

Carini-Bisacquino: due Alberghieri in gara

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 10 Maggio 2010 20:19



10 Maggio, un'altra giuria, un'altra scuola. Mi diverte sempre partecipare, in qualità di giurato, ai concorsi organizzati negli Istituti Alberghieri siciliani. Così è stato anche per la bonaria sfida che si è consumata tra l'Alberghiero di Carini "**Ugo Mursia**" e quello di Bisacquino "**Don Calogero Di Vincenti**". Gara complicata dai numerosi gruppi partecipanti, 4 per istituto e colorita dalla presenza degli alunni della sezione serale di Carini. Fa un certo effetto vedere aggirarsi tra le cucine, invece dei soliti 16-17enni, signori e signore con qualche decennio in più sulle spalle ! La gara si è svolta serenamente con grande spirito collaborativo all'interno dei vari team, ma trattandosi di una prima edizione, dovrà essere sicuramente messa a punto; il Prof. **Alfonso Pollari**, organizzatore della manifestazione, riuscirà sicuramente a farla splendere meglio l'anno prossimo. Insieme a me erano in giuria: **Giovanni Lorenzo Montemaggiore**, insegnante dell'Alberghiero di Sciacca e Presidente fondatore dell'Associazione Isola Ferdinanda di Agrigento, **Giovanni La Rosa**, Art Pastry Chef di Bagheria, e infine **Piero Viola**, anche lui insegnante; infine in cucina, a sorvegliare l'HACCP, c'era il Prof. **Francesco Colletti**.

La gara era organizzata a sessioni di cucina, ognuna con i 2 team delle scuole in competizione, per gli antipasti, per i primi, per i secondi e per il dessert, per un totale di 4 + 4 gruppi che hanno preparato 8 portate in totale. Il tema era abbastanza libero, ma come ci si aspetta sempre da questo tipo di concorsi, era incentrato sul territorio essendo intitolato "Odori e sapori mediterranei". Ecco i piatti preparati e degustati dalla giuria in ordine di entrata:



Antipasto Bisacquino diurno: Involtini di melanzane con bruschetta di pane fritto, pesce spada marinato con dressing al basilico, menta e limone;



Antipasto Carini serale: Totani ai profumi di Sicilia su zabaione alla mentuccia, accompagnata dalla rivisitazione della caponata alla "Baronessa di Carini" e gioco di tonno fumé e cappuccetto fritto;



Primo Carini serale: Mezzelune "all'asineddru di Carini" rivisitato con variazione di salse e pesto al pistacchio;

Carini-Bisacquino: due Alberghieri in gara

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 10 Maggio 2010 20:19



Primo Bisacquino diurno: Ravioli ripieni di gamberone profumato con rivisitazione di salsa alla norma;



Secondo Carini serale: Variazione di spatola agli odori, sapori e colori di Sicilia;



Secondo Bisacquino diurno: Pesce spada dorato alle noci su crema di zucchine e insalatina colorata;



Dessert Bisacquino diurno: Torta di noci su crema allo zabaione e fragoline di bosco;



Dessert Carini serale: Mousse di limone su salsa ai frutti di bosco, accompagnato da cestino di croccantino di mandorla con salsa alla fragola.

A questo punto, qualcuno potrebbe pensare che la presenza del corso serale del "Mursia", abbia potuto avvantaggiare una scuola piuttosto che un'altra, ma vi posso assicurare che gli alunni del Bisacquino hanno spesso messo in seria difficoltà i team più "anziani", soprattutto nei sapori e nelle lodevoli scelte e accoppiamenti effettuate nei piatti; prova di ciò sta nel dessert, torta di noci, da essi presentato, che è piaciuto molto persino a me, notoriamente poco amante del dolce, e che ha vinto l'oro.

Carini-Bisacquino: due Alberghieri in gara

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 10 Maggio 2010 20:19

Complessivamente i piatti erano quasi tutti ottimi nei sapori, nei profumi e negli accostamenti; qualcuno ha però esagerato con i cristalli di sale, con la cottura di un gamberone risultato troppo secco, con una panatura assetata del suo mancante filo d'olio, con una mousse che esprimeva poco limone, insomma qualche difetto, insieme ai colleghi della giuria, ce lo dovevamo pur trovare ! Devo però far notare un grande assente, tra gli ingredienti mediterranei non doveva assolutamente mancare l'olio extravergine d'oliva, usato, purtroppo, con un'eccessiva ed ingiustificata parsimonia un pò da tutti i concorrenti.

Questa la classifica finale.

PRIMO CLASSIFICATO, medaglia d'oro:

Carini con le "Mezzelune all'asineddru" ex aequo con **Bisacquino** e la "Torta di noci";

SECONDO CLASSIFICATO, medaglia d'argento:

Carini con "Totani ai profumi di Sicilia" ex aequo con **Carini** e la "Mousse di limone";

TERZO CLASSIFICATO, medaglia di bronzo:

Carini con "Variazione di spatola" ex aequo con **Bisacquino** e il "Pesce spada dorato alle noci";

QUARTO CLASSIFICATO, diploma:

Bisacquino con i "Ravioli ripieni di gamberone profumato" ex aequo con **Bisacquino** e gli "Involtini di melanzane con bruschetta di pane fritto".



La manifestazione è stata resa possibile, oltre che da Alfonso Pollari, che l'ha organizzata materialmente, anche dai dirigenti scolastici delle due scuole: per Carini il Prof. **Giovanni Lo Cascio** coadiuvato dalla simpatica dirigente amministrativa **Loredana Garifo** e per Bisacquino dal Prof. **Biagio Bonanno**, purtroppo non presente all'evento. Appuntamento quindi alla prossima edizione, sperando che stavolta coinvolga tutti gli alunni, non solo i partecipanti alla gara, in modo da trasformare il concorso in una vera festa.

[Foto della manifestazione](#)