



## COMUNICATO STAMPA FINALE

**4ª RASSEGNA CALABRESE di CUCINA, PASTICCERIA e SCULTURE ARTISTICHE**  
**2° TROFEO "COSTA VIOLA" riservato alle SCUOLE ALBERGHIERE**  
**16/11/2009 - HOTEL RISTORANTE "VILLAGGIO DEL PINO" - MELIA DI SCILLA (RC)**



Quando i migliori cuochi s'incontrano a Melia la cucina diventa un'arte da gustare con gli occhi!

Con la luna che si cullava tra mille riflessi sulle placide acque dello Stretto di Messina, in una inaspettata, mite serata d'autunno, è sembrato quasi che anche l'incantevole contrada di Melia di Scilla, orgogliosa e riconoscente, abbia voluto omaggiare gli impareggiabili chefs dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, qui convenuti, con una cornice degna della passione e dell'abilità da loro dimostrata nella **IV° Rassegna Regionale Calabrese** di Cucina, Pasticceria e Sculture Artistiche, svoltasi lunedì 16 novembre presso l'**Hotel Ristorante Sporting Club "Villaggio del Pino"**, smagliante perla di cortesia e calda accoglienza, incastonata sulle pendici mozzafiato di questo tratto della magnifica penisola calabrese. Un grande successo di pubblico e di partecipanti, con un richiamo mediatico sorprendente, a dimostrazione dell'entusiasmo che la cucina, quando elevata a vera e propria cultura culinaria, riesce sempre a suscitare, ha seguito fino alle ultimissime premiazioni la più importante manifestazione calabrese del settore, accompagnata per il secondo anno consecutivo dall'innovativo **2° Trofeo "Costa Viola"**, riservato agli Istituti Alberghieri ed ai Centri di Formazione Professionale Turistici Alberghieri: quest'ultimo è stato il frutto di una brillante intuizione, e dall'amore per l'insegnamento alle nuove generazioni, dello Chef Maestro di Cucina **Giuseppe Sgrò, presidente della delegazione provinciale di Reggio Calabria** dell'APCI, che vanta ormai più di quarant'anni di esperienza. Il connubio tra l'annuale rassegna istituzionale, riservata alla consolidata perizia dei migliori professionisti, e il concorso a squadre per le scuole, in cui tanti giovani chefs hanno dato il meglio di sé in un'impegnativa gara (era loro richiesta la preparazione di un menù completo, formato da antipasto, primo piatto, secondo e contorno, dessert e scultura centrotavola ridotta) costituisce infatti un'opportunità d'incontro impagabile fra chi ha molto da insegnare, ma è sempre assorbito dall'impegno lavorativo e chi, desideroso di imparare, vorrebbe poter incontrare e confrontarsi con i migliori: tutti per un giorno uniti all'insegna dell'agonismo di chi concorre lealmente con lo scopo primario di crescere, professionalmente e umanamente. L'incantevole veranda del "Villaggio del Pino" ha brulicato di berrette bianche di tutte l'età sin dal mattino, indaffarate freneticamente attorno a fornelli, tavoli e postazioni di lavoro predisposte dall'organizzazione, ma sempre con l'ordine e il metodo che contraddistinguono i

professionisti italiani della cucina: seguendo le lunghe ore di montaggio, decorazione, rifinitura non si poteva che ricevere l'impressione di una grande orchestra alle prese con l'esecuzione della sua miglior sinfonia. Gli **oltre 120 partecipanti** (dato che segna un sensibile incremento rispetto al 2008), insieme alle numerose scuole, hanno dato vita ad un'esposizione emozionante per colori, forme e abbinamenti creativi, per un impressionante sfoggio di talento nella trasformazione di semplici materie prime in gioielli del gusto: non è stato facile per la Giuria Tecnica stilare il proprio verdetto, nonostante fosse formata da esperti chefs di livello internazionale: quest'anno infatti, come da novità preannunciata nel corso della Conferenza Stampa di presentazione dell'evento, ha preso parte come giurato il noto chef maltese **Joseph Vella**, insieme a personalità di spicco dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani: la dott.ssa **Sonia Re**, direttrice marketing e comunicazione, nonché **capitano del Team Italia Cuochi**, autentico ambasciatore della nostra cucina nazionale in tutto il mondo, i Maestri di Cucina siciliani Maurizio Urso e Giorgio Rimmaudo, il calabrese Salvatore Pasqua, i presidenti regionali della Calabria Antonio Abbruzzino e della Campania Antonio Del Sole.

Il respiro internazionale della kermesse è stato ulteriormente amplificato dalla partecipazione alla competizione a squadre della **Scuola Alberghiera di Malta**, insieme alla quale hanno raggiunto il "Villaggio del Pino" molti altri cuochi, pasticceri e scultori dell'isola dei Cavalieri, altra novità questa preannunciata curante la Conferenza Stampa di domenica.

Definire Arte in Cucina (come recita il nome dell'organo d'informazione ufficiale dell'APCI) i piatti e le sculture presentate in questa occasione è quanto mai appropriato: come ogni disciplina artistica, anche la cucina da esposizione, nell'ambito di gare competitive, prescrive precisi canoni:regolamentari: ogni piatto che ambisca agli allori assegnati dai rigorosi giurati deve essere certamente d'impatto visivo, professionale ed elegante, ma anche sobrio e curato in ogni dettaglio; ogni elaborato dev'essere gelatinato (da considerarsi quindi esclusivamente per esposizione, non per la degustazione), e perciò freddo, ma pensato come se fosse preparato caldo, di conseguenza accompagnato da ricetta verosimile ed equilibrata nei suoi valori nutrizionali. E qui è bene ricordare che le varie creazioni dovevano rispondere ad un criterio ben preciso, data la connotazione regionale dell'evento: l'impiego tra gli ingredienti di almeno un prodotto tipico della nostra regione. Le lunghe ore di certosino esame e di raffronto fra le opere da parte della Giuria è stato seguito con il fiato sospeso da centinaia di partecipanti e spettatori, molti dei quali giunti anche in anticipo sull'orario di apertura dell'esposizione al pubblico, per l'impazienza di assistere alla ripetizione dello spettacolo dell'anno precedente, di cui molto si è parlato per tutti questi mesi. terminate le operazioni della Giuria, cuochi e visitatori si sono riversati all'interno del salone espositivo in così gran numero che esso, seppur molto ampio, non è riuscito a contenere tutti i presenti, costringendone molti ad entrare gradualmente e a gruppi, facendosi faticosamente largo attraverso la calca. Durante tutta la giornata i partecipanti sono stati assistiti, per ogni necessità tecnica e logistica, con indescrivibile cordialità, da tutto il personale del "Ristorante del Pino", che ha messo a disposizione persino le proprie cucine, anche se già oberate e a pieno regime per la predisposizione della sontuosa Cena di Gala. Nel corso di essa, fra una

portata e l'altra dello squisito menù preparato magistralmente dal neo Maestro di Cucina **Enzo Cannatà**, interamente ispirato all'enogastronomia calabrese (con la presenza di rari e pregiati prodotti tipici locali), e servito con ineccepibile cura dal maitre Nunzio Ambrogio (entrambi alla loro seconda volta, dopo la Rassegna del novembre scorso), è piacevolmente scivolata via in un batter d'occhi la magica liturgia delle premiazioni: si sono susseguiti senza soluzione di continuità, al microfono del giornalista **Pino Iannolo**, vivaci ed entusiasti interventi dei partecipanti (memorabili alcune esibizioni canore di talentuosi chefs campani!), ispirate parole d'incoraggiamento e compiacimento da parte delle numerose autorità presenti in sala (in rappresentanza di tutte le Istituzioni patrocinate, con Regione, Provincia, numerose Amministrazioni Comunali in testa), meritati riconoscimenti alle ben 26 aziende che hanno sostenuto il progetto (vedi elenco finale), fino al momento più atteso, la proclamazione dei vincitori. Nelle categoria principe della Rassegna, la Cucina, l'ambito primo posto è stato conseguito dallo chef napoletano **Giacomo Luongo** (poi "festeggiato" fino a notte fonda dalla numerosa comitiva di colleghi campani), che ha preceduto **Christian De Simone** di Siracusa e il giovane **Noel Azzopardi** di Malta. Nella pasticceria si è registrato uno scintillante podio tutto siracusano: dietro il vincitore Vincenzo Forte, si sono classificati Christian De Simone, per un fantastico bis di secondi posti, e Liborio Genovese. Nelle sculture artistiche, categoria in cui più difficile e sofferto è risultato dover operare una scelta, tale era l'elevatissimo livello dei manufatti in gara (realizzati secondo le varie tecniche di lavorazione di sostanze commestibili, quali vegetali, burro, margarina, pane, cioccolato, zucchero, ghiaccio) il virtuoso Maestro intagliatore **Francesco Scravaglieri** di Messina, già vincitore nella scorsa edizione, si è imposto sul valente Noel Azzopardi, anch'egli premiato per la seconda volta nel volgere di pochi minuti, e sul terzo classificato **Renato Furfaro** di Reggio Calabria. A ennesima dimostrazione che la continuità nell'applicazione e nello studio dona i propri frutti, il secondo Trofeo "Costa Viola" è stato conquistato dall'**IPSSAR "Moncada" di Lentini (SR)**, detentore in carica, che ha preceduto, nell'ordine, l'Institute Chef of Malta e l'**IPSSAR di Villa S. Giovanni**. A sottolineare l'importanza attribuita alla valorizzazione della calabresità in uno dei contesti ove meglio essa riesce ad esprimersi, cioè la tavola, l'organizzatore Giuseppe Sgrò ha concepito e concretizzato un'altra lodevole innovazione, di cui egli stesso aveva dato anticipazione nei giorni precedenti: oltre ai 9 titoli in palio, sono stati assegnati da una giuria ristretta alcuni **premi speciali fuori concorso** (significativi medaglioni contrassegnati dal logo della delegazione reggina) al piatto che in ogni categoria più avesse esaltato la **tipicità calabrese**: nelle sculture artistiche Luca Mazzotta, di Cosenza, ha colpito tutti e si è aggiudicato il premio con un ramo di pianta di peperoncino inglobata in un'imponente scultura di ghiaccio; in un bizzarro quanto geniale contrasto fra il piccante contenuto e il glaciale involucro posto a stemperarlo; nella pasticceria, Angelo Torchia di Cosenza è stato insignito del riconoscimento per la sua "Millefoglie di cioccolato con crema di castagne e gelatina di mandarino"; nella cucina Matthew Schembri di Malta è stato premiato per il suo piatto "An assiette of Rabbit". Sempre più persuasi che **la cucina di eccellenza del futuro debba essere percepita innanzitutto come un'arte da gustare con gli occhi**, gli organizzatori hanno infine deciso di assegnare un ulteriore premio speciale, all'insegna dell'immediatezza

dell'**Effetto Artistico**: vincitrice è stata la testa equina del celebre cavallo di razza "Varenne" realizzata nel burro da Victoria Sukhomyatkina, proveniente da Napoli.

Grande e giustificata è la soddisfazione condivisa dal Maestro Giuseppe Sgrò e dall'arch. **Dina Porpiglia**, amabilissima titolare del "Villaggio del Pino" e coordinatrice di un'inimitabile staff, la cui collaborazione è risultata determinante per la spettacolare riuscita della kermesse: il gran numero di presenze e il coinvolgimento emotivo di tutti non possono che rendere orgogliosi gli artefici, lieti di aver fornito i presupposti per tale visibilità alle categorie professionali coinvolte e contribuito alla diffusione di una concezione della cucina più consapevole e fiera delle proprie eccellenze: i vertici nazionali dell'APCI, con a capo il **direttore generale Carlo Re** (assente quest'anno per motivi familiari) sono nuovamente rimasti positivamente impressionati dalla passione impiegata nel dar vita ad un'organizzazione così impeccabile. La stampa, tanto quella cartacea che quella televisiva, ha seguito con inusuale dedizione lo svolgimento della Manifestazione, memore del già grande successo della passata edizione. Le straordinarie opere esposte tanto hanno attratto gli obiettivi delle molte telecamere e macchine fotografiche presenti, da spingerle a "rubare" ripetutamente siffatte espressioni di genio, anche solo per pochi attimi, pur di riuscire a portarle nelle case di tutti i calabresi.

#### GLI ENTI CHE HANNO GARANTITO IL LORO PATROCINIO:

Regione Calabria	Provincia di Reggio Calabria
Città di Reggio Calabria	Camera di Commercio Reggio Calabria
Confesercenti	Comune di Bagnara Calabria
Comune di Palmi	Comune di Campo Calabro
Comune di Fiumara	Comune di San Roberto
Associazione Culturale Anassilaos	Ass. Pellegrinese Cultura Sport Ambiente

#### LE AZIENDE CHE HANNO PARTECIPATO ALL'EVENTO:

Hotel Ristorante "Villaggio del Pino"	Caffè Mauro
Gaglioti Ceramiche e Arredi	COZAC Salumi Calabresi
Progetto5	CADI – Isolab
Attinà Specialità Gastronomiche	PastaPiù Rosarno
Azienda Vinicola Tramontana	CONAD Palmi – Euroinfis
Salumificio Corigliano	Molino Pastificio Anselmo
Ceramica "La Regina" di Spoleti	Remo G.
Fioreria Afrodite	Caseificio Palmese
La Palmara Comm. Prod. Ortofrutticoli	TeleReggio
Group Effemme	Le Palme Shopping Center
ReggioTV	Greci Industria Alimentare