Primo concorso Festa della Repubblica all' Euroform di Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 17 Giugno 2017 10:01

Negli ultimi otto anni mi è capitato di trovarmi componente di giuria in diversi concorsi di istituti alberghieri siciliani, pertanto ho avuto modo di entrare in contatto con tanti giovani che da grandi intraprenderanno il duro mestiere della ristorazione, a tutto ciò bisogna anche aggiungere la mia costante presenza negli esami di diploma di tantissimi pizzaioli, quindi posso affermare di avere un'idea molto chiara di ciò che ci si può aspettare da loro. Queste idee in merito alle abilità in cucina dei giovanissimi l'ho dovuta però aggiornare positivamente in seguito alla mia ennesima partecipazione in giuria, questa volta presso la **Scuola dei Mestieri** di **Euroform Palermo**, in cui lo scorso **1 Giugno 2017**, si è svolta una gara intitolata "**Festa della Repubblica all'Euroform - Un viaggio dalla Monarchia alla Repubblica**", riguardante diverse discipline tra le quali anche pizzeria e pasticceria, i cui concorrenti avevano un'età che prevalentemente si aggirava intorno ai 14 - 15 anni. In giuria con me c'erano diversi professionisti del settore, in ordine alfabetico: **Tania Arena**, educatrice, **Francesco Catalano**, agente di commercio del settore pasticceria presso la ditta Polizzi sponsor dell'evento, **Simona Di Bella**, stagista della Pasticceria Delizia in sostituzione di **Salvatore Licata**, Presidente Euroform Sicilia, **Mario Lo Faso**, Pastry Chef del gruppo Villeroy-Tenuta Scozzari di Bolognetta (PA) sponsor dell'evento, **Pino Lo Faso**, pasticcere e titolare della Pasticceria Delizia di Bolognetta (PA) sponsor dell'evento, **Giuseppe Provenzano**, titolare del caseificio Latterie Provenzano di Palermo e sponsor dell'evento, **Pietro Pupillo**, chef e docente dell'IPSSEOA Pietro Piazza di Palermo in rappresentanza dell'A.P.C.P.PA. Palermo. Invece in cucina è stato compito dei due docenti **Euroform**, **Mauro Lo Faso** per la pasticceria e **Peppe Sansone** per la pizzeria, valutare l'operato dei concorrenti dal punto di vista tecnico di laboratorio, i due si sono dati il cambio svolgendo la funzione di semaforo, insieme alla docente **Maria Rita Muratore**, tra l'altro ideatrice del concorso, regolando con precisione il "traffico" generato dai ben 32 concorrenti aspiranti pizzaioli e dagli 8 futuri pasticceri.

I motivi che mi hanno condotto a rivedere ciò che invece mi aspettavo come livello dei concorrenti, sono riscontrabili già solo esteticamente visionando l'album fotografico degli elaborati, inoltre, sia le pizze e poi i dessert non presentavano i soliti errori tipici dei giovani studenti e purtroppo, devo aggiungere, anche di troppi professionisti. Quasi tutte le cotture delle pizze erano buone, ottimi anche gli ingredienti, in questo caso però forniti alla scuola su richiesta dei concorrenti, perfetti gli abbinamenti, tra i quali però ho notato una certa monotonia, insomma ci sono comunque tanti locali palermitani che avrebbero proprio bisogno delle pizze presentate a questo concorso! Per la pasticceria invece, essendo essa una materia molto più complessa e vasta, c'era il cosiddetto spazio di miglioramento, ma tutti gli otto dessert, nonostante fossero abbastanza semplici, erano comunque particolarmente piacevoli e nonostante la lunga maratona di assaggi, non sono riuscito a resistere al bis di una torta! C'è infine da tenere presente che i docenti non sono intervenuti in nessun modo nella scelta dell'elaborato nonchè nella sua preparazione, inoltre non bisogna dimenticare che **Euroform** svolge anche un ruolo sociale accogliendo studenti con diverse tipologie di disagio nell'adempimento del proprio statuto di associazione senza fini di lucro. Le premiazioni si sono svolte nel primo pomeriggio e sono state condotte dalle docenti **Maria Rita Muratore** e **Rosalia Pizzitola** alla presenza di **Salvatore Licata**, Presidente Euroform.

Queste le classifiche compilate dalla giuria per le due categorie a coppie di concorrenti.

Pizzeria

1. **Gaetano Cataldo** e **Sabrina Pollaci** con la pizza White
2. **Manuela Lo Piccolo** e **Maria Oliveri** con la pizza Genovese
3. **Gabriele Segreto** e **Angelo Pirrone** con la pizza Bresaola e Buf

Pasticceria

1. **Mario Guida** e **Paolo Gebbia** con "Freschezza di bosco", una torta con crema chantilly, fragoline lamponi
2. **Luana Mulè** ed **Ilenia Badagliacco** con "Freschezza esotica", una torta con crema al cocco
3. **Walter Patti** e **Gabriella Inzerra** con "Cherries in the white", una torta al cioccolato con crema al cioccolato bianco e ciliegie al whisky

I primi classificati si sono aggiudicati delle planetarie, mentre i secondi e i terzi hanno ricevuto dell'abbigliamento per la cucina, tutti i premi sono stati offerti dalla scuola. La menzione speciale per i novelli pizzaioli **Riccardo Fiorenza** e **Andrea De Maria**, penso sia sufficiente a simboleggiare la validità degli elaborati presentati, tutti molto vicini come punteggio, e quindi non rappresentabili esclusivamente dai freddi numeri.

Dello staff docenti gastronomia fanno anche parte **Fabrizio Cannone** e **Francesco Perrone** per la pasticceria e **Paolo Maggio** per la pizzeria, presenti anche loro all'evento, uno staff di professionisti che evidentemente ha condizionato positivamente l'abilità degli alunni, fornendo loro gli strumenti necessari ad affrontare con sicurezza il mondo del lavoro. Oggi c'è carenza di bravi pasticceri e bravi pizzaioli, gli studenti che si stanno formando presso **Euroform** avranno il cosiddetto "mondo in tasca", grazie alle solide basi ed alla sana filosofia incentrata sulla qualità che gli sono state insegnate, caratteristiche che gli permetteranno di emergere, ma attenzione, mai senza sacrificio, unico "sale" di queste due dure professioni.

Lo staff di **Euroform** sta già progettando la seconda edizione del concorso **Festa della Repubblica**, **Maria Rita Muratore** è dell'opinione, da me ampiamente condivisa, che sarebbe utile, al fine di aumentare il confronto e lo scambio delle idee, coinvolgere scuole **Euroform** presenti in altre città, ma anche gli istituti alberghieri, sono sicuro che nascerebbe una bella gara alla quale vorrei essere presente anche io!

moocasa_albumid=6426733554045352177