

Il miglior catering italiano è 100% made in Sicily

notizia pubblicata **24 Marzo 2015** alle ore **10:00** nella categoria **Enogastronomia**



E' stata una società di Palazzolo Acreide ad aggiudicarsi la vittoria alla quinta edizione del premio "King of Catering Platinum" fra migliaia di partecipanti da tutta Italia. Stiamo parlando di Valentino Catering, premiata lo scorso 10 febbraio, nella cornice di "Identità Golose" a Milano. Il tema dell'edizione 2015 è stato "Cum grano salis. Un lunch di lavoro intelligente" perfettamente in linea con il significato del prossimo Expo di Milano "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita".

Ai quattro finalisti, i giudici hanno richiesto un menu composto da un antipasto, un piatto principale e un dessert con un budget di spesa di 18 euro a persona ma soprattutto hanno imposto dei tempi precisi per la preparazione e le uscite dei piatti.

Una gara serrata e combattuta che Gaetano Quattropani, chef di Valentino Catering, uno dei più giovani ristoratori italiani (a soli 20 anni aveva già aperto il "Ristorante Valentino") ha affrontato con grande serenità e determinazione. A determinare la sua vittoria un menù ispirato alla terra di Sicilia e al Mediterraneo: "Per l'Antipasto abbiamo presentato alla giuria una tartare di tonno con insalatina di arance e finocchio, gamberone con sale grosso di Portopalo e cialda con mousse di baccalà, ciliegino al miele e capperi di Pantelleria; a seguire un tocco di pesce spada in crosta di pistacchio di Bronte su carpaccio di zucca con carciofo all'olio d'oliva cotto a bassa temperatura e per finire la mousse di ricotta e cioccolato al profumo di arancia su un pandispagna alle mandorle del pasticciere prodigio Vincenzo Monaco", racconta orgoglioso ed emozionato Gaetano Quattropani.

Ma Valentino Catering, già vincitore nel 2013 del premio nella categoria "King of Menù", deve la sua

vittoria anche al rispetto della tempistica dettata dalla giuria del concorso perché “per gestire la cucina di un evento da 1000 o 2000 persone o un matrimonio con 300 o 50 invitati è importante che ogni tassello si incastri perfettamente”.

La prossima sfida sarà a Expo 2015 in cui sarà tra i protagonisti insieme al Distretto del Sud Est all'interno del Cluster del Biomediterraneo.