



## PENTATHLON DELLA CUCINA



### IL PENTATHLON DELLA CUCINA

Dal 26 al 28 febbraio presso la Fiera **Tirreno CT** a Marina di Massa si è tenuto il primo Pentathlon della Cucina Italiana, **un concorso Nazionale** organizzato **Tirreno Trade e dall'Associazione Cuochi Scaligeri Verona**, da un'idea dello Chef Fabio Tacchella e la regia di Giorgio Nardelli, con il supporto di importanti partner quali Agnelli, Sirman, Italdroghe, Unox, Tecnodom, MR Horeca, Decorfood Italy e Olivetto.

**Il pentathlon** nasce con lo spirito di ritrovarsi come ogni giorno in cucina ed espletare il lavoro dalle direttive dallo chef; infatti, la giuria era composta da indubbia professionalità di valenti **Executive Chef come Alfredo Marzi, Rossano Boscolo, Giorgio Nardelli, Sergio Mian, Umberto Vezzoli, Rolando Paganini, Luciano Parolari.**

L'obiettivo è stato quello di far conoscere la professionalità dei cuochi e di aumentare quella degli allievi che sviluppano in campo sempre più tecniche. Gli allievi avranno infatti di conoscere il mondo delle competizioni vere in cui ognuno con il proprio sudore si è preparato per arrivare ai massimi risultati. come un vero e proprio pentathlon olimpico

**Cinque gare, un cronometro e una giuria di esperti:** quasi una competizione sportiva, ma a contendersi il primato di migliore performance in questo speciale Pentathlon non sono atleti alle prese con pedalate, corse o bracciate, ma cuochi e chef che misurano le proprie capacità e competenze su un tavolo di cucina, con tagli, cotture e impasti, secondo le buone regole della tradizione.

La competizione era aperta a due categorie di persone: junior e senior.

Le cinque prove della categoria junior prevedevano:

- Pulizia di cinque kg di frutta e verdura in 30 minuti
- Abilità di taglio di frutta e verdura in 30 minuti
- Preparazione di una salsa madre calda o fredda in 30 minuti
- Preparazione di un impasto di pasta fresca con relativi formati in 30 minuti
- Mystery box con i prodotti preparati in precedenza più altri ingredienti messi a disposizione dagli sponsor in 60 minuti

Le cinque prove della categoria senior prevedevano:

- Disosso di carne ( pollame, carrè d'agnello, selvaggina) o sfilettamento di prodotti ittici (rombi, branzini, orate, salmoni) in 30 minuti
  - Porzionamento di carne o pesce (il concorrente doveva dimostrare di saper porzionare un pesce o un pezzo di carne con lo stesso peso) in 30 minuti
  - Preparazione di un impasto base di cucina o di pasticceria (pasta choux, pasta brisee, pasta frolla) in 30 minuti
  - Preparazione di una crema o salsa di pasticceria (crema pasticcera, crema inglese, zabaione) in 30 minuti
  - Mystery box con i prodotti preparati in precedenza più altri ingredienti messi a disposizione dagli sponsor in 60 minuti
- Inaspettata la grande partecipazione da parte dei concorrenti, arrivati da ogni parte d'Italia come Veneto, Liguria, Sicilia, Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Toscana e anche dalla Germania.
- Emozionante la risposta degli Istituti

alberghieri che hanno portato e supportato i loro allievi, facendo sold-out tutti i giorni per la quota junior e sorprendente il risultato di questi giovani cuochi che si sono distinti ottenendo medaglie d'oro e d'argento.

Incoronati i migliori cuochi d'Italia del Pentathlon della cucina, gara per valorizzare le capacità professionali nelle attività di cucina di tutti i giorni, la grande novità di Tirreno C.T. 2023. Al primo posto assoluto junior **Yahya Souati**, proveniente dall'Istituto alberghiero "Carnacina" di Bardolino (Vr). Per i senior primo assoluto il ligure **Paolo Ganci** di Spotorno (Sv).

A sfidarsi nelle 5 prove di attività quotidiana in cucina sono stati 35 concorrenti senior, i quali hanno disputato un totale 175 prove pratiche ed 1 a voce, il Jolly, con domande sull'agroalimentare nazionale.

Tra i siciliani: Pappalardo Giuseppe, Pappalardo Orazio e Castagna Orazio che si sono aggiudicati ad ognuno la medaglia d'argento (punteggi: da 72 a 81 Bronzo, da 82 a 91 Argento, da 92 a 100 Oro).

Il giorno 1 marzo 2023 nella quarta giornata di fiera si è tenuto un nuovo concorso: "Cucinare con il microonde".

I concorrenti sono stati chiamati a tre prove: Prima fase, preparazione di cialde decorative, Seconda fase cotture di ortaggi e verdure e un "amuse bouche", Terza fase cottura di un secondo a base di pesce o carne aggiungendo i contorni e la cialda decorativa.

**Il vincitore assoluto è stato Ervin Bashkimi** di Verona Con il trofeo dedicato a Michele D'Agostino (da due anni scomparso) valente Executive Chef Pugliese Formatore ed esperto in competizioni.

Tutti gli altri concorrenti sono stati premiati secondo posto ad ex equo.

«È stata una competizione completamente nuova sulle abilità giornaliere dei cuochi. Nonostante l'iniziale preoccupazione e la comprensibile agitazione per il debutto dell'iniziativa, la gara è stata molto positiva e tutti si sono messi alla prova anche su abilità che non usano come sfilettare un pesce se il ristorante dove lavora non cucina pesce», spiega Fabio Tacchella ideatore della competizione. «La gara ha fatto emergere, e

colmare, quelle lacune che un professionista si porta dietro, magari dai tempi della scuola e che non aveva mai avuto modo di affrontare e migliorare. È stato un confronto costruttivo e istruttivo con i giudici, chef executive di grandi compagnie di navigazione e grandi catene di ristorazione che non soltanto hanno giudicato ma si sono messi al pari dei concorrenti e hanno fatto vedere come dissossare correttamente un pollo o sfilettare un pesce. Questo ha dato molto valore alla competizione che non era soltanto una gara ma anche un aggiornamento professionale».

L'appuntamento «adesso alla prossima edizione quando faremo tesoro di tutti suggerimenti ricevuti per migliorare e far crescere la competizione».

Soddisfazione per la gara è stata espressa anche da Paolo Caldana patron di Tirreno C.T. «La fiera ha avuto quest'anno un rilancio enorme, con affluenza interessata e espositori contenti. Il Pentathlon il prossimo anno sarà triplicato perché in cucina c'è bisogno di professionalità tutti i giorni, per essere cuochi c'è bisogno di sapere sempre di più».

