Prove tecniche d' Internazionali al Natale del Cuoco palermitano

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 22 Dicembre 2012 00:19

Per il **Culinary Team Palermo** ogni occasione è buona per mettersi alla prova, ed infatti non ha mancato di preparare la tradizionale cena pre-natalizia dell'**A.P.C.P.P.**, l'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermitani. Il **18 Dicembre 2012**, presso l'**IPSSEOA Pietro Piazza** di **Palermo**, grazie alla disponibilità di **Rosolino Aricò**, Dirigente Scolastico dell'Istituto, si è svolta la messa natalizia regolarmente seguita dalla cena che, quest'anno, è stata anche una buona occasione di allenamento per il Team che l'anno prossimo concorrerà agli Internazionali d'Italia.

Numerosa la brigata di cucina, composta da membri dell'associazione, del **Culinary Team**, e da 8 giovanissimi alunni del Piazza, i quali hanno presentato un piatto ciascuno per la selezione d'ingresso alla squadra Junior. Grazie alla benevolenza del Prof. **Aricò**, non è stata fatta nessuna classifica, i sei che dovevano essere selezionati sono stati allargati ad otto, consentendo a tutti di partire e partecipare alle gare di Marina di Massa. Questi i nomi delle new entry: **Gabriele Abbate**, **Rita Bonnano**, **Davide Camarrone**, **Dora Di Chiara**, **Giuseppe Lanzi**, **Giuseppe Lena**, **Pietro Puleo** e **Sabrina Scafidi**.

In sala, per l'occasione, erano presenti nomi importanti, oltre agli Chef **Giovanni Arcoleo**, Presidente dell'A.P.C.P.P., **Giacomo Perna**, Trainer, **Giuseppe Giuliano**, Coach, e **Pietro Pupillo**, sono intervenuti anche gran parte di coloro che hanno rappresentato per lunghi decenni la ristorazione palermitana: **Jack Bruno**, **Salvatore Cascino**, **Maurizio Cascino**, **Stefano Giuffrida**, e **Nino Tantillo.** Guest star il Maestro Pasticcere **Salvatore Cappello**, il Maitre **Pietro Fragapane** e lo storico e scrittore **Gaetano Basile,** il quale ha intrattenuto i presenti con una sua amabile disquisizione sulla cucina e le ricette siciliane.

Per l'occasione, il Maestro **Cappello**, ha presentato il **Panettone Siciliano**, creato insieme a **Nino Accardi**, **Giovanni Pace**, **Santi Palazzolo** e **Carmelo Sciampagna**, unici membri siciliani dell'**A.M.P.I.**, Associazione Maestri Pasticceri Italiani, e di cui mi sono già occupato in occasione della sua prima presentazione ufficiale.

Ecco il menu che i partecipanti alla cena hanno avuto il piacere di degustare.

Starter



Insalatina stagionale con filetto di tonno marinato al the verde con aria di clorofilla di mentuccia.

Piccolo supplì di couscous alle ortiche su crema di pomodoro all'acciuga rossa, cozze e pinoli con pesto leggero al finocchetto spontaneo.

Bavarese di salmone tiepida con salsa alla rucola e yogurth di capra.

Secondo



Diversificazione di maialino dei nebrodi con salsicciotti profumati al limone e filetto in crosta di nocciole su crema di patate integrali allo zafferano.

Piccoli involtini alla palermitana con guarnizione di zucca, funghi e porro in salsa di mele.

Dessert



Fondo croccante alla mandorla con riso nero tostato alla cannella con mousse al cioccolato e alle arance confit al cardamomo.

Crumble con crema al caprino e pistacchio tiepido.

Salsa al ribes rosso.

Cosa mi è piaciuto di più? In ordine di servizio, il filetto di tonno marinato ed il maialino nero, magistralmente cotto a 58 gradi al cuore, ma soprattutto il piatto del dessert, straordinaria personale performance di **Pietro Pupillo**.

Durante la cena, oltre ai ringraziamenti agli sponsor **Punto Grafica, Galati Catering, Gamma Servizi, Marr, Quartiglia, Fiasconaro, Falconara, Cantina Calatrasi, By Ciuro, GES.P.ES, Pasticceria Alba, Pescheria Tonino**, è stato consegnato un riconoscimento anche ad **Antonino Marasà**, ex preside dell'**Istituto Alberghiero Paolo Borsellino** di Palermo e a Massimo Perrone, Dirigente Scolastico dell'**Istituto Alberghiero di Balestrate** per l'impegno profuso in tanti anni di carriera scolastica.

Appuntamento quindi a **Marina di Massa**, con gli **Internazionali d'Italia 2013**, importante competizione che ha visto molto spesso primeggiare il **Culinary Team Palermo**.

moocasa_albumid=5823464825730089473