Scritto da Maurizio Artusi Martedì 12 Dicembre 2023 08:34

Il Natale del Cuoco dell'A.P.C.P.PA., Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo, è arrivato alla XXXIX edizione e quest'anno si è svolto interamente all'interno dell'IPSSEOA "Pietro Piazza", alberghiero palermitano non nuovo agli eventi organizzati dalla già citata associazione, ma anche dal Culinary Team Palermo, che per l'occasione si sono incrociate ancora una volta. Infatti, lo scorso 5 Dicembre 2023, il "Natale" si è aperto con una competizione tra gli allievi degli Alberghieri della Provincia che hanno partecipato alla selezione "Trofeo miglior allievo istituti alberghieri". Selezione vinta da Giuseppe Domina accompagnato dallo chef Prof. Carmelo Trentacosti dell'Istituto Alberghiero di Castellana Sicula, tra l'altro presente ai festeggiamenti con una sua delegazione; Rosalina Pintacuda, invece, si è distinta nella competizione fra le Ladies chefs per la selezione provinciale con accesso alla fase regionale e poi nazionale del "Trofeo Migliore professionista Lady Chef Cirio".

Il tardo pomeriggio, invece, è stato dedicato agli chef storici e agli chef insigniti nel 2023 al Collegium Cocorum, un titolo che la F.I.C., Federazione Italiana Cuochi, assegna a chi ha almeno 25 anni di attività, sono stati presentati anche i membri del Bakery Team Palermo e gli allievi e docenti che hanno partecipato al "Trofeo Mille" della F.I.C. svoltosi ad Host Milano. Successivamente è stata prevista la presentazione del Culinary Team Palermo, i cui membri hanno gareggiato ai campionati della "Cucina italiana 2023" e che si stanno preparando per le "Culinary Olimpic" che si svolgeranno a Stoccarda dal 3 al 6 febbraio 2024 ed ai membri del DSE, Dipartimento solidarietà ed emergenze Sicilia della F.I.C., capitanati dal Prof. Roberto Cascino. Infine, dopo la benedizione del Vescovo di Monreale Monsignor Gualtiero Isacchi, e gli auguri del Prof. Vito Pecoraro, Dirigente scolastico del Pietro Piazza, la serata si è chiusa con i cocktail del Prof. Salvo Gallina ed il buffet preparato da chef e alunni del Pietro Piazza, con la cassata del Pastry Chef Natale Trentacoste e il panettone da 10 kg offerto dall'Azienda Fiasconaro di Castelbuono, rappresentata per l'occasione da Mario Fiasconaro. Nel seguente video ho registrato le impressioni di Mario Puccio, Presidente dell'A.P.C.P.P.A., Rosario Seidita, Presidente U.R.C.S., Saverio Patti, Chef coordinatore dell'evento, ma anche di Mario Fiasconaro che mi ha spiegato come si prepara un panettone da... 10 Kg! E voi? Lo volete sapere?

{youtube}XWrhTCVwhb4{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO