

In questo concorso l'allievo Furco Leonardo si è classificato il 1° assoluto nell'antipasto e il 3° assoluto nelle quattro portate



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri  
della Ristorazione e Turistici  
**"Federico II di Svevia"**  
Siracusa

## **3° Concorso Regionale**

*"La Tavola e i menù..... antiche e nuove pietanze siciliane"*



Regione Siciliana  
Assessorato Agricoltura e Foreste

Ed il patrocinio della SOAT DI SIRACUSA  
IL NOSTRO ALLIEVO



## L'ANTIPASTO VINCENTE



## LE QUATTRO PORTATE CLASSIFICATE 3° ASSOLUTO



LA PREMIAZIONE



Le allieve dell'IPSSAR partecipanti al concorso di Palestrina nel settore reception  
Classificate :Grizzo Erica 1° e Rodolico Arianna 2°  
Entrambe sono state inserite nella graduatoria delle eccellenze del MIUR



GRAZIE

[www.mazaraonline.it](http://www.mazaraonline.it)

**1° edizione concorso internazionale di cucina “Il pesce povero ed i sapori del mediterraneo”**



Domenica 14 dicembre all'Hotel Ruggero II in gara chef

professionisti ed allievi chef.

Dopo il grande successo della rassegna denominata “Kasbah Fest”, proseguono gli eventi del Progetto “Promozione e Commercializzazione del Pesce Povero di Mazara del Vallo”. Domenica 14 Dicembre, a partire dalle ore 9,30 presso l'Hotel Ruggero II di Mazara del Vallo, organizzato da Made In Italy Promotion ed Aninga srl, si svolgerà la 1° edizione del Concorso Internazionale di Cucina “Il Pesce Povero ed i Sapori del Mediterraneo”. Chef professionisti ed **aspiranti chef dell'Istituto IPSSAR “ Ignazio e Vincenzo Florio” di Erice Casa Santa**, si cimenteranno in una gara di cucina, a base di Pesce Povero. Seguiranno degustazioni dei prodotti preparati. Obiettivo del Concorso è “promuovere e divulgare la conoscenza e l'utilizzo dei prodotti del mare Mediterraneo, nella fattispecie il pesce povero di Mazara del Vallo, con l'abbinamento di prodotti di origine maghrebina, es. (spezie, couscous, brik)”.

<<La manifestazione – dichiara Natale Campisi, patron dell'evento - ha riflessi anche culturali e scientifici. Gli allievi chef avranno l'occasione di presentare, in competizione con gli chef professionisti, un proprio stile culinario e gastronomico. Dal confronto scaturirà un ampliamento del “bagaglio” dei saperi e sapori, oltre a nuove combinazioni, che danno vita ad un'identità alimentare della Sicilia “Perla del Mediterraneo”.

[Gastronomia, Mazara](#)

## Mazara del Vallo.” Il pesce povero e i sapori del Mediterraneo”

Inserito il 15 dicembre, 2008 | [No Comments](#)



**Mazara del Vallo, 15 dicembre** - Con un prelibato piatto a base di Pesce Povero, la coppia di allievi dell'IPSSAR di Erice si sono aggiudicati la vittoria, nella sezione “chef in erba” alla I Edizione “Concorso Internazionale di Cucina “Il Pesce Povero e i Sapori del Mediterraneo” che si è svolta ieri presso l'Hotel Ruggero II di Mazara del Vallo. La giuria, presieduta dal Professor Paolo Austero dell'Istituto Professionale dei Servizi Alberghieri di Erice Casa Santa nonché sindaco dell'URCS, ha inoltre premiato, nella sezione “Allevi equipe” la coppia di aspiranti chef, formata da Impiccichè Francesco e Certa Giuseppe. La competizione gastronomica è stata preceduta ieri mattina da una breve presentazione, coordinata dal giornalista eno-gastronomico Attilio Vinci (componente della giuria di qualità) e dagli interventi dell'Amministrazione Comunale (Assessore Filippo Armato), Made in Italy Promotion (Natale Campisi) e Aninga srl (Andrea Ingargiola). “Siamo molto felici del successo del Concorso – dichiarano gli organizzatori – che quest'anno abbiamo voluto lanciare nell'ambito del Progetto di Promozione del Pesce Povero e che, siamo certi, ripeteremo negli anni a venire”. Due le sezioni del Concorso. Quella degli chef professionisti e quella degli “Allevi Equipe”. Il Concorso si è avvalso della collaborazione tecnica di Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi di Qualità, Associazione Provinciale Cuochi Trapanesi, Academy Culinary Tp. Oggi alle ore 17,00, presso il Comune di Mazara del Vallo, si terrà la conferenza stampa di presentazione degli ultimi eventi del Progetto “Pesce Povero”, tra i quali spicca il Premio “Mare e Solidarietà”, che si terrà venerdì prossimo presso l'Hotel Ruggero II.

IL CONCORSO INTERNAZIONALE “LA LOCANDINA”

**Concorso Internazionale di Cucina  
Il Pesce Povero  
e i Sapori del Mediterraneo**

Mazara del Vallo 14 Dicembre 2008  
dalle ore 9,00 alle ore 20,00

**RUGGERO II  
HOTEL**

Progetto n. 1999.IT.16.1 PO.0114.17a/8.3.7/0062 POR SICILIA 2000/2006

Il **Concorso internazionale di cucina**, col tema Il pesce povero ed i sapori del Mediterraneo.

Per la sezione allievi in equipe hanno vinto gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Erice Giuseppe Certa e Francesco Impiccichè, con deliziosi Involtini di sarde con ricotta al cumino e panatura di mandorle pizzute d'Avola, con vellutata di patate al profumo di curcuma.

Il concorso, ottimamente organizzato dal giovane brillante chef –docente prof. Paolo Austero, ha riscosso una grande attenzione ed un folto coinvolgimento di scolaresche, chef professionisti, giornalisti, produttori dell'agroalimentare, autorità ed estimatori dell'arte culinaria.

Dai promotori dell'iniziativa è stato posto idealmente al culmine di un interessante progetto di valorizzazione delle specie del cosiddetto pesce povero (sarda, musdea di fondale, bopa, gattuccio, sugarello, merluzzetto giallo ed altri) ricco dei famosi Omega3, preziose risorse naturali per la salute. Il progetto Por sostenuto dal comune di Mazara e dalla Regione Sicilia, presentato nel 2004 dalla Aninga srl e dalla Made in Italy Promotion, col titolo Promozione e commercializzazione del pesce povero di Mazara del Vallo, finanziato dall'Unione Europea nel 2008, ha proposto tanti momenti interessanti, quali quello de Il pesce povero va a scuola (con le scolaresche di tutta la città impegnate nella ricerca e nella conoscenza delle proprietà nutritive delle specie), A tavola col pesce povero (con un menù a base del pesce in questione, offerto a prezzo molto conveniente dai ristoranti mazaresi) e la Prima edizione del CONCORSO INTERNAZIONALE di CUCINA, a completamento di tutta una serie di manifestazioni (non citate per ragioni di spazio).

“Siamo molto soddisfatti dell'attenzione e del successo di pubblico e di critica che hanno avuto tutte le nostre iniziative dirette alla promozione di queste specie di pesce di mare –dice il responsabile della società promotrice Aninga, Andrea Ingargiola- Storicamente i pesci come la bopa, la sarda e tutti gli altri cosiddetti pesci poveri, non sono stati valorizzati com'è opportuno per le proprietà organolettiche e nutritive. Noi abbiamo pensato di porli all'attenzione coinvolgendo gli studenti, dai più piccoli ai più grandi, nonché i loro docenti, i mass media e gli operatori del settore agroalimentare e dei servizi di ristorazione, affinché abbiano giusta valorizzazione”.

“ Non poteva avere successo migliore la prima edizione del concorso internazionale di cucina intento a valorizzare Il pesce povero ed i sapori del mediterraneo –sbotta soddisfatto Natale Campisi, della Made in Italy promotion- E per questo siamo già al lavoro per la II edizione. Per la sezione professionisti ha vinto un grande chef di cultura culinaria siculo maghrebina, insomma dell'area mediterranea, che fa parte dell'equipe di cuochi della prestigiosa cucina del Kempinski Hotel. E per la sezione allievi in equipe hanno vinto i due bravissimi chef in erba, studenti dell'Istituto Alberghiero e servizi per la Ristorazione, Vincenzo Florio di Erice, Giuseppe Certa e Francesco Impiccichè, che, senza offesa alcuna, in bravura, hanno superato anche alcuni loro maestri. E con me ne ha dato atto la qualificata giuria, che, nella motivazione del premio, ne ha dato i giusti connotati”.

Per la cronaca, 2° classificato, sezione professionisti, lo chef Giuseppe Gandolfo col piatto “Truscia del pescatore”; 3° Maurizio Vinci con Girasoli al prezzemolo con tartare di sgombro e bieta in vellutata di pesce e brounase di pomodori. 4i ex equo gli chef Antonio Rosolia, Maurizio Gioia e Girolamo Ferro che hanno presentato, rispettivamente, i piatti: Tartara di sauri in cuore caldo di brassica sepparum su crostone di pomodori; Parmigiana confusionaria; Timballo di bucatini con sarde e cime di rapa.

Per la sezione allievi in equipe, 2i Giuseppe Ligiato ed Alessandro Riina con Tortino di sarde con patate e polpettine di sgombro con panatura di pistacchio. 3i Gaspare Marsala e Giuseppe Parisi con Soufflè caldo di merluzzo con confettura di cipolle rosse profumate alla menta; 4i ex equo Riccardo Tilotta e Rocco Mazzeo con Coda di rospo allo zenzero; Giuseppe Giacalone e Giuseppe Messina con Filetti di sgombro alle erbe fini su letto di amarognola; Gaspare Di Gregorio ed Emanuele Bianco con Filetti di Triglie di scoglio con olive belicine e pomodoro profumato al basilico.

La giuria era composta da Matteo Giurlanda, presidente dell'Associazione provinciale cuochi trapanesi, da Mariano Diaconia, segretario della stessa associazione; Natale Campisi, direttore artistico Kasba Fest; Paolo Austero, sindaco dell'Unione regionale cuochi siciliani; Giuseppe Mantione, Funzionario Regione Sicilia, Andrea Ingargiola, Aninga; Mario Tumbiolo, Cantine Foraci; Piera Pipitone, periodico l'Opinione; Attilio L. Vinci, giornalista enogastronomo.





di Attilio L. Vinci

Fotografie di Domenico Annibale

# A Mazara del Vallo un grande concorso internazionale di cucina



**C**on uno squelito Cous Cous a base di pesce povero lo chef tunisino Chiba Ezzedine ha vinto, per la sezione professionisti, il Concorso Internazionale di cucina, col tema "Il pesce povero ed i sapori del Mediterraneo".

Per la sezione allievi in equipe hanno vinto gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Erice Giuseppe Geria e Francesco Impicciolò, con deliziosi involtini di sarda con ricotta al cumino e penture di mandorle pizzute d'Avola, con vellutate di patate al profumo di curcuma.

Il concorso, ottimamente organizzato dal giovane brillante chef-docente prof. Paolo Austero, ha riscosso una grande attenzione ed un folto coinvolgimento di scolaresche, chef professionisti, giornalisti, produttori dell'agroalimentare, autorità ed estimatori dell'arte culinaria.

Del promotore dell'iniziativa è stato posto idealmente al culmine di un interessante progetto di valorizzazione delle specie del cosiddetto pesce povero (sarda, musadea di fondale, bope, gettuccio, sugarello, merluzzetto giallo ed altri) ricco del famoso Omega3, preziose risorse naturali per la salute.

Il progetto Pur sostenuto dal comune di Mazara e dalla Regione Sicilia, presentato nel 2004 dalla

Aninga srl e della Medis In Italy Promotion, col titolo Promozione e commercializzazione del pesce povero di Mazara del Vallo, finanziato dall'Unione Europea nel 2008, ha proposto tanti momenti interessanti, quali quello da "Il pesce povero va a scuola" (con le

scolaresche di tutta la città impegnate nella ricerca e nella conoscenza delle proprietà nutritive delle specie), "A tavola col pesce povero" (con un menù a base del pesce in questione, offerto a prezzo molto conveniente dai ristoranti mazaresi) e la Prima edizione del "Concorso Internazionale di Cucina", e completamento di tutta una serie di manifestazioni.

"Siamo molto soddisfatti dell'attenzione e del successo di pubblico e di critica che hanno avuto tutte le nostre iniziative dirette alla promozione di

questa specie di pesce di mare - dice il responsabile della società promotrice Aninga, Andrea Ingargiola. Storicamente i pesci come la bope, la sarda e tutti gli altri cosiddetti pesci poveri, non sono stati valorizzati come è opportuno per le proprietà organolettiche e nutritive. Noi abbiamo pensato di porci l'attenzione coinvolgendo gli studenti, dai più piccoli ai più grandi, nonché i loro docenti, i mass media e gli operatori del settore agroalimentare e dei servizi di ristorazione, affinché abbiano giusta valorizzazione".



Il giudice chef Paolo Austero

"Non poteva avere successo migliore la prima edizione del concorso Internazionale di cucina Intento a valorizzare il pesce povero ed i sapori del mediterraneo – sbotta soddisfatto Natale Campisi, della Meda In Italy promotion - E per questo siamo già al lavoro per la II edizione. Per la sezione professionisti ha vinto un grande chef di cultura culinaria siculo maghrebina, insomma dell'area mediterranea, che fa parte dell'equipe di cuochi della prestigiosa cucina del Kempinski Hotel. E per la sezione allievi in equipe hanno vinto i due bravissimi chef in erba, studenti dell'Istituto Alberghiero e servizi per la Ristorazione Vincenzo Florio di Erice, Giuseppe Carta e Francesco Impiccichè, che, senza offesa alcuna, in bravura, hanno superato anche alcuni loro maestri. E con me ne ha dato atto la qualificata giuria, che, nella motivazione del premio, ne ha dato i giusti connotati". Per la cronaca, 2° classificato sezione professionisti, lo chef Giuseppe Gandolfo col piatto "Truscia del pescatore"; 3° posto a Maurizio Vinci con "Girasoli al prezzemolo con tartare di sgombrò e bieta in vellutata di pesce e brouniase di pomodori". Quarti ex-aequo gli chef Antonio Rosolia, Maurizio Giola e Girolamo Ferro che hanno presentato, rispettivamente, i piatti "Tartara di sauri in cuore caldo di brassica sepparum su crostone di pomodori", "Pamiglana confusionalara" e "Timballo di bucatini con sarde e cime di rapa".

Per la sezione allievi al secondo posto in equipe Giuseppe Ligato ed Alessandro Filina con "Tortino di sarde con patate e polpettine di sgombrò con paratura di pietacchio". Terzo posto a Gaspare Marsala e Giuseppe Parisi con "Soufflè caldo di merluzzo con confettura di cipolle rosse profumata alla menta; quarti ex-aequo tre coppie: Riccardo Tilotta e Rocco Mazzeo con il piatto "Coda di rospo allo zanzero", Giuseppe Giacalone e Giuseppe Messina con "Filetti di sgombrò alle erbe fini su letto di amarnola" e Gaspare Di Gregorio con Emanuele Bianco con "Filetti di Triglie di scoglio con olive ballone e pomodoro profumato al basilico".

La giuria era composta da Matteo Giurlanda, presidente dell'Associazione provinciale cuochi trapanesi, da Mariano Diaconia, segretario della stessa associazione; Natale Campisi, direttore artistico Kasba Fest; Paolo Austero, sindaco dell'Unione regionale cuochi siciliani; Giuseppe Mantione, Funzionario Regione Sicilia, Andrea Ingargiola, Aninga; Mario Tumbiolo, Cantina Foraci; Piera Pipitone, periodico l'Opinione; Attilio L. Vinci, giornalista enogastronomo.

## I° Edizione Concorso Internazionale di Cucina "Il Pesce Povero e i Sapori del Mediterraneo"



*I membri della Giuria sono esperti del settore designati dalla FIC e autorità rappresentative.*

*La Giuria è composta da una commissione, formata da più Giudici*

*Le decisioni della giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.*

*La Giuria sarà formata da n. 5 giudici del mondo della Ristorazione e di altri settori e precisamente:*

- 1) Giurlanda Matteo, Presidente dell' A.P.C.T.( associazione provinciale cuochi trapanesi)*
- 2) Giaconia Mariano, segretario dell' A.P.C.T.(associazione provinciale cuochi trapanesi)*
- 3) Campisi Natale, Direttore Artistico Kasba Fest*
- 4) Tumblolo Mario, Responsabile Cantine Foraci*
- 5) Plera Pipitone, Direttrice periodico "L'Opnione"*
- 6) Danieli Mario, Capo Area Sicilia Occidentale "Zanussi Professional"*
- 7) Austero Paolo, F&B Mng e sindaco dell' U.R.C.S.(unione regionale cuochi siciliani)*
- 8) Giuseppe Mantione, Funzionario direttivo 4.17a del POR 2000/2006*

*Eventuale assenza di uno dei giurati serra' sostituita da uno dei giurati tecnici e supervisori dei laboratori.*

### **Partecipanti professionisti:**

1. Vinci Maurizio chef
2. Antonio Rosolia chef
3. Gioia Maurizio chef
4. Ferro Girolamo chef
5. Chiba Ezzecine
6. Andrea Bertolino

### **Partecipanti allievi Equipe:**

1. Parisi Giuseppe – Marsala Gaspare
2. Ligiato Giuseppe – Riina Alessandro
3. Mazzeo Rocco – Tilotta Riccardo
4. Certa Giuseppe – Impiccihè Gancesco
5. Messina Giuseppe – Giacalone Giuseppe
6. Bianco – Guarrasi



Articolo sul giornale di Sicilia è uscito il 6 Aprile 2009  
CONCORSO INTERNAZIONALE “Culture a tavola”

### **Culture a tavola**

- uno stage per 15 alunni dell'ultimo anno con lo chef siciliano Salvatore Giuliano e lo chef francese Stéphane Hottlet. Dal 30 marzo al 2 aprile.
- un concorso culinario sul tema dell'incontro delle gastronomie francese e siciliana. I primi tre premi: 3 stage di tre mesi in alcuni grandi ristoranti francesi scelti dalla Camera di Commercio e dell'Industria di Parigi.
- uno stage per 15 insegnanti di cucina con lo stesso chef francese. Dal 30 marzo al 2 aprile.

**Questa serie di avvenimenti mira a creare dei legami e a strutturare una cooperazione attiva e duratura tra istituti di insegnamento e di formazione e organismi professionali nel settore dei servizi della ristorazione e dell'industria alberghiera in Francia e in Sicilia.**

L'allievo Nicola Amato ha vinto il 1° premio del concorso internazionale in Francia.

Il premio consiste in uno stage di collaborazione con lo chef Stephan Hottlet ex executive chef del RITZ DI PARIGI e campione del mondo di pasticceria 2001, per 3 mesi in un castello del 700 ° Chateau de Coudrè 5 stelle

Situato sul lago di Ginevra ai confini con la Francia



IL PIATTO VINCENTE è UN MAIN COURSE



IL CASTELLO DOVE ANDRA' A LAVORARE AMATO NICOLA



PARTECIPAZIONE AGLI INTERNAZIONALI D'ITALIA prof. AUSTERO PAOLO  
CAT . K4 cucina fusion



Il piatto presentato nel concorso a Massa Crrara (Tirreno trade)



GLI ALLIEVI DELL'IPSSAR ERICE IN MISSIONE A BRUSSEL  
CENA DI GALA CON L'EURODEPUTATA ELEONORA LO CURTO





BRUSSEL MUSEUM ATANOMIUM



IMMAGINI DEL PARLAMENTO EUROPEO





DENTRO LE CUCINE DEL PARLAMENTO EUROPEO  
PREPARAZIONE PER CENA DI GALA



FOTO DEI NOSTRI ALLIEVI CON FUNZIONARI DEL PARLAMENTO EUROPEO



## CONCORSO NAZIONALE PALESTRINA

NELLA FOTO I DUE ALLIEVI CLASSIFICATI ,IMPICCICHE' FRANCESCO 1° ASSOLUTO E CERTA GIUSEPPE 3° CON MENSIONE.

AL CENTRO IL prof. AUSTERO PAOLO docente accompagnatore e preparatore/allenatore dei due allievi appartenenti all'associazione cuochi trapanesi e all'accademia culinaria trapanese istituita dal prof. Austero,a fianco a destra il prof.di cave Marco Leggieri è stato Sous chef allo Sheraton di Roma,a fianco a sinistra il pluri campione del Mondo e dell'Olimpiade di ERFURT 2008 di Pasticceria Davide Malizia ,Presidente di giuria al concorso.



Il piatto vincente è un main course 1° classificato  
Le antiche tradizioni del gusto trapanese



Il piatto vincente è un main course 3° classificato con menzione  
I sapori per le strade del Belice



I due allievi dell'IPSSAR EICE e alunni del prof. Austero Paolo