La NIC Juniores alla Delizia di Bolognetta

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 29 Giugno 2016 12:53

Sul territorio palermitano ci sono delle risorse insospettabili, purtroppo poco conosciute, ma che invece andrebbero sempre citate e promosse, ma per fortuna, al di fuori dei nostri confini regionali, esse sono ben conosciute. E' questo il caso del pluri medagliato Maestro di Cucina **Giuseppe Giuliano**, responsabile pasticceria della **NIC**, Nazionale Italiana Cuochi nell'ambito della F.I.C., nonchè Coach del **Culinary Team Palermo**, squadra molto attiva nei concorsi internazionali che alla sua città ha portato tanti riconoscimenti mondiali. Poche invece sono le pasticcerie in grado di distinguersi, offrendo un prodotto veramente artigianale e realizzato con tutte le attenzioni che per un'attività del genere dovrebbero essere obbligatorie, ma che invece sono considerate dai più solo un aggravio di costi. La **Pasticceria Delizia** di **Pino Lo Faso**, sita sul corso principale di **Bolognetta**, paese a pochi chilometri da **Palermo**, rappresenta uno dei rari locali che inverte le tendenze negative di questo settore, non ha caso essa è stabilmente presente tra le pagine di questo mio sito web, impossibile non citare i suoi eccellenti lievitati, tra i migliori in Sicilia, forse al Sud, e le creme autoprodotte, come ad esempio la Deliziella nocciole e cacao.

Fatte queste premesse, riesce sicuramente più facile comprendere le motivazioni che hanno spinto la **NIC Juniores**, accompagnata dallo Chef **Gaetano Ragunì**, uno dei suoi coach anche lui pluri medagliato, presso il laboratorio della **Pasticceria Delizia** con lo scopo di confrontarsi con l'esperienza del Maestro **Giuliano**. L'oggetto dello studio dei due giorni siciliani della **NIC**, **28** e **29 Luglio 2016**, è un nuovo segretissimo dessert che verrà proposto come piatto in concorso durante le prossime competizioni della **NIC Juniores**, pertanto rassegnatevi, di ciò non vedrete nè foto nè conoscerete dettagli, ma potrete invece ammirare "Taormina", l'ultima creazione di **Mauro Lo Faso**, promettente figlio di **Pino,** reduce da un corso di studi presso la Cast Alimenti. **Gaetano Ragunì** è arrivato a **Bolognetta** insieme a **Patrick Bertoni**, bresciano, **Salvatore Canargiu**, pugliese e **Antonio Ingrao** di Sciacca, tutti giovanissimi, promettenti e con l'ottima peculiarità di essere particolarmente disciplinati e concentratissimi, difficile distoglierli dalla loro missione! Insieme a loro, **Pino Lo Faso**, affiancato dal figlio **Mauro**, da poco entrato a far parte del **Culinary Team Palermo Junior**, hanno contribuito attivamente ai lavori di messa a punto del dessert da concorso non solo offrendo ospitalità alla squadra, ma anche partecipando attivamente all'evoluzione del progetto.

Gaetano Ragunì, mi ha inoltre gentilmente rilasciato una piacevole video intervista, nella quale mi ha raccontato delle sue origini siciliane di **Giardini Naxos** (ME), del lavoro in quel di **Forlimpopoli** (FC), nonchè della sua passione per i concorsi. La sua è una cucina che definirei "camaleontica", cioè che si adatta al territorio in cui egli sta operando in quel momento, ma a tavola predilige le alici marinate e come dessert un bel... cannolo siciliano, buona visione.

{youtube}rBwfWW6pdhU{/youtube}

moocasa_albumid=6300994436242246097