1° Memorial G.M.R. dell' AMIRA di Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 21 Aprile 2013 14:08

Alzi la mano chi conosce la cucina di sala.... sono pochissime le persone che hanno assaggiato i cosiddetti piatti flambè, caratteristica fiamma alcolica che coreograficamente interviene a movimentare la preparazione. Pian piano, con la mancanza di personale e la sua conseguente s-professionalizzazione la cucina di sala è praticamente scomparsa, a Palermo probabilmente è rimasto solo **Carlo Hassan**, Maitre del nuovo Charleston di Mondello, a praticarla, ed è un vero peccato, perchè grazie all'utilizzo di una fiamma a bassa temperatura ed alle cotture veloci, al massimo 15 minuti, i piatti così preparati garantiscono un'ottima sistema per preservare profumi, sapori e caratteristiche nutrizionali.

Lo strumento principale della cucina di sala è la "lampada", un particolare fornellino che ricorda quello di "campagna", ma molto più elegante, che nella sua versione classica è costruito in rame ed alimentato con alcol denaturato, mentre quelli più moderni oggi sono realizzati in acciaio inox ed alimentati con la classica bomboletta di gas butano. Personalmente sono assolutamente contrario alle lampade moderne poichè, anche se molto più pratiche, non possono garantire la stessa dolcezza di fiamma dell'alcol, forniscono invece una cottura del tutto simile a quella del fuoco di cucina, temperature comprese. Per quanto riguarda la padella, invece, essa di solito è costituita da una camicia di rame ed una foglia interna di acciaio inox, Ciò permette di sfruttare al massimo la dolce fiamma della lampada, grazie alla grande conducibilità termica del rame il quale, posto all'esterno, avvolge il recipiente con un caldo abbraccio, ed a preservare i cibi in cottura che, in tale modo, andranno a contatto solo con l'acciaio inossidabile posto all'interno, evitando pericolose reazioni chimiche tra alimenti e rame, ma anche con le antiche stagnature, che pur sempre qualcosa cedevano alle pietanze.

Durante la mia partecipazione, in qualità di giurato del "gusto", all'interno del **1° Memorial Gran Maestro della Ristorazione di Palermo**, svoltosi presso il Ristorante "**Mandarini**" il **14 Aprile 2013** ed organizzato dall'A.M.I.R.A. Sicilia Occidentale, guidata dal Fiduciario **Mario Di Cristina**, mia preziosa risorsa tra i segreti della lampada, ho avuto modo di assaggiare tutti i piatti presentati dagli 8 concorrenti, usufruendo di un'occasione assolutamente unica. L'A.M.I.R.A. è l'associazione nazionale che raggruppa i maitre, da pochi mesi essa è diretta da un presidente che ha legato il suo operato con la città di Palermo, noto col soprannome di mister Charleston, egli è **Carlo Hassan**, per l'occasione presente in giuria.

La manifestazione è stata condotta dal Gran Maestro **Carollo** con interventi di **Mario Di Cristina**, che hanno introdotto e guidato, di volta in volta, i concorrenti presentati nel seguente ordine:

1. **Angelo Serio** con le "Casareccie mediterranee";
2. **Salvatore Garbo** con i "Tagliolini verdi di borragine e tenerumi con tagliata di tonno e bottarga";
3. **Salvatore Di Cara** con i "Tagliolini all'isolana ed emozioni mediterranee";
4. **Angelo Daino** con gli "Spaghetti chilometro zero anticrisi";
5. **Giuseppe Guercio** con i 2Tagliolini con scampi, finocchietto selvatico e vellutata di asparagi e pistacchi";
6. **Vincenzo Siragusa** con le "Tagliatelle ai crostacei e crema di zucca gialla";
7. **Antonino Scarpinato** con gli "Spaghetti e patate con gamberoni e bottarga di tonno";
8. **Ferdinando Parrinello** con la "Margherita con quadrucci di sgombro su vellutata di borragine".

I membri della giuria che ha valutato i piatti erano, in ordine alfabetico, i seguenti: **Carmelo Dalfino**, Chef, **Carlo**

Hassan, Maitre e Presidente Nazionale dell'A.M.I.R.A., **Nino Reginella**, Maitre, **Ninni Rivera**, responsabile commerciale G.I.V. (Grandi Vini Italiani). in rappresentanza dello sponsor vini Rapitalà, infine c'ero anch'io, **Maurizio Artusi**, enogastronomo ben consapevole ed onorato di sedere accanto a tali grandi professionisti da cui si può solo imparare.

Il primo classificato è stato **Salvatore Di Cara** con un piatto di ottima pulizia di sapori, con un abbinamento mare-terra di ricci e favette solo apparentemente banale, che si è quindi rivelato azzeccatissimo. Tra gli ingredienti erano presenti anche dei tocchetti di cernia, che davano più consistenza fisica alla presenza del mare, già aromaticamente ben espresso per virtù dei ricci, il tutto era stato sfumato e ovviamente flambato con un classicissimo brandy. **Di Cara** ha recentemente rilevato il ristorante "**Mandarini**" dopo averci lavorato come maitre per moltissimi anni, infatti, come egli stesso garantisce, la linea del locale rimarrà la stessa, anche se tecnicamente c'è stato un cambio di gestione.

Il concorso è stato anche una buona occasione per assegnare a **Giuseppe Esposito** il diploma di Gran Maestro della Ristorazione, riservato ai maitre con almeno 10 anni di attività continuativa, e ad **Alessandro Recupero** lo spillino identificativo, in qualità di nuova matricola.

Infine è stato anche presentato, da **Carmelo Dalfino** e **Salvo D'Antoni**, il nuovo **Movimento Cuochi e Pasticceri Siciliani**, il quale non rappresenta la solita associazione, ma un modo per sentirsi uniti e collaborare insieme per risolvere i piccoli e grandi problemi che affligono queste due importanti figure della ristorazione.

Concludo con l'auspicio di vedere qualche locale in più che pratichi la cucina di sala, ad esempio, si potrebbero riservare uno o più giorni della settimana ad un menu speciale, tutto a base di lampada, spiegandone i passaggi al cliente durante la preparazione come in un piccolo cooking show, in questo momento di crisi potrebbe costituire un modo nuovo per differenziarsi, nonchè attrarre e fidelizzare clienti curiosi e raffinati.

moocasa_albumid=5866862818808607761