

## Un Culinary Team proteso verso le Olimpiadi

Scritto da Maurizio Artusi  
Sabato 24 Marzo 2012 11:50

---



Agli **Internazionali d'Italia**, campionati di cucina della F.I.C., recentemente ospitati a **Marina di Carrara (MS)** dal **4 all'8 Marzo 2012**, le squadre del **Culinary Team Palermo**, **Culinary Junior Team Palermo** e del **Culinary Team Sicilia**, hanno portato a casa un bel paniere traboccante di medaglie, ma i ragazzi del Culinary non sono per niente soddisfatti, infatti appena tornati, approfittando della prima riunione del dopo concorso, tenutasi il **14 Marzo** presso la sede dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo all'**IPSSAR Pietro Piazza**, hanno iniziato a pianificare le Olimpiadi di cucina che si svolgeranno a **Erfurt** in Germania dal 5 al 10 Ottobre 2012. Come emerso durante la riunione, ad oggi, le squadre hanno tutti i numeri per aspirare al massimo conseguibile, dovranno solo perfezionare qualche sbavatura e rendere 'veri' i piatti, ma soprattutto dovranno continuare ad essere un corpo unico, dotato di tante mani ma di una testa sola, bisognerà quindi praticare il cosiddetto spirito di squadra che ne ha finora sancito il successo.

Questi i risultati, direttamente commentati dal team.

### Concorso a squadre per la prova della cucina calda.

#### **N. 1 medaglia d'oro con menzione.**

La menzione è stata assegnata dalla giuria per la documentazione redatta per le ricette e il piano HACCP. Ogni Squadra nella competizione doveva presentare un menù composto da tre portate, compreso il dessert e realizzato per 50 persone, oltre 10 per la giuria e 1 per l'esposizione. La presentazione doveva avvenire "al piatto" ed in porzioni singole. Le preparazioni dovevano essere elaborate sul posto, rispettando le norme vigenti dell'HACCP.

I tempi stabiliti dal regolamento sono stati i seguenti:

Ingresso ai laboratori: ore 07:00

Incontro con la giuria, ed inizio prova: ore 07:30-08:00

Esposizione dei piatti in vetrina: ore 11:00

Inizio servizio: ore 12:30

Termine servizio :ore 14:30

Il **Culinary Team Palermo** ha presentato un menu basato essenzialmente su prodotti, sapori e profumi del territorio. Il menu e' risultato ben bilanciato a livello nutrizionale.

Il menu iniziava con lo **Starter** composto da:

"Riso Selvaggio leggermente affumicato profumato al cardamomo e al mandarino con favette e zucca, aria di pomodorino di Pachino.

Baccalà con composto in superficie allo zafferano su cicoria all'olio extra vergine d'oliva.

Perle del Golfo di Mondello guarnite con crackers di farina di grano duro di "Maiorca" al gambero".

Seguiva il **secondo piatto** composto da:

"Costolette di agnello alle erbe aromatiche con carciofi di Cerda e funghi. Bocconcini di lombo di coniglio aromatizzato con lardo di montagna, caponatina di melanzane e zucchinette".

Infine il **dessert** composto da:

"Croccantino di anacardi semi-salati fragrante al cumino con mousse al cioccolato e bavarese al pistacchio. Sablèe alla robiola di capra "Girgentana" e lamponi con meringata alla "Malvasia di Sicilia", salsa vaniglia.

## Un Culinary Team proteso verso le Olimpiadi

Scritto da Maurizio Artusi  
Sabato 24 Marzo 2012 11:50

---

Perfetto all'arancia amara di "Cartasi", polpa ristretta al ribes nero sferificata".

Diverse sono state le tecniche e metodologie di cotture attuali usate per il confezionamento del menu.

Concorso a squadre per la prova della cucina fredda.

### **N. 1 medaglia d'oro e il titolo di SQUADRA CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA 2012 + trofeo**

Il Team in quest'altra prova ha esposto un tavolo meraviglioso presentando i programmi A; B; C e D1.

Con il programma A è stato presentato un piatto festivo per 8 persone più una porzione al piatto e 4 tipologie di finger food per 6 persone.

Con il Programma B sono stati presentati 4 main course più un menu festivo di 5 portate compreso un dessert.

Nel programma C è stato presentato un piatto di praline di 4 tipologie per 6 persone più pezzo artistico in cioccolato e una piece in zucchero composta da zucchero tirato, soffiato e colato.

Nel programma D1 è stato presentato una scultura di ortaggi.

Il **Culinary Junior Team Palermo** ha conquistato **il terzo posto al 3° Th Grand Junior Cooking Contest**, concorso nazionale Maestria Giovanile.

Altri componenti del **Team junior** e senior hanno partecipato nella categoria individuale conquistando:

**N. 1 medaglia d'oro con la scultura di ortaggi** nella sezione artistico individuale junior.

**N. 1 medaglia d'oro con la scultura di ortaggi** nella sezione senior artistico individuale.

Nella sezione del concorso della cucina calda individuale sono state conquistate:

**n. 1 medaglia di bronzo sezione senior**

**n. 1 medaglia d'argento e 7 medaglie di bronzo nella sezione junior**, conquistate dagli allievi degli Istituti alberghieri "Pietro Piazza di Palermo" e "Paolo Cascino di Palermo".

Infine, il **Culinary Team Sicilia U.R.C.S.**, formato da chef che sono stati selezionati a Novembre 2011 e che hanno rappresentato l'Unione Regionale Cuochi Siciliani, ha ottenuto la Medaglia D'argento e secondo posto nella classifica generale al concorso della cucina calda "SAPIENZE E SAPORI REGIONALI" regional team-live cooking". Alla competizione, ogni squadra doveva presentare un menù completo composto da tre portate, compreso il dolce, che rispettasse a pieno la tipicità della regione di provenienza. Il menù regionale doveva essere realizzato per 30 persone più 8 porzioni per la Giuria, presentato al piatto e così composto:

- una zuppa della tradizione regionale di provenienza.
- un secondo piatto preparato con la spalla di vitello
- un dessert al cucchiaino con l'abbinamento di uno o più frutti

Il Menu del **Culinary Team Sicilia U.R.C.S.:**

## Un Culinary Team proteso verso le Olimpiadi

Scritto da Maurizio Artusi  
Sabato 24 Marzo 2012 11:50

---

Lumaconi farciti al tonno e ricciola su biete e ceci insaporiti con fumetto di pesce.

Falsomagro di vitello con sugo di pomodoro ristretto e macedonia di ortaggi profumati al finocchietto.

Perfetto alle mandorle con salsa al cioccolato, Cassatelle di Castellamare del Golfo con salsa al pistacchio fragole marinate al rosolio alla cannella

Allo svolgimento dei concorsi ha presenziato il Prof. **Rosolino Aricò**, Dirigente Scolastico, dell'I.P.S.S.A.R. "PIETRO PIAZZA DI PALERMO che e' stato premiato dalla giuria con la medaglia d'oro.

moocasa\_albumid=5723400998329021009