

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 01 Marzo 2010 01:00



Il "Culinary Team", squadra di Palermo, è pronto a partire per Marina di Massa dove, dal 7 all'11 Marzo 2010, si svolgeranno gli Internazionali d'Italia, concorso d'esposizione culinaria, nelle quali precedenti edizioni la nostra città si è sempre ben distinta. Domenica pomeriggio 28 Febbraio, presso l'Hotel Baglio Conca d'Oro, ho avuto il piacere di incontrare gli uomini che ci rappresenteranno e di ammirare alcuni dei piatti che saranno presentati al concorso. Il Maestro di Cucina **Giuseppe Giuliano**, "allenatore" della squadra, mi ha presentato molti degli chef e pasticciere che compongono il "Culinary Team", tra i più bravi, anche se i loro nomi sono sconosciuti ai più, nel creare piatti particolarmente decorativi.



Giuseppe Giuliano, Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticciere di Palermo e attualmente "Pasticciere Formatore" alla Pasticceria Alba di Palermo, mi ha guidato tra i piatti del "menu freddo", del quale ho scattato [diverse foto](#), e che è stato realizzato da diversi autori componenti del Team: il giovanissimo Chef **Roberto Pennino**, il Pasticciere **Giuseppe Guadalupo**, lo Chef **Carmelo Dalfino**, autore dei finger food, lo Chef **Gaetano Megna**, autore degli antipasti, lo Chef **Giacomo Perna** e infine gli Chef **Mario Puccio** e **Tony Cammarata**, autori dei piatti "festivi".



Tra i bellissimi piatti "freddi" in esposizione, c'erano anche delle spettacolari sculture di cui una sicuramente più emozionante delle altre, un uomo e una donna affiancati, realizzati in cioccolato fondente 70% proveniente da un cru sudamericano, probabilmente un criollo. L'autore di tale meraviglia è stato **Giovanni La Rosa**, Pastry Chef specializzato in sculture. Evidenti i meriti di La Rosa, pluripremiato con oro e argento, nella realizzazione della statua effettuata con notevole realismo, senza dimenticare però che l'idea e il bozzetto nascono dalla fervida vena di un giovanissimo artista palermitano: **Giuseppe Spinelli**. Solo la grande sinergia tra La Rosa e Spinelli, già collaboratori in altre occasioni, ha permesso la realizzazione di tale stupefacente opera.



Dopo l'esposizione del "menu freddo" è arrivato il momento del "menu caldo" che, considerando l'ora, era ancora in fase di preparazione; infatti ho avuto modo di sbirciarlo direttamente nella cucina dell'Hotel Baglio Conca d'Oro, condotta dallo Chef **Vincenzo Fardella**. In cucina, l'ambiente era frenetico, gli Chef **Giovanbattista Arcoleo**, **Natale Giunta**, **Salvatore Cambuca**, **Saverio Patti** e il Pasticciere **Pietro Pupillo**, correvano a destra e a manca nella classica frenesia che anticipa l'uscita dei piatti, ma cosa più importante, senza differenze tra nomi più o meno famosi, tutti al lavoro gomito a gomito. Ma ecco cosa stavano preparando questi chef indaffarati tra pentole e coltelli .

Gli anelloni di pasta di semola di grano duro farciti con ricotta di pecora e carciofi di Cerda su purea di pisellini essiccati e pomodorino di Pachino;

Il gambero in pastella e finocchietto delle montagne di Belmonte Mezzano;

Le polpettine di pesce azzurro del Mediterraneo alla mentuccia;

La polpa di maialino con lardo di montagna e fonduta di scamorza affumicata;

La costoletta di agnello al pistacchio di Bronte con cipollotti agrodolce, biete all'olio extra vergine d'oliva e uvetta di Pantelleria e "patarancino" all'Ennese;

La crema leggera al cioccolato latte con inserimento di bavarese alla vaniglia profumata alla carruba Madonita;

Il trancetto di sablè con tuma, frutti di bosco e glassa al cacao;

La salsa caramello con scorzetta di mandarini "Tardivo di Ciaculli".

Purtroppo, non avendo chiesto in tempo l'accredito stampa, non ho potuto partecipare alla cena di gala perdendomi quindi la degustazione del "menu caldo" e la possibilità di ragguagliarvi sui sapori e profumi ma, la prossima volta andrà diversamente. Le due ore da me trascorse, in compagnia di chef e pasticciere, non sono state sufficienti ad analizzare tutti i piatti in esposizione, alcuni particolarmente complessi, i quali meritavano sicuramente più attenzione, ma la mia insufficienza in merito troverà rimedio alla prossima edizione. I giovanissimi conosciuti in occasione della manifestazione, oggetto di questo mio scritto, fanno veramente ben sperare sul domani della nostra regione, dove arte e cultura si fondono con forza per formare un tutt'uno che può solo sbalordire.

In bocca al lupo al "Culinary Team" Palermo con la speranza che porti a casa le migliori medaglie anche quest'anno. Appuntamento al dopo concorso con i risultati.

[Tutte le foto della manifestazione](#)

Bibliografia e riferimenti:

Internazionali d'Italia: www.internazionaliditalia.eu

Hotel Baglio Conca d'Oro: www.hotelbaglioconcadoro.com

Giuseppe Giuliano: www.giuseppeguliano.it

A.P.C.P.PA - Associazione Provinciale Cuochi e Pasticciere Palermo: www.cuochipalermo.it

-

[Articolo in PDF](#)

Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4

INTERNAZIONALI D'ITALIA: PALERMO E' PRONTA

Il "Culinary Team", squadra di Palermo, è pronto a partire per Marina di Massa dove, dal 7 all'11 Marzo 2010, si svolgeranno gli Internazionali d'Italia, concorso d'esposizione culinaria, nelle quali precedenti edizioni la nostra città si è sempre ben distinta. Domenica pomeriggio 28 Febbraio, presso l'Hotel Baglio Conca d'Oro, ho avuto il piacere di incontrare gli uomini che ci rappresenteranno e di ammirare alcuni dei piatti che saranno presentati al concorso. Il Maestro di Cucina **Giuseppe Giuliano**, "allenatore" della squadra, mi ha presentato molti degli chef e pasticceri che compongono il "Culinary Team", tra i più bravi, anche se i loro nomi sono sconosciuti ai più, nel creare piatti particolarmente decorativi. **Giuseppe Giuliano**, Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo e attualmente "Pasticciere Formatore" alla Pasticceria Alba di Palermo, mi ha guidato tra i piatti del "menu freddo", del quale ho scattato diverse foto, e che è stato realizzato da diversi autori componenti del Team: il giovanissimo Chef **Roberto Pennino**, il Pasticciere **Giuseppe Guadalupo**, lo Chef **Carmelo Dalfino**, autore dei finger food, lo Chef **Gaetano Megna**, autore degli antipasti, lo Chef **Giacomo Perna** e infine gli Chef **Mario Puccio** e **Tony Cammarata**, autori dei piatti "festivi".

Tra i bellissimi piatti “freddi” in esposizione, c'erano anche delle spettacolari sculture di cui una sicuramente più emozionante delle altre, un uomo e una donna affiancati, realizzati in cioccolato fondente 70% proveniente da un cru sudamericano, probabilmente un criollo. L'autore di tale meraviglia è stato **Giovanni La Rosa**, Pastry Chef specializzato in sculture. Evidenti i meriti di La Rosa, pluripremiato con oro e argento, nella realizzazione della statua effettuata con notevole realismo, senza dimenticare però che l'idea e il bozzetto nascono dalla fervida vena di un giovanissimo artista palermitano: **Giuseppe Spinelli**. Solo la grande sinergia tra La Rosa e Spinelli, già collaboratori in altre occasioni, ha permesso la realizzazione di tale stupefacente opera.

Dopo l'esposizione del “menu freddo” è arrivato il momento del “menu caldo” che, considerando l'ora, era ancora in fase di preparazione; infatti ho avuto modo di sbirciarlo direttamente nella cucina dell'Hotel Baglio Conca d'Oro, condotta dallo Chef **Vincenzo Fardella**. In cucina, l'ambiente era frenetico, gli Chef **Giovanbattista**

Arcoleo, Natale Giunta, Salvatore Cambuca, Saverio Patti e il Pasticciere **Pietro Pupillo**, correvano a destra e a manca nella classica frenesia che anticipa l'uscita dei piatti, ma cosa più importante, senza differenze tra nomi più o meno famosi, tutti al lavoro gomito a gomito. Ma ecco cosa stavano preparando questi chef indaffarati tra pentole e coltelli .

Gli anelloni di pasta di semola di grano duro farciti con ricotta di pecora e carciofi di Cerda su purea di pisellini essiccati e pomodorino di Pachino;

Il gambero in pastella e finocchietto delle montagne di Belmonte Mezzano;

Le polpettine di pesce azzurro del Mediterraneo alla mentuccia;

La polpa di maialino con lardo di montagna e fonduta di scamorza affumicata;

La costoletta di agnello al pistacchio di Bronte con cipollotti agrodolce, biete all'olio extra vergine d'oliva e uvetta di Pantelleria e "patarancino" all'Ennese;

La crema leggera al cioccolato latte con inserimento di bavarese alla vaniglia profumata alla carruba Madonita;

Il trancetto di sablè con tuma, frutti di bosco e glassa al cacao;

La salsa caramello con scorzetta di mandarini "Tardivo di Ciaculli".

Purtroppo, non avendo chiesto in tempo l'accredito stampa, non ho potuto partecipare alla cena di gala perdendomi quindi la degustazione del "menu caldo" e la possibilità di ragguagliarvi sui sapori e profumi ma, la prossima volta andrà diversamente. Le due ore da me trascorse, in compagnia di chef e pasticciere, non sono state sufficienti ad analizzare tutti i piatti in esposizione, alcuni particolarmente complessi, i quali meritavano sicuramente più attenzione, ma la mia insufficienza in merito troverà rimedio alla prossima edizione. I giovanissimi conosciuti in occasione della manifestazione, oggetto di questo mio scritto, fanno veramente ben sperare sul domani della nostra regione, dove arte e cultura si fondono con forza per formare un tutt'uno che può solo sbalordire.

In bocca al lupo al "Culinary Team" Palermo con la speranza che porti a casa le migliori medaglie anche quest'anno. Appuntamento al dopo concorso con i risultati.

M. A.

Bibliografia e riferimenti:

Internazionali d'Italia: www.internazionaliditalia.eu

Hotel Baglio Conca d'Oro: www.hotelbaglioconcadoro.com

Giuseppe Giuliano: www.giuseppeguliano.it

A.P.C.P.PA - Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri Palermo: www.cuochipalermo.it