative, la prima concerneva un vero e proprio corso svoltosi lo stesso giorno 2 su come partecipare ai concorsi di cucina nazionali e internazionali, un momento didattico a cura dei due soci **Fabio Potenzano** e **Pietro Pupillo**, tra l'altro membri del **Culinary Team Palermo** e della **N.I.C.**, Nazionale Italiana Cuochi. Il secondo momento, particolarmente rilevante per coloro che si occupano di novità e nuove tecniche in cucina, è stato completamente dedicato a **Giuseppe Giuliano**, fondatore e coach che per tantissimo tempo ha allenato il già menzionato **Culinary Team**, poi non più poiché da qualche anno nominato giudice internazionale, vincitore di tantissimi trofei e da sempre colonna portante dell'**A.P.C.P.P.A.** Lo chef **Giuliano** purtroppo non è riuscito a essere presente a causa di un suo recente incidente, pertanto sono stati i suoi fedeli e stimati collaboratori che hanno parlato di lui, ma soprattutto hanno illustrato della sua nuova "filosofia" chiamata "**Monocromie... chiaro e scuro**" applicata a piatti e dessert. Essa consiste nel progettare l'aspetto di ogni singolo piatto di un intero menu, utilizzando solo un colore e le sue tonalità e sfumature varie, in modo da avere, alla fine, un colore dedicato ad ogni portata, pensiero condensato nel seguente manifesto/decalogo elaborato nel corso dei suoi ultimi 10 anni di attività.

1. Monocromia, in ristorazione, è la ricerca dell'essenziale, nel gusto e nell'estetica. È il limitare la mescolanza di eccessivi ingredienti per concentrarsi con armonia sul gusto, senza "caricare" la preparazione solo per renderla più seducente.
2. Monocromia è la consapevolezza del potere del colore. Potenza che stimola i nostri cinque sensi e ci "tocca" anche a livello emotivo, perché ogni piatto abbinabile ad un colore diventa un "buon ricordo", in grado di soddisfare tutte le attività sensoriali.
3. Monocromia induce il committente a variare nella scelta della portata, perché, nella progettualità degli elaborati che compongono il menu, l'ideatore inserisce sempre verdure e frutta, al fine di promuovere un'alimentazione bilanciata.
4. Monocromia prevede portate esclusivamente monocromatiche, chiaro scuro, tonalità e sfumature. In uno studio basato sulla creatività, con solide basi di cucina classica, molecolare e contemporanea.
5. Monocromia è pianificazione e studio dei punti critici di produzione e servizio.
6. Monocromia è studio degli ingredienti, stagionalità, abbinamento e fattibilità, per composizioni con poca varietà d'ingrediente, diverse consistenze, temperature e texture.
7. Monocromia è lo studio – nel salato e nel dolce - personalizzato per il proprio locale, come un abito sartoriale, realizzato su misura (spazi, attrezzature, personale e tipologia di servizio).
8. Monocromia è studio dell'impiattamento in sintonia con il colore definito.
9. Monocromia sono prove di appetibilità e di approvazione del cliente.
10. Monocromia sono fotografia, test e standardizzazione della portata.

I piatti monocromatici di Giuseppe Giuliano

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 16 Maggio 2019 12:22



Può sembrare semplice utilizzare solo un colore in un piatto, dolce o salato che sia, ma in alta cucina vi posso garantire che è qualcosa di difficilissimo se si vuole raggiungere una presentazione gradevole, soprattutto nel caso dei concorsi, in cui le valutazioni concernenti l'aspetto cromatico assumono sempre di più importanza. Se è vero che una pietanza si mangia prima di tutto con gli occhi e poi con la bocca, ed è vero, immaginatevi una cucina realizzata di sole sfumature da rendere almeno altrettanto gradevole e appetitosa quanto quella in cui si può giocare con più colori!

L'aspetto innovativo e la difficoltà di realizzazione della filosofia "monocromica" di **Giuseppe Giuliano**, ovviamente richiede un ben maggiore approfondimento dell'argomento, in questa prima fase non possibile per la limitatezza di informazioni e assenza del suo ideatore, pertanto mi ripropongo di attendere la guarigione del Maestro **Giuliano** per potere approfondire, su questo stesso sito web, i concetti che stanno alla base della sua idea.

La festa dell'associazione si è infine conclusa il **3 Maggio** con l'esposizione di alcuni lavori del **Culinary Team Decorators and Pastry Palermo**, seguita da diversi cooking show a cura degli chef **Max Ballarò, Nino Ferreri, Salvatore Gambuzza, Lorenzo Muratore e Giovanni Porretto**, tra di loro figurano quindi anche membri di altre associazioni provinciali siciliane, che hanno prestato la propria opera nell'ambito dello spirito di collaborazione tra cuochi e di quel grande sodalizio federativo che è la **F.I.C.**



[**ALBUM E DOWNLOAD FOTO**](#)