

Tra passato e futuro all'IPSSEOA Pietro Piazza

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 16 Maggio 2012 10:30



Da tempo avevo auspicato un'osmosi tra chef senior e alunni partecipanti ai concorsi, ed il tema della "cucina tra passato e futuro", cui è stato intitolato il concorso svoltosi il 9 e 10 Maggio 2012 presso la struttura dell'IPSSEOA Pietro Piazza di Palermo, è stata una risposta ai miei pensieri.

La lunga kermesse è iniziata il 9 Maggio, con una conferenza stampa di apertura che ha visto la partecipazione di diversi attori, protagonisti anche dei due giorni successivi. La conferenza, moderata dalla giornalista **Piera Zagone**, addetta stampa dell'A.P.C.P.P.A. Associazione Cuochi e Pasticcieri di Palermo e provincia, ha visto gli interventi del Prof. **Rosolino Aricò**, Dirigente Scolastico dell'IPSSEOA Pietro Piazza, del Maestro di Cucina **Giovan Battista Arcoleo**, Presidente A.P.C.P.P.A. di **Mario Di Cristina**, Fiduciario A.M.I.R.A. sezione di Palermo, del Prof. **Costanzo Pascale**, Presidente Associazione RagazziniPIAZZA, dello Chef di Cucina **Gianluca Tomasi**, Team Leader N.I.C., di **Gaetano Basile**, storico e scrittore, del Maestro di Cucina **Giuseppe Giuliano**, Coach del Culinary Team Palermo, e del Dott. **Claudio Ambrosecchio**, Responsabile Comunicazioni e Marketing della Scuola U.E.T.

Rilevante è stato l'apporto dato dal Prof. **Aricò** al convegno, il quale ha illustrato le nuove vie che percorrerà l'Istituto. **Rosolino Aricò** ha espresso la ferma volontà di costituire un consorzio degli alberghieri siciliani, affine di creare quelle sinergie d'intenti che finora ad essi sono state negate, ma anche di un'accademia del gusto e dei prodotti tipici, ospitata dall'Istituto Piazza. Il concorso in oggetto, inoltre, avendo l'ambizione di trasformarsi da provinciale di questa prima edizione a regionale a staffetta della prossima.

Costanzo Pascale, ha anche favorito la costituzione dell'Associazione RagazziniPIAZZA, di supporto ad alunni svantaggiati e non. Interessante anche l'intervento di **Mario Di Cristina**, dell'A.M.I.R.A., che ha testimoniato in che modo l'Associazione Regionale Maîtres, cerchi di mantenere alto lo standard professionale dei suoi soci, collegandosi direttamente alla rispettiva associazione nazionale e mondiale. Infine, utili anche

gli interventi tecnici da parte dell'ospite **Gianluca Tomasi**, invitato per l'occasione ed importante Team Leader N.I.C. (Nazionale Italiana Cuochi), esperto di finger-food ed autore del libro "Chef in punta di dita", ed accompagnato dai palermitani Maestri di

Cucina **Giovan Battista Arcoleo**, **Giuseppe Giuliano**. Inoltre, grazie al Dott. **Claudio Ambrosecchio**, la conferenza stampa è stata un'ottima occasione per conoscere la **Scuola U.E.T.** (Scuola Universitaria Europea per il Turismo), dall'alto valore formativo e ottima percentuale di placement dei corsisti. Infine, come non citare l'apporto storico-culturale di **Gaetano Basile**, profondo conoscitore della storia siciliana, soprattutto enogastronomica, che ha solo dato un "antipasto" di ciò che ci avrebbe dispensato nei due giorni a venire.

Il 9 Maggio è stato un giorno importante per i giovani partecipanti al concorso, hanno infatti avuto il loro primo contatto con degli Chef che definire esperti è veramente riduttivo. Carriere internazionali, sempre al top degli strutture della ristorazione, come quella di **Jack Bruno**, di **Leonardo Guddo** e di **Carmelo Dalfino**, non si trovano facilmente. Osservare la passione che ancora oggi, questi esempi della nostra storia culinaria, infondono nel loro lavoro, trasmettendola ai giovanissimi che li hanno affiancati durante il concorso, è stata la chiara dimostrazione della loro umiltà, ciò li ha resi ancora più grandi di quello che le loro carriere potevano dimostrare. I tutor, però, non erano rappresentati solo dai "senior", bensì anche da chef più giovani, tuttavia di grande esperienza, come **Max Mangano**, recentemente approdato alle cucine di **Palazzo Branciforte** a Palermo, dopo una lunga permanenza col gruppo alberghiero Angala; ma anche di **Jimmy Cascio**, docente del Piazza e di **Gaspere Sasso**, titolare del ristorante **4 Passi** situato a poca distanza dalla località di Mondello, sempre nei pressi di Palermo.

{youtube}EP0Et1xpzzE{/youtube}

In questo primo giorno di concorso, quindi, i tutor hanno mostrato ai ragazzi come realizzare i piatti precedentemente concordati per il concorso. Il concorso è stato anche un'occasione per far risaltare l'operato di coloro che dell'apparecchiamento di un tavolo ne hanno fatto una "Arte in Tavola". Il Prof. **Maurizio Manno**, dell'Istituto Piazza, ha preparato un tavolo con un tema marino, fatto di reti e conchiglie, piacevole quanto inusuale.

Durante il primo giorno di manifestazione, la giuria ha assaggiato in anteprima tutti i piatti realizzati dagli chef, senza però esprimere alcuna valutazione, essendo questa riservata esclusivamente ai ragazzi. Subito dopo ci è stata data la possibilità di assaggiare, anche in questo caso in assoluta anteprima, i tre piatti del **Culinary Junior Team Palermo**, che concorreranno agli Internazionali d'Italia del 2013. Questi ultimi, si sono rivelati essere già ad un buon livello tecnico-gustativo, ovviamente con i dovuti possibili margini di miglioramento. Durante la fase di degustazione dei numerosi piatti, **Gaetano Basile**, non ha mai cessato di dispensare aneddoti, curiosità storiche e sagaci osservazioni che hanno allietato ed alleggerito le ben 10 portate, ammantandole di un valore culturale che sicuramente, senza i suoi interventi, penso nessuno avrebbe notato.



La mattinata del 10 Maggio ha visto ancora una volta protagonista la cucina dove, sotto l'occhio vigile dei tutor, i ragazzi hanno autonomamente realizzato i piatti partecipanti al concorso, per poi essere sottoposti

Tra passato e futuro all'IPSSEOA Pietro Piazza

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 16 Maggio 2012 10:30

al giudizio della giuria.

Contemporaneamente si è svolto anche un seminario di presentazione del Corso U.E.T. di alta specializzazione professionale per il certificato di "Food & Beverage Manager", condotto dal Dott. **Alessandro Innocenti**, General Manager dell'Excelsior Palace Hilton Hotel di Palermo e dal Dott. **Claudio Ambrosecchio**, Responsabile Comunicazioni e Marketing della Scuola U.E.T. L'incontro, attentamente seguito dai ragazzi, ha illustrato esaurientemente le finalità dei corsi e le aspettative da essi soddisfatte, presentandolo come un utile avanzamento professionale, forniere di grandi opportunità lavorative.

Quindi, finalmente, è arrivato il momento della giuria che, presieduta da **Giuseppe Giuliano**, Maestro di Cucina, annoverava anche **Giuseppe Fiandaca**, ristoratore, **Giovan Battista Arcoleo**, Maestro di Cucina, **Rosolino Aricò**, Dirigente Scolastico, **Gianluca Tomasi**, Team Leader N.L.C., **Gaetano Basile**, storico, **Mario Di Cristina**, Maitre, e da me stesso, **Maurizio Artusi**, in qualità di enogastronomo.

Questi i team di chef esperti/alunni ed i piatti da essi presentati, nell'ordine di servizio alla giuria.

Carmelo Dalfino, tutor di Gabriele Catalano dell'IPSSEOA F.P. Cascino di Palermo, con la "frittella";

Antonio Buzzotta, tutor di **Naomi Cheren**, Arcara dell'IPSSEOA **F.P. Cascino di Palermo**, con la "caponata";

Leonardo Guddo, tutor di Maria Rita Chimento della SAME di Palermo, con le "sarde a beccafico";
Gaspere Sasso, tutor di Maurizio Fiorenza e Gianluigi Harada dell'IPSSEOA di Castellana Sicula, con la "pasta col nero di seppia e ricotta";

Max Mangano, tutor di Mirko Pirrotta e Carlo Torrasì dell'IPSSEOA P. Borsellino di Palermo, con il "couscous di pesce";

Jack Bruno, tutor di **Katia Rocca** della SAME di Palermo, con il "turbante di spatola";

Jimmy Cascio, tutor di **Giuseppe Lanzi** e **Dora Di Chiara**, dell'IPSSEOA P. Piazza di Palermo, con il "brociolone" o "farsumagro" come ha giustamente precisato **Gaetano Basile**, benchè fuori concorso, poichè in rappresentanza della scuola ospitante.



Al primo e secondo posto si sono classificate due alunne della scuola Alberghiera Mediterranea (SAME), dell'Associazione Elis: **Maria Rita Chimenti**, con la ricetta delle sarde a beccafico seguita dal tutor **Leonardo Guddo**, e **Katia Rocca**, con il suo turbante di spatola, seguita dal tutor **Jack Bruno**.

Il livello dei piatti si piazzava abbastanza in alto, benchè quelli da me preferiti hanno visto protagonista la limpidezza di sapori del piatto di couscous e la semplicità della pasta col nero di seppia e ricotta, i cui istituti sono rispettivamente arrivati al terzo e quarto posto.

I primi due premiati hanno ricevuto delle opere artistiche create da artisti locali, tutti gli altri targhe, medaglie e attestati di partecipazione.

Nel pomeriggio, i ragazzi del Culinary Team, Junior e Senior, hanno assistito alla dimostrazione gastronomica della "Cucina del Finger Food", eseguita dallo Chef di Cucina **Gianluca Tomasi**; ciò che più mi ha impressionato è stata la varietà e complessità dei 4 finger food realizzati dallo chef, ben lontani da quelli che noi siamo soliti trovare in eventi e catering vari, realizzati sempre con i soliti cliché.



Chiusura in grande stile con una cena di gala particolare in quanto, preparata dai membri del Culinary Team, ha avuto come tema il rispetto della salute umana. Le direttive dei piatti della cena erano state codificate dal **Progetto Diana-5**, a Palermo sotto la responsabilità delle dottoresse **Adele Traina** e **Nicoletta Salviato** nonchè dall'oncologo Prof. **Biagio Agostara**, tra l'altro tutti presenti in sala. All'importante ricerca scientifica, l'istituto alberghiero sta fornendo supporto tecnico e logistico sin dall'inizio soprattutto grazie alla presenza dei Maestri di Cucina **Pietro Pupillo** e **Salvatore Cappello**, rispettivamente docente del Piazza e titolare

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 16 Maggio 2012 10:30

dell'omonima pasticceria.

Il **Progetto Diana-5**, sotto la guida dell'**Istituto Tumori di Milano**, sta cercando di dimostrare la correlazione tra alimentazione, stile di vita, e recidiva del tumore alla mammella. L'alimentazione scelta per il campione di donne partecipanti al progetto, è quella della dieta mediterranea, estremizzata dalle direttive del **W.C.R.F.** ed è stata anche la base con la quale sono stati realizzati i tre piatti serviti durante la cena, tutti compatibili con il Progetto Diana-5.



Primo piatto: salmone marinato con tortino di sarde e gnocchetti di farina di tumminia e ortiche.

Il salmone, era stato delicatamente marinato, presumo con delle spezie, sottovuoto, tuttavia a dispetto della sua crudezza era morbidissimo e delicato. Gli gnocchetti di tumminia donavano rude mascolinità a tutto il piatto controbilanciando l'effeminatezza del salmone. infine, il tortino di sarde, perfettamente deliscate, si scioglieva in bocca preparando un piacevole contrasto col prossimo piatto.



Secondo piatto: galletto agli aromi mediterranei con medaglie di tacchino, candelotti di ortaggi e salsa di mele e porro.

Con la seconda portata si è passati dal mare alla terra, in maniera perfettamente armoniosa, anche in questo caso maschi e femmine convivevano in seno allo stesso piatto: galletti e tacchini andavano a braccetto con delicati ortaggi insaporiti con delicate salse a base di mele e porri.



Dessert: croccante con mousse di ricotta e mandarino, mousse al cioccolato e tortino di noci con salsa alla vaniglia.

Il dolce ha superato il mio amato salmone marinato, infatti, dopo il piacevole tortino alle noci insaporito con la salsa alla vaniglia e la pulita mousse al cioccolato senza grassi, ho odorato la mousse di ricotta che sin da subito al naso ha espresso una buona freschezza di profumi, inoltre presentava una bassa temperatura. La differenza termica con gli altri attori del dessert mi ha inizialmente spiazzato poi, dopo il primo morso dato alla mousse ed al croccante che la sosteneva, ho piacevolmente subito in bocca un'esplosione di sapori, principalmente opera del croccantino al mandarino cosperso sul dolce. E' stato amore a prima vista. Massima pulizia in bocca ed agrume esplosivo, una sorprendente delizia.

In sala, per l'occasione, erano presenti anche **Giuseppe Di Maggio**, Assessore alla Pubblica Istruzione della Provincia di Palermo, **Paolo Caldana**, Presidente Nazionale F.I.C., e **Salvatore Farina**, Presidente della Ducezio, l'associazione dei maestri pasticceri siciliani.

Due i prossimi appuntamenti per il Culinary Team, il primo in Germania, dove si svolgeranno le olimpiadi di cucina, poi nel 2013, gli Internazionali d'Italia. Un altro impegno, altrettanto importante, invece, è quello che si è auto assegnato il Prof. **Rosolino Aricò**: creare una rete di alberghieri siciliani; non sarà una cosa facile, tuttavia potrebbe rappresentare un modo per svoltare pagina nella formazione di quei ragazzi siciliani che in futuro si inseriranno nell'importantissimo comparto della ristorazione ed accoglienza turistica: buon lavoro.

Tra passato e futuro all'IPSSEOA Pietro Piazza

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 16 Maggio 2012 10:30

Per gentile concessione di **Elisabetta Cinà**, dal suo **SuPerGiù**, il video-servizio sul concorso.

{youtube}JwqUh_DaVaM{/youtube}