L'Artusi al Desco Sicano 2011

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 16 Maggio 2011 18:25

Casa Artusi di **Forlimpopoli**, per l'anno in corso, ha indetto una serie di manifestazioni che si svolgeranno in tutta Italia con lo scopo di celebrare, oltre all'unificazione d'Italia, anche quella culinaria che Pellegrino iniziò col suo libro "**La scienza in cucina e l'arte di mangar bene**", nel 2011 ricorre infatti il centenario della sua morte. Quest'anno, il consueto concorso **Desco Sicano**, organizzato dall'**Istituto Alberghiero Carlo Amato Vetrano** di **Sciacca**, è stato dedicato a **Pellegrino Artusi**. Il tema del **Desco Sicano**, il territorio regionale, stavolta aveva una complicazione in più, bisognava infatti innestarlo in una ricetta dell'**Artusi**. Il primo giorno di concorso, **5 Maggio**, è stato dedicato agli alunni interni all'Istituto di Sciacca, che hanno partecipato numerosi. Ben 10 concorrenti, tutti delle quarte classi, hanno presentato 10 piatti, ecco l'elenco dei concorrenti e delle loro realizzazioni.

Tommaso Aloisi con "Risotto di asparagi, tartara di maiale e zafferano con scaloppina al Marsala e gabbia di carote accompagnata da lacrime di pomodoro al basilico";
Leonardo Augello con "Risotto Mare e Monti";
Giovanni Cortese con "Rivisitazione di Pasta con le Sarde con favette stufate e Gambero rosso";
Giuseppe Domenico Ingoglia con "Maccheroni con le Sarde alla siciliana con acciughe fritte e Sarde ripiene";
Alfonso Pollari con "Totano ripieno ai profumi di Sicilia su crema di Zucca e Menta con patate gratinate alla Vastedda del Belice e verdure caramellate";
Giuseppe Santangelo con "Totani in gratella";

Simone Sanzone con "Coniglio in pocchette su rombi di panelle grigliate";
Alessio Sclafani con "Timballino di Cous Cous e Arista di Maiale arrosto bagnata nel latte";
Luca Scovazzo con "Barchette di zucchine ripiene";
Gaetano Solina con "Tortino di Alici con Salsa Belicina".

La giuria era composta, come consueto, da cinque membri: **Pino Tornambè**, Cuoco, **Brigida Speziale**, Docente di scienze dell'alimentazione, **Giovanni La Rosa**, Pastry Chef, **Rita Montanari**, Responsabile area Sicilia e Calabria della Electrolux Professional e, in ultimo **Maurizio Artusi**, enogastronomo. Il livello dei piatti era complessivamente accettabile ma tra tutti ha primeggiato **Simone Sanzone**, già vincitore del DescoSicano 2010. In seconda e terza posizione, si sono piazzati rispettivamente **Giovanni Cortese** e **Alfonso Pollari**.

Foto primo giorno di concorso

Archiviato il concorso interno, l'indomani **6 Maggio**, si sono svolte ben 3 competizioni dando così esecuzione al **Concorso Interprovinciale** comprendente le gare: di **sala e ristorazione**, di **cocktail** e di **presentazione turistica**.

La giuria di sala e ristorazione era composta da **Liborio Amplo**, Maitre, **Giovanni La Rosa**, Pastry Chef, **Caterina Messina**, Docente di Alimentazione e responsabile Haccp, **Fabio Peiti**, Chef, e da **Maurizio Artusi**, enogastronomo.

La prova di ristorazione ha quindi compreso anche la prova di sala, i ragazzi hanno dovuto lavorare in team ed abbinare il vino ai piatti, questi i partecipanti, in ordine numerico di sorteggio e quindi di uscita:

Benigna La Corte e **Naomi Cheren**, dell'IPSSAR Francesco Paolo Cascino di **Palermo**, **Andrea Chirco** e **Claudio Teresa**, dell'IPSSAR Abele Damiani di **Marsala** (TP), **Gianmaria Ciampallari** e **Claudia Gambino**, dell'IPSSAR Paolo Borsellino di **Palermo**, **Domenico Acquaviva** e **Ezio Di Liberto**, dell'IPSSAR Sen.Angelo Di Rocco di **Caltanissetta**, **Marco Provino** e **Vincenzo Puglisi**, dell'IPSSAR Pietro Piazza di **Palermo**, **Luigi Pietro Ventura** e **Rossella Cottonaro**, dell'IPSSAR Danilo Dolci di **Balestrate** (PA), **Roberta Oddo** e **Paolo Pantaleo**, dell'IPSSAR Virgilio Titone di **Castelvetrano** (TP).

Benigna La Corte ha aperto la gara con un "Volteggio di Gamberetti bianchi inglobati con ricotta di pecora e carotine su foglie di erbette di campo". Piatto a livello estetico molto ben costruito. Rischioso, ma ben riuscito, l'accostamento fragole-vegetali, fuso nella ricotta. Peccato che il tortino aveva poca struttura interna, secondo me andava integrato con quache altro ingrediente. Inoltre, azzardato anche l'abbinamento col vino, un Fiammato di Miceli che, pur essendo poco tannico e servito a temperatura di 10 gradi, secondo me, non si abbinava bene col piatto, tanto valeva usare direttamente un bianco. Purtroppo non l'ho potuto neanche provare poichè, un errore del servizio, non ha tenuto conto di una mia momentanea assenza dal banco di assaggio, sparecchiando anzi tempo la postazione, affidando così la valutazione dell'abbinamento alla mia precedente conoscenza del vino in questione.

Il secondo, **Andrea Chirco**, aveva preparato un "Tortino di Cous Cous su coulis di pesce al nero di seppia", un piatto molto pulito, che poteva ambire ad un miglior piazzamento se il cous cous fosse stato meno salato e se l'anello di totano di decorazione, saltato in padella, non fosse rimasto contaminato dall'aglio bruciato. Il tanfo di un solo anello è stato sufficiente a rovinare tutto il piatto. Un vero peccato perchè il tutto era stato ben eseguito, ottime le cotture, ed era piacevole ed invogliante.

Il terzo concorrente, **Gianmaria Ciampallari**, aveva preparato "Il pasticcio di magro", costituito da un tortino di riso ai carciofi con pasta brisè. Anche qui, una presunta defaillance del forno, ha costretto la giuria ad una lunghissima attesa, inoltre, il coppapasta di brisè, era durissimo fuori e molle dentro a causa dell'umidità del riso. Il contenuto era poco condito, il riso mancava di gusto, era poco condito. Forse il piatto andava reingegnerizzato meglio, onde evitare che il riso bagnasse la crosta di brisè.

Il quarto concorrente, **Domenico Acquaviva**, aveva preparato un "Cuore di pesce spada con Gamberoni rossi su quenelle di legumi freschi, ortaggi all’olio extravergine e cialde di pane", piatto molto piacevole, eseguito ottimamente con ingredienti di qualità, buone cotture, ottimo abbinamento dei sapori e senza errori tecnici di rilievo. L'unico degno di vincere la competizione, come poi avvenuto.

Il quinto piatto, preparato da **Marco Provino**, una "Treccia di spada tricolore con Cous Cous al Gambero bianco, zafferano e finocchietto selvatico su mosaico di ortaggi", non mi aveva convinto molto. Le cotture non erano corrette, la treccia di pesce spada tricolore era un pò secca, il sapore del gamberone era inesistente, e non era per niente fresco, l'argentina colpisce ancora? Discutibile l'accoppiamento ceci-gambero o, comunque, la tempura di ceci e farina era riuscita veramente male. Infine, il tortino di cous cous allo zafferano, era discreto, ma l'abbinamento con gli altri componenti del piatto lo hanno fatto sembrare slegato dal contesto.

Il sesto piatto, presentato da **Luigi Pietro Ventura**, un "Incrocio di calamari farciti e Cous Cous mediterraneo alla crema di zafferano con fantasia di verdure", esteticamente non mi aveva colpito molto ma gli accostamenti degli ingredienti erano interessanti, purtroppo le verdure erano troppo cotte, quindi ossidate, e il couscous era troppo umido, invece ottimo il calamaro con la sua farcia a base di verdure.

Il settimo ed ultimo piatto, preparato da **Roberta Oddo**, era costituito da un "Tramezzino di Sarde con Gamberi bianchi e finocchietto selvatico, cruditè ai sapori mediterranei". La sarda ripiena calda mal si accoppiava con la fredda cruditè di pomodoro e verdure del tortino sottostante, creando così una vera e propria cacofonia di sapori e temperature nella mia bocca, inoltre, la sarda poteva essere pulita meglio, infatti, presentava ancora le fastidiose pinnette dorsali.

La giuria è stata unanime nel classificare al primo posto il piatto di **Domenico Acquaviva**, al secondo posto l'ottima esecuzione di **Benigna La Corte,** che tra l'altro ha ricevuto anche il premio HACCP, e al terzo **Marco Provino**.

E' stato un vero peccato vedere dei piatti di così buon livello rovinati da pochi errori, tra l'altro facilmente evitabili con un pò di attenzione in più. Spero che la competizione di questo **Desco Sicano** sia stata proficua per i partecipanti, le critiche della giuria, mie in particolare, confermate poi nella classifica finale, avevano l'unico scopo di far emergere le sbavature dei piatti e stimolare i ragazzi a migliorarsi, uscendo dal clichè di mediocrità nel quale spesso si rischia di rimanere confinati.

Personalmente posso solo consigliare, ai giovani che si accingono ad entrare nel mondo della ristorazione, di cambiare il proprio punto di vista, iniziando un percorso sensoriale, coi profumi e i sapori delle materie prime e, solo dopo, passare all'abbinamento delle stesse in cucina. Solo con questo grande gesto di curiosità e umiltà ci si potrà immedesimare in colui che dovrà consumare i propri piatti, riuscendo così a creare delle pietanze che generino sensazioni positive per chi li mangerà.

moocasa_albumid=5603717023466507217

Le Ricette dei ragazzi dell'Alberghiero

Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4

Aloisi Tommaso	Risotto di asparagi, tartara di maiale e zafferano con scaloppina al Marsala e gabbia di carote

	accompagnata da lacrime di pomodoro al basilico