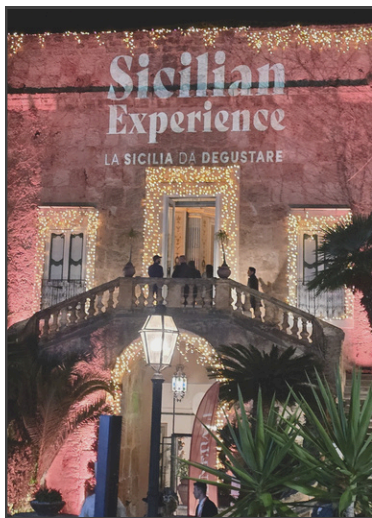


“SICILIAN EXPERIENCE”: 40 CHEF E L’ISOLA “NEL PIATTO”.

di *Piera Zagone*



Celebrare la Sicilia attraverso le sue materie prime e attraverso i suoi chef. Si è svolto a Villa Boscogrande a Palermo lo scorso 29 ottobre l’evento “Sicilian Experience”. Quaranta chef provenienti da tutta Italia ed Europa si sono riuniti per creare un piatto che sapesse di Sicilia ed offrilo agli ospiti della serata. Creazioni d’autore accompagnate da oltre 90 etichette siciliane tra vini, birre e distillati. Fra gli chef intervenuti Giovanni Marino dell’Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo: “Ho avuto la possibilità di partecipare a questo bellissimo

evento tramite l’associazione e il suo Presidente Mario Puccio -ha spiegato-. Ho proposto agli ospiti intervenuti un piatto di filetto di capone marinato e scottato in padella accompagnato da una crema di cavolfiore mantecata con ragusano croccante di mollica con pinoli ed erbe aromatiche. Sono state servite circa 200 porzioni”. La scelta dello chef è ricaduta, quindi, su un pesce meno scelto dai consumatori. “In realtà il capone - dice Marino, che opera da 28 anni presso l’Hotel President di Palermo - rappresenta il nostro mare e la scelta è stata un modo pratico per poterlo rivalutare in una chiave appetitosa e ricercata”. La partecipazione ad eventi come questo è sempre molto formativa per gli chef: “Sì è una cosa molto importante - dichiara Marino - perché potersi confrontare e vedere come lavorano fuori dalla Sicilia i nostri colleghi”.



Capone, “broccolo” e capperi
Chef Giovanni Marino

“SICILIA REGIONE GASTRONOMICA EUROPEA” FA TAPPA A CEFALÙ

di *Piera Zagone*

Meeting, showcooking, mostre e degustazioni. Tutto questo e molto di più è stato “Sicilia food Vibes” dal 17 al 19 ottobre scorso a Cefalù dove hanno fatto tappa le celebrazioni per il riconoscimento “Sicilia Regione Europea della Gastronomia 2025”. Così presso il lungomare della cittadina marinara in provincia di Palermo la pastry chef Rosellina Incandela ha svelato i segreti della cassata siciliana, lo chef Armando Barreca del ristorante Tinchitè, ha preparato la tradizionale “Pasta a Taiano” e, ancora, la lady chef Delia Monastero dei ristoranti Winary e Putia ha presentato la sua “Caponata di Capone”, insieme allo chef Alessandro Mangano con gli “Spaghetti Conca d’Oro con gambero rosso”. Protagonisti dell’evento anche i fratelli Antonio e Giuseppe Bonomo membri dell’Associazione provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo e pastry chef della Pasticceria Fiasconaro, che hanno proposto una versione del panettone come dessert al piatto.



In particolare è stato presentato un panettone Montenero con impasto al cacao profumato al limone con una spuma di ricotta alleggerita con pena e bacche di vaniglia e marroni canditi servito con una crema al Marsala e decorazioni in cioccolato peruviano. “Un dessert essenziale e raffinato -

racconta Antonio, membro dell’Associazione provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo - in cui la potenza del cacao, la freschezza del limone e la rotondità del Marsala dialogano in armonia. Il tocco dei marroni completa la sinfonia di sapori, mentre la spuma dona morbidezza e luminosità al piatto”. In abbinamento è stato offerto un Passito di Pantelleria di Noto Planeta, con note di nespola e agrumi.

newsletter

n.2
Gennaio, 2026

“TEMPO DEL CREATO 2025”: A TAGLIAVIA UN EVENTO SULLA SALVAGUARDIA DELL’AMBIENTE

di *Piera Zagone*



Una tre giorni per fermarsi a contemplare e riflettere sulla bellezza del Creato. Così l’Arcidiocesi di Monreale nelle giornate del 2 e 3 ottobre scorso, presso il Santuario della Madonna di Tagliavia, ha

promosso l’iniziativa “Tempo del Creato 2025”.

Un ciclo di seminari, incontri e mostre che hanno visto come protagonisti istituzioni, scuole e comunità cristiane.

Alla luce dell’enciclica “Laudato Sì” di Papa Francesco - ha spiegato lo chef Roberto Cascino, membro dell’Associazione provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo e responsabile del Dipartimento Solidarietà Emergenze della Federazione Italiana Cuochi - abbiamo avuto modo di invitare diverse scuole della Provincia che hanno partecipato non solo ai seminari e hanno anche avuto la possibilità di conoscere le aziende del territorio che hanno allestito degli stand e proposto delle degustazioni dei loro prodotti durante entrambe le giornate”. Un modo per conoscere l’identità delle materie prime che caratterizzano la nostra terra, apprezzarle e studiarne le molteplici possibilità di impiego. “Oggi essere cuochi - aggiunge Cascino - è anche saper educare a scegliere le materie sostenibili, rispettarne la stagionalità, ridurre gli sprechi e nello stesso tempo conoscere la storia delle terra e dei suoi produttori rispettando il Creato riducendo al massimo le azioni inquinanti”.

newsletter

n.2
Gennaio, 2026

“TROFEO MIGLIOR ALLIEVO” RICORDANDO LO CHEF GUDDO: VINCE NATALE STAMATE DEL CASCINO

di *Piera Zagone*

É il giovane cuoco Natale Stamate, dell'alberghiero Cascino il vincitore del “Trofeo Miglor Allievo”, la competizione che ogni anno coinvolge scuole ed Enti di formazione del settore iscritti alla Federazione Italiana Cuochi. L'allievo della IV BE, accompagnato dal professore e chef Toni Cammarata, ha partecipato con un piatto dal titolo “Nascosto nel verde”: un trancio di baccalà con un ripieno di carciofi avvolto in foglie di friarelli. Secondo e terzo classificato Joseph Levantino dell'istituto Piazza con il piatto “Falsomagro InsideOut” e Angelo Calabrese di Elis. Il premio speciale per la sostenibilità,



tema centrale della competizione, è andato invece a Giorgia Albanese del “Centro studi Aurora” con il suo “Baccalà al vapore con spuma di salsa alla ghiotta”. La gara, organizzata dall’A.P.C.P.A., è stata dedicata alla memoria dello chef Gioacchino Guddo cuoco palermitano di punta

dell'albergo “Grand Hotel Piazza Borsa” in via dei Catari.

Proprio in questa location ha avuto luogo prima la competizione e poi un momento di riflessione e ricordo in nome dello chef prematuramente scomparso all’età di 60 anni lo scorso ottobre 2021. “Sono molto soddisfatto - ha dichiarato il presidente dell’associazione Cuochi e Pasticceri Palermo- della riuscita della giornata come momento di confronto per i ragazzi. Questi momenti rappresentano una opportunità che serve a fare appassionare i giovani allievi al mestiere di cuoco. Mi auguro che il ricordo di Gioacchino Guddo possa alimentare in tantissimi ragazzi la passione per il nostro mondo nonostante le difficoltà che esso porta con sé”.

newsletter

n.2
Gennaio, 2026



PROSSIMI *Eventi*



Campionati della Cucina Italiana
Rimini Fiera

Febbraio
15-17
2026



Seminario Pastry Arts
Palermo

Marzo
2
2026



Sirh/+ Mediterranée
Marsiglia, Francia

Marzo
15-17
2026

Presidente A.P.C.P.A. MARIO PUCCIO
Ufficio stampa PIERA ZAGONE
Grafica e comunicazione MARIA CARMELA CATALANO

newsletter
n.2
Gennaio, 2026



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCIERI PALERMO

Piazza dei Quartieri, 2 - 90146 Palermo Cod. Fisc. 97172600823 - P.Iva 05676420820
www.cuochipalermo.org mail: apcpa@gmail.com pec: apcpa@legalmail.it