

Olimpiadi di Cucina di Stoccarda, argento per il 'Culinary Team Sicilia'

Autore: Manuela Zanni

Data: 07 Febbraio 2024



Una prestigiosa **Medaglia d'Argento** e gli apprezzamenti della Giuria internazionale. Con questi trofei è rientrato da Stoccarda (Germania) nella nostra Isola il **Culinary Team Sicilia**, squadra ufficiale dell'**Unione Regionale Cuochi Siciliani**, facente capo alla **Federazione Italiana Cuochi**, che lo scorso 3 febbraio ha gareggiato alle **Olimpiadi di Cucina IKA 2024**, nella categoria **Regional Culinary Art**.

Le preparazioni presentate

Il Team ha presentato il **tavolo di cucina fredda** con piatti realizzati utilizzando le eccellenze della Sicilia. La delegazione istituzionale dell'URCS era composta da **Rosario Seidita**, presidente, **Mario Puccio**, presidente dell'Associazione Cuochi e Pasticceri di Palermo, e **Giuseppe Rinallo**, presidente dell'Associazione Cuochi di Enna. Il Team, inoltre, era composto da: **Liborio Bivona**, Team Manager (Agrigento); **Gaetano Scarcella**, Capitano (Palermo); **Giovanni Saporito** (Palermo); **Carlo D'Amato** (Palermo); **Stella Silvestro** (Trapani); **Vincenzo Leanza** (Enna); **Angelo Calabria** (Agrigento); **Giampiero Ingrao** (Palermo).



Come da regolamento, il **tavolo di cucina fredda** prevedeva la preparazione di 3 antipasti (di cui uno vegano), 4 finger food (2 caldi e 2 freddi), un piatto festivo da buffet, un menù gastronomico da 5 portate, 4 friandises e 4 dessert al piatto. Le preparazioni virtualmente hanno richiamato tutti i posti più belli e affascinanti della Sicilia. Il programma di pasticceria, inoltre, è stato realizzato dai giovani pastry chef Stella Silvestro e Giampiero Ingrao. Molto apprezzato dalla giuria in particolare il pezzo che imitava una tazzina di cioccolato con un cappuccino al pistacchio di Raffadali e quello del Fiore Autunnale a base di cioccolato di Modica.



L'altro programma del piatto da buffet per 8 persone (piatto festivo), realizzato dallo chef Giovanni Saporito, è stato molto apprezzato invece dai giudici per la tecnica di gelatinatura, la precisione e l'armonia nei colori che esprimevano i prodotti utilizzati: Gambero Rosso di Mazara, Pesce Spada e Salmone. Molto apprezzata dai giudici anche la parte del programma del menu gastronomico, realizzato con maestria dallo chef Gaetano Scarcella il quale, ispirandosi ad un percorso gastronomico del *fine dining*, ha realizzato un entr ee a base di pesce con la seppia cotta a bassa temperatura su un terriccio alle alghe, ricreando in maniera suggestiva un ambiente marino, poi con un piatto ovo latte a base di uova di quaglia marmorizzato servito con cracker farcito di caki e ricotta, a seguire una zuppetta vegana con gnocchi di patata, barbabietola e cestino a base di ravanello e, per finire, filetto di maialino nero dei Nebrodi servito con un giardinetto di ortaggi. Infine, anche il programma dei Finger Food realizzati dallo chef Carlo D'Amato ha riscosso successo per la precisione ed un aspetto artistico molto invitante. Anche i finger sono stati realizzati con i prodotti del territorio: uno a base di lenticchie di Ustica, dunque interamente vegano, un altro che ricreava un panino con burger di manzo di razza modicana, un altro a base di scampi del Mediterraneo ed un altro a base di formaggio cremoso e papaya di coltivazione siciliana.

I componenti del team Sicilia

A collaborare con il Team erano presenti gli chef **Dario Arena**, **Guglielmo Asta**, **Giuseppe Morreale** e **Giovanna Panaccione**. Nella stessa giornata del Team ha gareggiato, come singolo, lo chef **Benedetto Priolo**, dell'Associazione di Palermo, che ha vinto la Medaglia d'Argento nella categoria *Carving fruits and vegetables*.



Gli allievi di Ted Formazione

Infine anche una rappresentanza degli allievi di [Ted Formazione](#) era presente alle Olimpiadi, affiancando in cucina il [Culinary Team Sicilia](#) durante tutta la fase preparatoria della prestigiosa competizione, cogliendo la grande opportunit  di vivere un importante momento formativo alle

competizioni.

Rosario Seidita: “Orgogliosi di rappresentare la Sicilia”

“Sono molto emozionato ed orgoglioso per il grande risultato raggiunto dal Culinary Team Sicilia, frutto del grande impegno, sacrificio e professionalità che richiede una competizione prestigiosa come le Olimpiadi. Essere inoltre presenti con il patrocinio della presidenza della **Regione Siciliana** ci ha dato ulteriori stimoli e motivazioni nel presentare il tavolo con le eccellenze della nostra Isola, appena nominata da **IGCAT “REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025”**, contribuendo a promuovere e valorizzare il *brand* Sicilia” ha detto il presidente di URCS, **Rosario Seidita**.

“La grande determinazione di tutto il Team ha permesso questo risultato – ha aggiunto il Team Manager Bivona –. Un gruppo meraviglioso che è cresciuto con la consapevolezza che può fare grandi cose”. Congratulazioni e apprezzamenti per il grande risultato e il lavoro svolto sono giunti dal presidente nazionale FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo**, e da tutta la **Dirigenza nazionale di Federazione Italiana Cuochi**.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/olimpiadi-cucina-stoccarda-argento-culinary-team-sicilia/>

Generato il 18/04/2025