Chef per una sera a Porto Empedocle

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 28 Agosto 2018 12:20

Basta fare un po' del cosiddetto zapping in TV a qualsiasi ora del giorno per incontrare cuochi e ricette, sembra che la principale attività degli italiani sia diventata quella del cucinare e del mangiare, in effetti questa è una delle peculiarità che sempre più spesso porta il turista nel bel paese e per il buon cibo esso è rinomato nel mondo, tuttavia vederlo concentrato praticamente su tutti i media, Internet e social compresi, fa un certo effetto repulsione, soprattutto se è affrontato in modo superficiale quando non fuorviante, come purtroppo troppo spesso accade. Ovviamente sull'argomento cibo ho delle idee ben precise su ciò che mi piacerebbe vedere in TV e a tal proposito, alcuni anni fa, mi fermai ad approfondire il format chiamato **Masterchef**, uno dei più noti programmi con cuochi e padelle in gara. Il mio approccio iniziò con la prima edizione del programma versione americana, poi ritrasmesso in **Italia,** e subito mi saltarono all'occhio tre aspetti che non mi piacquero: recitazione di un vero e proprio ruolo, il cattivo, il buono ecc., da parte di ogni giudice, logiche di premiazione diverse dall'effettiva capacità del concorrente e assenza totale dell'aspetto didattico. Tralasciando i primi due, tipici compromessi televisivi che accetto solo a denti stretti, almeno però lasciatemi sperare nell'introduzione dell'ultimo di essi, cioè la possibilità di far crescere la conoscenza gastronomica del telespettatore grazie alla notorietà di un programma particolarmente affermato. Per ottenere ciò sarebbe bastato dare più spazio alla parte dedicata all'analisi e valutazione del piatto presentato dal concorrente ai giudici, in modo da fornire al telespettatore una serie di strumenti che possano metterlo in grado di valutare autonomamente, con un buon livello di competenza, i piatti che poi egli stesso si troverà a consumare durante le vita reale. Inoltre, considerando che in **Italia** ci sono 60 milioni di "allenatori di calcio", alla stessa maniera ci sono anche 60 milioni di "critici enogastronomici" e quindi i social, e internet in genere, sono pieni dei loro sproloqui, poter avere un cliente consapevole di ciò che consuma potrebbe generare recensioni più attendibili e stimolare la ristorazione ad andare verso il miglioramento, nonchè avere effetti positivi sulla nostra salute e sul turismo stesso. **Masterchef** in versione italiana invece ha allungato leggermente il tempo dedicato all'analisi dei piatti, a volte introducendo anche momenti tematici di approfondimento, tuttavia secondo me in modo ancora insufficiente, nonostante il tentativo sia comunque da apprezzare. Forse sarò idealista, ma l'occasione di migliorare il settore in cui opero ormai da circa 20 anni è troppo ghiotta per non approfittarne, quanto meno illustrando la mia personale visione sull'argomento incentrata sulla parte formativa, in un certo qual modo come successe nell'immediato dopoguerra, in cui con la nascita della RAI dal 1954 in poi, grazie ai suoi programmi culturali, la lingua italiana fu rapidamente diffusa in tutta la nazione.

Tuttavia, con queste idee equamente suddivise tra mente e cuore, ho comunque accettato di buon grado l'invito rivoltomi da **Gerlando Carratello** a partecipare in qualità di giurato al programma televisivo regionale "**Chef per una sera**", catturato dalla mia inguaribile curiosità e dal talento del proponente, abile cuoco "dilettante" e ideatore del blog di cucina "Tavula misa e pani minuzzatu". Fu così che il **10 e 11 Agosto 2018** mi recai all'**Hotel dei Pini** di **Porto Empedocle**, a due passi dalla **Valle dei Templi di Agrigento**, sede itinerante di questo IV ciclo di trasmissioni, composto in questo caso da ben cinque puntate, ideate e condotte da **Carmen Morello**, una siciliana di **Gela** (AG) che ha puntato tutto sulla sua passione per lo spettacolo, riuscendo così a diventare una vera professionista grazie allo studio e all'impegno da lei profuso in tanti anni di carriera.

Carmen Morello mi ha raccontato di avere ricevuto "la chiamata" del palco alla tenera età di 6 anni, cantando in un coro, poi è arrivato il desiderio di comunicare e quindi di scrivere entrando nel mondo del giornalismo, infine dopo tanta gavetta e soprattutto studio è approdata nel mondo della TV, del teatro e del cinema, arrivando infine a coltivare il sogno di girare un film con il regista **Pasquale Tornatore**. Come già detto, per

Carmen la preparazione di un artista è talmente importante che egli stessa ha creato una sua accademia, con lo scopo di valorizzare nuovi talenti, aprendo due sedi, la prima proprio a **Gela**, sua città natale e la seconda a **Pomezia**, località nei pressi di **Roma**, in cui lei invece vive, ma la nostra attrice è una buona forchetta che cede facilmente davanti alla pizza capricciosa e alle cassatelle trapanesi con la ricotta, quindi poteva mai resistere al richiamo delle italiche padelle? Anche lei è pertanto rimasta coinvolta grazie a degli amici imprenditori romani, che avendo organizzato una gara di cucina privata la vollero conduttrice dell'evento. La goliardica esperienza deve aver lasciato una gran bella impressione in **Carmen**, infatti da essa è poi nato il suo format "**Chef per una sera**", in cui due o più squadre di concorrenti, amici, partner o anche sconosciuti, ma accomunati dalla passione per la cucina, si sfidano prima in sala, curando la mise en place a tavola, e poi ai fornelli, preparando un menu completo di antipasto, primo e secondo, ma senza il dessert come nel caso di **Porto Empedocle** in cui erano solo due coppie a gareggiare. Il format si presta a tantissime varianti già solo scegliendo diversamente i concorrenti, ma soprattutto sembra avvincente, anche se non ho ancora avuto modo di visionare il girato montato a cui ho partecipato perchè andrà in onda a **Settembre** su alcuni canali regionali, **Video Mediterraneo** sarà la televisione di riferimento in **Sicilia**, ma **Carmen** mi ha anticipato in anteprima assoluta che ci sono buone probabilità che il programma possa diventare un format nazionale, vi invito ad ascoltare l'autrice stessa, intervistata per l'occasione da **Domenico Vecchio**, Direttore di **AgrigentoOggi**, gentilmente concessa dalla testata stessa.

{youtube}3wnmYptq6Ss{/youtube}

Insieme a me, in giuria, c'erano diversi professionisti, ecco l'elenco completo in ordine alfabetico di coloro che si sono avvicendati nei giorni di gara: gli Chef **Salvatore Avenia, Mario Consentino, Lorella Corso, Alfredo Lattuca, Giuseppe Moscato**, poi **Danilo Inguanta**, food photographer, **Giuseppe Petix**, Presidente Provinciale **AICS** Agrigento, **Viviana Prester**, co-founder del **Fight Eat Club**, **Salvatore Provenzani**, Food & Beverage Manager dell'**Hotel dei Pini**, **Domenico Vecchio**, Direttore di **AgrigentoOggi**, e lo stesso **Gerlando Carratello**, food blogger di **AgrigentoOggi**, che insieme al già citato **Provenzani,** hanno più che collaborato per l'organizzazione e quindi la buona riuscita delle riprese tv.

La valutazione delle mise en place e dei piatti ha infine decretando la coppia vincitrice, in questo caso marito e moglie, composta da **Umberto Gelo** e **Ornella Marullo**, rispettivamente un poliziotto e una nutrizionista, premiati durante l'ultima puntata registrata l'**11 Agosto**. I coniugi **Gelo** hanno presentato un antipasto a base di crepes a fagottino, un primo servito in una conchiglia di parmigiano, scelte di chiaro stampo anni '80, e un secondo piatto costituito da un filetto di orata panato con frutta secca. Non essendo io pregiudizialmente contro l'epoca richiamata nei primi due elaborati, e comunque constatando la buona esecuzione delle idee adottate, ho accolto con la mia personale benevolenza i tre piatti, scelta poi condivisa e confermata dagli altri giurati. Quando si azzeccano ingredienti, cotture, sapori e presentazioni, per quanto desuete queste ultime possano essere, il risultato può solo essere positivo, tenendo sempre presente che comunque si trattava di amatori e non professionisti della cucina.

Come spesso capita però all'interno di una storia se ne incontrano altre, è questo il caso dell'**Hotel dei Pini**, set delle puntate di "**Chef per una sera**", ma anche protagonista per diversi decenni del settore turistico di **Porto Empedocle**. L'albergo, una volta florido e rinomato, fu addirittura citato in un romanzo di **Camilleri**, negli ultimi anni ha sempre di più perso quote di mercato arrivando infine alla chiusura. E' stata la scommessa di tre

imprenditori, capitanati dal palermitano Dott. **Lanfranco Rizzo**, noto manager alberghiero siciliano, che lo ha riportato a nuova vita, in seguito alla recente acquisizione della gestione. Questa è la storia del classico "self made man", iniziata dal gradino più basso costituito da sala e cucina e che è poi arrivato alla gestione di una propria impresa alberghiera, come potrete ascoltare dalla viva voce del Dott. **Rizzo** stesso nella seguente video intervista che mi ha cortesemente rilasciato, parole le sue che spero siano di insegnamento per tanti giovani, desiderosi di una strada costellata di successi, percorso però inscindibile da tanto studio e sacrifici.

{youtube}6FGvPZkCwTE{/youtube}

Il team dell'**Hotel dei Pini** è costantemente alla ricerca di soluzioni che possano migliorare il soggiorno dei propri ospiti, quindi anche la cucina è in fase di ristrutturazione in modo da massimizzare la qualità dei prodotti utilizzati, compatibilmente con i convenienti prezzi praticati. In particolare **Salvatore Provenzani**, Food & Beverage Manager, è praticamente dappertutto e di tutto riesce a occuparsi: segue i clienti informandosi sul gradimento del servizio, in qualità di Maitre gira in sala ristorante occupandosi del servizio ai tavoli, l'ho persino intravisto al banco del bar e non diserta mai la prima colazione, questo ovviamente è quello che io ho notato e che è sotto gli occhi di tutti, ma sono sicuro che ha personalmente curato anche i piatti da me consumati durante la permanenza all'hotel, collaborando direttamente con lo Chef **Chiappara**, forte della propria esperienza conseguita in cucina in giovane età, insomma un vero factotum, un FB Manager che certamente non ha bisogno di un ufficio!

In conclusione, appuntamento su **Video Mediterraneo** per le puntate di **Porto Empedocle**, ma soprattutto su un canale tematico del digitale terrestre il cui nome è ancora top secret, per seguire il format di **Carmen Morello** a livello nazionale, ulteriore affermazione della sua professionalità nel campo dello spettacolo, ahimè oggi sempre più rara, troppo spesso sostituita da immagini, maestre dell'effimero, senza ne arte ne parte.

Album e download foto