

Concorso all'alberghiero di Sciacca

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 20 Aprile 2010 21:26



Trovarsi a gironzolare per delle cucine di ristorante, dove tutti corrono frementi, è sicuramente una sensazione inebriante per un appassionato di gastronomia. Io ho avuto la fortuna di trascorrere la mattinata del 20 Aprile, tra i ragazzi dell'Alberghiero "Sen. Giuseppe Molinari" di Sciacca, vi si svolgeva infatti il Concorso Professionale di Cucina e Cocktail "Desco Sicano 2010". Lo scopo della gara dedicata ai cocktail, era la realizzazione di drink a basso tenore alcolico, al fine di minimizzare i danni che tali bevande causano ai giovani, troppo spesso bevitori smoderati. Il concorso di cucina, invece, voleva rimarcare l'importanza del territorio e degli ingredienti che da esso provengono. Entrambe le gare erano riservate agli alunni interni dell'alberghiero e si sono



svolte in modo professionale e ordinato, senza nessun intoppo, segno che l'organizzazione degli insegnanti aveva ottenuto il risultato voluto. Deus ex machina della situazione è stato il Prof. Giovanni Montemaggiore, poliedrico e premiato Chef, che si è occupato attivamente della gara di cucina, riuscendo nell'ardua impresa di coordinare insegnanti e ragazzi. Dopo aver girovagato abbondantemente tra le quinte della gara di cocktail e familiarizzato coi ragazzi del concorso di cucina, mentre preparavano i loro piatti, verso mezzogiorno, è arrivato il fatidico momento della valutazione del lavoro svolto dagli alunni. La giuria era costituita da giudici con diverse esperienze nel campo enogastronomico, io stesso ne facevo parte insieme a Rita Montanari, dell' Electrolux Sicilia, all' Art Pastry Chef Giovanni La Rosa, di Martino Ragusa,



enogastronomo e scrittore per finire con Damiano Licata, rappresentate dell'Assessorato Agricoltura Soat di Sciacca. Le portate sono state numerose, ben 17 tra primi e secondi, con un paniere degli ingredienti relativamente limitato, i ragazzi sono stati bravissimi a combinare, quasi sempre, in modo più che gradevole, maiale, spatola, qualche verdura e pasta fresca. L'impegno profuso dai concorrenti è stato grande ed il risultato, considerando anche che erano tutti ragazzi tra i 14 e 16 anni, è stato ampiamente accettabile. Solo un piatto, a mio avviso, non era gradevole, ma compensato ampiamente dalle sensazioni gustative di tutti gli altri. Un



altro problema che ho notato è stata la difficoltà, da parte dei ragazzi, a bilanciare i sapori dei vari piatti e a volte anche del loro amalgama, come anche dell'uso del sale, spesso usato in modo improprio. Il piatto che ha vinto, a ridosso sul secondo classificato, proponeva una triglia con un ripieno di crostacei sapientemente presentato.

L'I.I.S.S. "Calogero Amato Vetrano", comprende sia l'indirizzo professionale alberghiero, il sopra citato "Sen. Giuseppe Molinari", che l'indirizzo tecnico agrario da cui prende il nome; ciò ha consentito una non comune



sinergia tra le due scuole. L'istituto agrario produce gli ingredienti, come per esempio olio, vino per arrivare fino all'orzo e quindi alla birra; l'alberghiero utilizza i prodotti dell'agrario per le ricette e infine li consuma, un vero ciclo chiuso ! Inoltre, diverse feste e qualche concorso, vengono organizzati dalla dirigenza scolastica, costituendo così un raro esempio di ciò che una scuola dovrebbe essere per i propri alunni: un luogo di aggregazione sociale, di istruzione, di sana competizione, di confronto, di lavoro e a volte anche di sacrificio.

[Tutte le foto della manifestazione](#)