Pietro Pupillo, uno chef molto... pasticcere

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 22 Dicembre 2013 01:51

Cosa dovrebbe fare ogni bravo professionista, a prescindere dall'ambito in cui opera, per andare sempre avanti? Semplice, aggiornarsi, studiare e cercare sempre di migliorarsi, mettendosi, se necessario, sempre in gioco, non tirandosi mai indietro di fronte al "nuovo". In realtà, la natura umana dell'individuo, tende a garantirsi un proprio "spazio sicuro", un ambito dove tutto è conosciuto e facilmente controllabile, opzione comoda ma che dopo poco tempo tarpa sicuramente le ali dello sviluppo. Ovviamente ciò è particolarmente valido nel campo della cucina e soprattutto della pasticceria pertanto, durante il mio peregrinare enonogastronomico, poche volte ho riscontrato tale capacità di rinnovarsi e quindi migliorarsi, peculiarità mai slegata da una buona quantità di umiltà. Il Maestro di Cucina **Pietro Pupillo**, docente all'**IPSSEOA Pietro Piazza** di **Palermo** nonchè libero professionista, è uno di coloro che non si è mai fermato, penso che quindi non lo vedremo mai sedersi e approfittare dei suoi "spazi sicuri".

Pietro Pupillo è un castelbuonese di nascita, ancora molto legato al suo paese natio, dal quale a volte trae straordinarie materie prime che poi utilizza in cucina. Come lui stesso afferma, la sua formazione è iniziata con le antiche ricette della sua famiglia, ma si è poi evoluta grazie alla frequentazione dell'**Istituto Alberghiero di Cefalù** e ad una carriera ricca di corsi di perfezionamento ed esperienze. Secondo me la vera svolta professionale di **Pietro**, giudicando anche l'importante influenza che ha avuto, si è verificata con l'arrivo alla **Boscolo Etoile Academy** di **Venezia**, una scuola all'avanguardia oggi, ma soprattutto nel periodo in cui egli la frequentò e che tra l'altro gli costò i risparmi guadagnati durante le faticose stagioni estive lavorative. Qualcun'altro avrebbe speso diversamente i propri danari, acquistando uno status symbol come l'auto nuova piuttosto che una moto, ma **Pietro** preferì investire su se stesso. **Rossano Boscolo**, tramite la sua scuola, si è guadagnato molti meriti, tra tutti forse il più importante è stato quello di avere iniziato nel 1985 dei corsi di perfezionamento di pasticceria e cucina, all'epoca attività totalmente assente in Italia, e di avere creato un ponte tra le allora innovazioni francesi e la nostra nazione. Tecniche come le cotture a bassa temperatura sotto vuoto, le cosiddette torte moderne, piuttosto che la cucina creativa, figlia diretta della nouvelle cousine, albergavano di casa all'**Etoile** permeando anche la formazione del nostro **Pietro**, ma anche di coloro che poi divennero dei grandi della pasticceria italiana. Secondo me, pero', tutto ciò ebbe probabilmente un risvolto particolarmente condizionante poichè **Pietro** si trovò molto, forse troppo, a contatto con la pasticceria, occasione che lo sbilanciò non poco verso quest'arte, che invece di solito non riesce ad essere ben espressa da uno chef di cucina, portandomi a far mia l'espressione: *un pasticcere può fare lo chef, ma uno chef difficilmente può fare il pasticcere.* **Pietro Pupillo** è quindi uno di quegli **chef** che io definisco "anomali", con grandi capacità in cucina, ma che sotto sotto covano un'anima da grande pasticcere, e che ogni tanto la lasciano anche libera di esprimersi!

Dopo alcune parentesi nelle cucine di grandi alberghi italiani e svizzeri, il giovane **Pietro Pupillo** si è riunito alla sua famiglia tornando a **Palermo** ed iniziando a lavorare come docente presso L'**Istituto Alberghiero Pietro Piazza**, oggi diretto da **Rosolino Aricò**, che con lungimiranza, al pari degli altri dirigenti che lo hanno preceduto, ha concesso a **Pietro** ulteriori e numerose opportunità di crescita professionale. Ebbene, tale professionalità, secondo me parecchio sottoutilizzata, è stata ed è oggi disponibile in un istituto statale pertanto gratuito, per tutti i ragazzi che vorranno intraprendere un lavoro di cucina, come a controbilanciare tutto ciò che di sbagliato e nefando si attribuisce all'istruzione pubblica.

Tra i tanti riconoscimenti, **Pietro** è stato recentemente insignito anche del **Premio Solidus 2012** come miglior chef, assegnato ai migliori professionisti tra le categorie del mondo dell’ospitalità e dell’accoglienza italiana. La

motivazione del riconoscimento trae forza dall'impegno di uno chef che attraverso un viaggio intorno al mondo della prevenzione e donazione, dove in laboratorio si mettono a confronto l'arte della pasticceria e della cucina e le conoscenze medico-scientifiche per creare nuove prove dei sapori, in linea con la cucina salutare, ha espresso al meglio, con i suoi piatti, la cultura gastronomica italiana ed in particolare quella tradizionale siciliana. Infatti, nell'ambito di quel continuo mettersi alla prova, sperimentare a acquisire nuove informazioni da usare in cucina, **Pietro Pupillo**, insieme al Maestro **Salvatore Cappello**, uno dei grandi della pasticceria siciliana, è da alcuni anni partner di due importanti progetti che correlano cancro e stile di vita, quindi alimentazione, il **Tanit** seguito dalla Dott.ssa **Nicoletta Salviati** e il **Diana-5** dell'**Istituto Tumori di Milano**, la cui responsabile palermitana è la Dott.ssa **Adele Traina**. Questa, dopo la **Boscolo Etoile**, è stata secondo me l'altra più importante svolta professionale del nostro **Pietro**, l'approccio con una cucina diversa, attenta alle materie prime ma dal punto di vista nutrizionale e salutistico, vera nutraceutica, praticamente quella che io considero il futuro della nostra alimentazione.

Infine, **Pietro Pupillo** nell'ambito del **Culinary Team**, gruppo dell'**APCPPA**, Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo, capitanato da un altro grande professionista, il Maestro di Cucina **Giuseppe Giuliano**, da anni molto attivo nelle competizioni internazionali, ha giocato un'importante ruolo nel collaborare a tenere alto, con medaglie e riconoscimenti vari, il buon nome del Team, del Pietro Piazza stesso e di tutta la città di Palermo.

{youtube}XTg8jXlFtdY{/youtube}