Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Nazionale

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

La Sicilia spopola alla rassegna nazionale di cucina e pasticceria

notizia pubblicata **27 Settembre 2006** alle ore **09:26** nella categoria **Territori**

Il Grand Hotel “Villa Tuscolana” di Frascati (Roma) ha ospitato il Concorso Nazionale di piatti da esposizione a premi, Rassegna competitiva Italiana di Cucina e pasticceria, indetta ed organizzata dall’Associazione Professionale Cuochi Italiani, dal Centro Studi d’Arte Culinaria e dalla rivista “L’arte in cucina”, in collaborazione con Barilla Foodservice.

Un successo la manifestazione organizzata dall’associazione professionale dei cuochi italiani, sodalizio di respiro nazionale diretto da Carlo Re e presieduto da Luigi Ugolini: un centinaio di cuochi appartenenti alle delegazioni di quasi tutte le regioni d’Italia si sono sfidati nella due giorni romana a suon di piatti, decorazioni ed invenzioni culinarie, in un clima, comunque, di grande amicizia e rispetto per il lavoro e l’inventiva reciproca.

I risultati della competizione sono stati resi noti nel corso dei lavori dell’assemblea generale dei cuochi italiani, presieduti da Carlo Re, che si è soffermato sullo stato dell’associazione ed ha illustrato i programmi a breve e medio termine. Poi, il momento più atteso, quello della premiazione dei vincitori, che ha catalizzato le attenzioni generali.

Ricco il palmares della squadra siciliana che ha veramente spopolato a suon di medaglie e riconoscimenti: tre ori, due argenti ed otto bronzi, più due menzioni d’onore. Sul podio più alto il vincitore assoluto della competizione, il siracusano Maurizio Urso che ha vinto l’oro assoluto ed un premio del valore di 500 euro. Secondo oro assoluto per Carmelo Brancato che ha vinto anche un premio del valore di 300 euro. E oro anche per Liborio Genovese che ha così completato il terzetto dei “golden cuochi” siciliani.

Sugli scudi Cristian De Simone e Salvatore Scrivano, che hanno vinto entrambi la medaglia d’argento.

I piatti e le prelibatezze realizzate da Michele Battiato, Marcello Viviani, Robert Emmi, Giorgio Rimmaudo, Giuseppe Musumeci, Biagio Muscarello, Maria Grazia Trovato e Simona Raia, hanno invece raggiunto il terzo podio con la medaglia di bronzo.

Menzione con diploma, infine, per Paolo Romeo e Concetto Pavone. Grande la soddisfazione del team siciliano che ha portato una ventata di novità e freschezza all’interno della rassegna nazionale: molto apprezzati infatti i piatti da concorso e rassegna realizzati dai cuochi, alcuni dei quali chef e maestri di cucina, che hanno utilizzato frutti tipico locali e cibi squisitamente mediterranei. Ed è stato un tripudio di sapori e spezie di varietà di pesce e frutti di mare, di pistacchi, mandorle e fragole e, ovviamente di piatti con limoni, arance ed agrumi siciliani.

“E’ un momento magico per la squadra siciliana – ha commentato il delegato della Sicilia orientale,

Salvatore Scrivano – in quanto premia giustamente il lavoro d'inventiva dei nostri professionisti che utilizzano con intelligenza e raffinatezza i doni della natura presenti nella nostra meravigliosa terra. Siamo soddisfatti, chiaramente, per il risultato complessivo e per quello di ogni singolo partecipante: diversi, infatti, i giovani che hanno riscosso successo con le loro creazioni e questo fa ben sperare per il futuro dell'associazione e della categoria dei cuochi in generale".

"Un bel risultato – gli fa eco Maurizio Urso – che pone la Sicilia in grande evidenza nel contesto nazionale. Sono convinto che la nostra Isola giochi davvero un ruolo strategico nell'arte culinaria dell'intero Mediterraneo"

Nel corso dell'assemblea nazionale presieduta da Carlo Re, è stata annunciata l'organizzazione di seminari interregionali tecnico-professionali sulla preparazione di piatti da concorso: il calendario prevede incontri a carattere biregionale a partire dalla prossima primavera.

Dal 26 al 29 febbraio prossimo, infine, un team dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani rappresenterà i colori nazionali al Primo Festival Culinario Internazionale in programma ad Istanbul, in Turchia.