

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 16 Aprile 2013 13:05



Dopo i tanti concorsi che negli anni scorsi hanno impegnato gli alunni dell'**I.P.S.S.E.O.A. Pietro Piazza di Palermo**, a volte insieme a quelli degli altri alberghieri dell'ambito cittadino, si è finalmente pensato a dare un'impronta regionale alla gare che si sono svolte il **10 e 11 aprile 2013**. Due giorni densi di eventi, ma soprattutto di competizioni, bene organizzate dall'**A.P.C.P.P.**, Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo, con il riconoscimento dell'**U.R.C.S.**, Unione Regionale Cuochi Siciliani, e sotto l'egida dello stesso **Istituto Piazza**, diretto dal Prof. **Rosolino Aricò**, che ha messo a disposizione strutture e personale.

I due giorni di manifestazione sono stati una buona occasione per far confrontare il **Culinary Team Palermo**, costola competitiva dell'**A.P.C.P.P.**, con due guru del giudizio mondiale dei concorsi di cucina, il primo ospite d'onore era **Gert Klötzke**, anche lui giudice internazionale ed ex coach della squadra nazionale cuochi svedese, famosa a livello mondiale per la loro perfezione millimetrica e per il loro parterre di ambiti e lusinghieri premi, conseguiti durante la partecipazione ai concorsi mondiali.. Il secondo era Maestro **Giorgio Nardelli**, una "vecchia" conoscenza del Team in quanto in passato già ospitato in occasione di altri eventi, pluri-decorato chef e giudice internazionale venuto direttamente dal Trentino Alto Adige, sua regione d'origine. La giornata del **9 Aprile**, chiusa al pubblico, approfittando della presenza dei due esperti "stranieri", è stata pertanto riservata al perfezionamento dei nuovi piatti del team palermitano, che saranno prossimamente presentati all'importante gara europea che si terrà a **Basilea** nel prossimo autunno. Grazie alla collaborazione della Prof.ssa **Margherita Puleo**, docente di lingue dell'Istituto Piazza, e dello Chef **Benny Priolo**, proveniente da Chicago, è stato possibile usufruire di un continuo servizio di traduzione con **Gert Klötzke**, semplificando notevolmente la comunicazione con il giudice internazionale, scavalcando così l'ostacolo costituito dallo svedese, sua lingua madre. Anche se non sono un esperto di concorsi internazionali, ho notato un quid in più negli elaborati presentati oggi rispetto al passato, come idee e come aspetto, d'altronde non si può certamente ignorare l'ottimo exploit che la squadra guidata dal valente coach Maestro **Giuseppe Giuliano**, ha avuto alle recenti competizioni degli **Internazionali d'Italia**, dove ha conseguito il titolo di campione nazionale assoluto, sia nella classifica combinata della competizione a squadre (cucina calda + cucina fredda) sia nella classifica di cucina artistica da esposizione a squadre. Invece, il **Culinary Junior Team**, partecipando alla categoria individuale della cucina calda sezione juniores, ha portato a casa **5 bronzi, 1 argento e 2 diplomi**, di cui uno con menzione per la creatività del piatto. Durante la mattinata si sono inoltre svolte delle lezioni mattutine di couscous, condotte dallo Chef **Rodolfo D'Agrusa** e riservate agli alunni del Piazza. ([Foto](#))

{youtube}YewbVh9sXMI{/youtube}



Il **10 Aprile** è stato totalmente riservato alla prima edizione del concorso regionale "**La cucina del territorio**", che ha visto l'adesione di quasi 10 istituti siciliani e di circa 20 alunni di III, IV e V anno iscritti alla **F.I.C.**, Federazione Italiana Cuochi, con cui l'**A.P.C.P.P.** e l'**U.R.C.S.** sono affiliate. Il tema non poteva che essere il territorio, sempre protagonista nelle gare degli istituti siciliani, interpretato da giovani aspiranti chef che sono poi stati giudicati da una giuria d'eccezione. Il buon livello dei piatti ha consentito una competizione sul filo del rasoio, ma come sempre deve accadere in questi casi, alla fine ne è prevalso solo uno. I concorrenti erano divisi a coppie ed hanno avuto facoltà di realizzare un piatto a loro scelta, a patto di non "uscire" dal territorio; in sole tre ore e facendo attenzione a rispettare alcuni numerosi parametri di valutazione, come le corrette norme igieniche, le tecniche di preparazione, i tempi e difficoltà di esecuzione, l'utilizzo di nuove tecnologie e metodologie, la presentazione, la corretta porzione, la pulizia, l'equilibrio e gusto del piatto ed infine, il rispetto delle basi dietetiche. La giuria era realmente d'eccezione, infatti annoverava tra le sue fila ben otto membri, tutti chef o pastry chef, tra i quali spiccava la levatura di **Gert Klötzke** e del Maestro **Giorgio Nardelli**, gli altri erano, in ordine alfabetico: **Giovanni Arcoleo, Jack Bruno, Giuseppe Giuliano, Giacomo Perna, Benny Priolo e Pietro Pupillo**.

La cucina del territorio al Pietro Piazza di Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 16 Aprile 2013 13:05

Questi i risultati della giuria:

Primo classificato

Ist. Borsellino (Palermo)
alunni: Flavio D'Anna e Giuseppe D'Angelo

Secondi classificati (Ex-aequo)

Ist. Mursia di Carini,
alunni: Nicolas Lallai e Serena Riccobono

Ist. di Marsala,
alunni: Enrico Figuccia e Arianna Martinciglio

Terzi classificati (Ex-aequo)

IPSSEOA P. Piazza (Palermo)
alunni: Roberta De Luca e Santo Petrocciani

Ist. K. Wojtyla (Catania),
alunno: Giorgio Privitera

Oltre alle scuole entrate in classifica, hanno inviato alunni anche la **Eduform** e la **Elis Mediterranea** di Palermo, e l'**Istituto Alberghiero di Alia**.



L'**11 Aprile**, invece, è stato dedicato ai ragazzi del **Pietro Piazza** ed all'affermata tecnica del "cake design", ma stavolta, come vedremo più avanti, con delle "difficoltà" in più. Agli alunni del Piazza che hanno partecipato al concorso "**Creare e Sapere i Prodotti del Territorio**", era stato consegnato un paniere di prodotti solo pochi minuti prima l'inizio della competizione, mettendo così alla prova la loro inventiva e la capacità di risolvere gli imprevisti.

Anche in questo caso la giuria, stavolta composta da 7 membri, era composta da grandi professionisti del settore, in ordine alfabetico: **Giovanni Arcoleo, Jack Bruno, Salvatore Cappello, Giuseppe Giuliano, Giorgio Nardelli, Antonino Tantillo e Pietro Pupillo**.

Questa è la classifica dei primi tre posti:

Primo:

Pietro Puleo e Giuseppe Lena

Secondo:

Federica Maria Di Peri e Claudia Cottone

Terzo:

Roberta Cilio e Salvatore Speciale

La cucina del territorio al Pietro Piazza di Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 16 Aprile 2013 13:05

Anche il concorso "**Elaborate Cake**" si è distinto, infatti, come accade nelle competizioni internazionali più importanti, i concorrenti hanno dovuto preparare, oltre alle torte monumentali più o meno artisticamente decorate, anche una versione "normale" destinata alla valutazione organolettica e tecnica. Quest'ultima regola ha complicato il concorso, ma ha reso possibile una valutazione più intelligente e completa dei concorrenti obbligandoli, tra l'altro, all'uso di prodotti locali. La giuria impegnata per l'occasione era la stessa del concorso mattutino riservato agli alunni del Piazza.

Questi i primi tre classificati:

Primo:

Girolamo Orlando

Secondo:

Sarah Cucchiara

Terzo:

Daniela Mazza



Tra i vincitori si è meritatamente distinto **Girolamo Orlando**, chef di **Bagheria** il primo classificato, che ha condotto una vera e propria ricerca storica sulle origini del paese di Bronte, scenografandone la storia con la realizzazione del suo elaborato. Il sapore del sua torta non era da meno: morbida e scioglievole, piacevolmente al gusto di pistacchio siciliano con la sua inconfondibile nota sapida. La torta era stata realizzata con alcuni ingredienti di provenienza siciliana certificata, quando non reperiti direttamente dal produttore e/o nel territorio immediatamente vicino a Bagheria. Oltre al **Pistacchio di Bronte**, all'**Acqua di Altavilla Milicia** ed al **Limone Femminello di Bagheria**, la farina utilizzata proveniva da un **grano tenero siciliano molito a pietra** fornito dai **Molini del Ponte** di **Filippo Drago**, da anni impegnato nel recupero dei grani duri antichi siciliani.



I commenti dei giudici, relativi ai tre concorsi, sono stati generalmente abbastanza positivi, ovviamente rapportandolo alle esperienze conseguite ed all'età dei ragazzi. Ciò fa ben sperare per la ristorazione isolana e per la fucina di talenti che è l'**IPSSEOA Pietro Piazza** che, al termine dei tre giorni, tra concorsi e giudici internazionali, con la collaborazione dei membri dell'**A.P.C.P.P.**, e del **Culinary Team** Senior e Junior, ha ringraziato tutti gli intervenuti con una cena finale, svoltasi presso i suoi locali la sera dell'**11 Aprile 2013**, durante la quale sono stati assegnati diplomi di merito a sponsor e collaboratori vari e consegnati i premi ai concorrenti del concorso regionale "**La cucina del territorio**".

Album di foto del **primo** giorno (**10 Aprile 2013**)
moocasa_albumid=5865302717840451489

[Link all'album di foto del **secondo** giorno \(**11 Aprile 2013**\)](#)