

I primi esami della scuola Kàntharos

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 09 Marzo 2015 13:42



E' purtroppo risaputo che la scuola pubblica è stata azzoppata da numerose riforme, e tra qualche mese ce ne aspetta ancora un'altra, ma gli istituti che ne hanno maggiormente patito i cambiamenti sono stati indubbiamente quelli ad indirizzo alberghiero. Tra le tante defaillance che vengono denunciate ci sono le poche ore da dedicare al laboratorio, cioè alla importantissima pratica, ma anche la mancanza di denari, causa tra l'altro della scarsa qualità delle materie prime utilizzate dagli alunni. E' in questo scenario che si sono ultimamente inseriti diversi corsi di cucina, ma di uno solo parlerò oggi, perchè gestito da professionisti e perchè ho personalmente constatato essere di grande efficacia.

La **Scuola Kàntharos**, Ateneo del Gusto, è stata fortemente voluta da **Carmelo Dalfino**, chef di lungo corso della ristorazione palermitana, ed ha subito trovato sede nella cornice del bel **Ristorante Riccardo III** di **Monreale**, oggi gestito dal figlio **Salvatore**, anche lui chef. Lo scorso **5 Marzo 2015** ho avuto la possibilità di trascorrere quasi un'intera giornata con gli alunni e poi di assistere ai primi esami della **Kàntharos**.



I docenti Chef **Salvatore Burgio** e **Vito Di Lorenzo**, per la cucina, i Pastry Chef **Giovanni La Rosa** e **Roberto Pennino**, per la pasticceria, **Sarah Cucchiara** per il Cake Design e **Domenico Sireci**, istruttore FIP per la panificazione e pizzeria, hanno consentito ai ragazzi la possibilità di scegliere il settore della ristorazione a loro più congeniale, fornendogli una conoscenza a 360 gradi. L'alto livello degli insegnanti, unito con la motivazione e passione degli alunni, ha contribuito a raggiungere un risultato che sinceramente non mi sarei mai aspettato dopo solo 250 ore di corso, nonostante la tanta pratica e la buona dose di teoria. Dei corsisti solo tre potevano vantare un'esperienza nel settore, ma riconducibile alla frequenza di un Istituto Alberghiero, il resto dei ragazzi possedeva una laurea, un diploma o un'esperienza lavorativa che non avevano nessuna attinenza con la ristorazione, pertanto, vederli tutti sfoggiare una buona manualità con gli attrezzi da cucina, ben inquadrati in una brigata ed eseguire alla lettera le direttive dei docenti, preparando addirittura la cena di fine corso per i numerosi invitati, mi ha lasciato molto ben impressionato.

Questi, in ordine di presentazione all'esame, sono i nomi dei novelli cuochi e pasticceri:

Marco Patellaro
Iolanda Di Benedetto
Alberto Gerbino
Michelangelo Lo Verde
Giacinto D'Angelo
Raffaele Di Benedetto
Emanuele Artale
Alessandro Granà



Anche la commissione d'esami era composta da grandi professionisti, dei veri mostri sacri della ristorazione, ovviamente anch'essa multidisciplinare in modo da poter esaminare a fondo gli alunni. Capitanata dal Gran Maestro **Carlo Hassan**, Maitre ed attuale Presidente Nazionale AMIRA, la commissione era composta in ordine alfabetico anche da: **Sarah Cucchiara**, Cake designer, **Vincenzo Di Salvo**, ristoratore, Gran Maestro

I primi esami della scuola Kàntharos

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 09 Marzo 2015 13:42

Giovanni Ferrara, Maitre, **Mario Graditi**, Pastry Chef e Presidente FIP (Fed. Italiana Pasticceri), **Raimondo Inerra**, Chef, **Pietro Pupillo**, Pastry Chef, Gran Maestro **Nino Reginella**, Maitre, **Nino Scarpinato**, Maitre e Fiduciario AMIRA Palermo, **Domenico Sireci**, maestro pizzaiolo FIP, **Nino Tantillo**, Chef, **Gabriele Giovanni Vernengo**, portavoce FIP. Come già detto, la cena era stata magistralmente preparata dagli stessi corsisti e comprendeva ben 7 portate.



1. Aperitivo e stuzzichini di benvenuto;

2. Macco di fave con mitili crostini di pane profumato all'aglio e olio di frantoio servito in cocotte;
3. Tartara di pomodorino di pachino con code di gamberi rosa scottati in emulsione di salsa verde;
4. Perle di riso carnaroli con tocchetti di baccalà e pomodorini pendolino al profumo di agrumi siciliani;
5. Ravioli di pasta fresca fatta in casa con ripieno di zucca mantecati con bisque di gamberi e zucchinette addolcite;
6. Filetti di orata in panura morbida con salsa alla livornese con tricolore di verdure tornite e mentuccia;
7. Dolci tentazioni dei nostri pasticceri.



I piatti erano stati eseguiti con tale cura che era impossibile o difficilissimo distinguere l'esecuzione da quella di un professionista, per evincere ciò basta guardare le foto della preparazione e del risultato finale. Errori grossolani non ne ho pertanto trovato, anche le cotture, mio eterno pallino, erano state generalmente ben eseguite. In sala tutto si è svolto in modo perfetto grazie alla direzione di **Rosa Basile** insieme a **Francesca** e **Michele** i quali, giunti alla fine della cena, hanno gestito uno splendido e abbondante buffet, allestito dalle professionali mani di **Rosa** e poi arricchito con i numerosi dolci degli alunni di pasticceria. L'agognato diploma verrà consegnato ai corsisti durante il concorso "**Trofeo delle Isole**", di prossimo svolgimento per il **16 Marzo**, sempre presso il **Riccardo III**.

In conclusione, un sentito "bravi" va indirizzato agli alunni che si sono impegnati parecchio durante il corso, ma anche agli straordinari docenti che sono riusciti a coinvolgere i ragazzi, ottenendo così il massimo da loro.

moocasa_albumid=6123073242298264145