Le ricette più antiche e gustose della tradizione palermitana nel libro “In cucina col C.I.R.S.” I dettagli

Data: Invalid Date | Autore: Nicola Cundò



Le ricette più antiche e gustose della tradizione palermitana nel libro “In cucina col C.I.R.S.” realizzato dai docenti e dagli allievi della scuola professionale

La tradizione gastronomica palermitana protagonista della pubblicazione dal titolo “In cucina col C.I.R.S.”, realizzata dagli allievi del corso di Ristorazione della sede palermitana del C.I.R.S. Onlus, Centro di formazione professionale presente anche nelle province siciliane di Messina, Enna, Ragusa e Agrigento, a Gela e a Caltanissetta.

Nello specifico, si tratta del primo libro di cucina a cura degli studenti, dedicato alle tipicità del cibo di strada, e non solo, che raccontano quella stratificazione culturale capace, nel corso dei secoli, di influenzare profondamente la preparazione delle ricette del capoluogo siciliano.

Un patrimonio ricchissimo di piatti dal sapore unico, esito delle contaminazioni che, da sempre, hanno caratterizzato la storia di Palermo.

Protagoniste, le Prime Classi A e C, le Terze A e B, le Seconde B, C, D, M, con i docenti **Benedetto Cavataio**, **Piero Pepe**, **Salvatore Agnello**, **Paolo Cusimano**, **Gioacchino Maltese**, **Giovanna Di Fazio** e **Francesco Venezia**.

Si parte con gli antipasti: dalla caponata di melanzane fino alle sarde allungate e a beccafico, passando per l'insalata di aringhe e arance.

La seconda sezione del libro è dedicata ai primi: non possono mancare gli anelletti al forno e la pasta con le sarde, emblemi della "palermitanità".

Il terzo capitolo è incentrato sullo street food, ovvero il cibo di strada, quello che racconta l'anima verace di Palermo : su tutti, troneggia il pane con la milza, più noto come "*pani ca' meusa*", ma c'è spazio anche per lo sfincione sia nella variante bagherese che in quella palermitana.

Senza dimenticare il pane con le panelle, prediletto da vegetariani e vegani.

E poi c'è la sontuosa tradizione dolciaria: protagonista assoluto, Sua Maestà il cannolo.

E che dire del semifreddo di scaccio, ricetta dello chef palermitano **Roberto Lombardo**?

Gli allievi si cimentano anche nella preparazione del parfait, ancora più buono se arricchito da una cascata di cioccolata calda.

E poi c'è la sfince di San Giuseppe, tra le gemme delle pasticcerie palermitane: un trionfo di ricotta e scorze di arancia o ciliegia.

La carrellata di bontà, rigorosamente descritte con tanto di ricette e indicazioni per la preparazione, si conclude con la cassata siciliana, forse il dolce più identificativo del territorio.

L'ultima sezione è dedicata al backstage e documenta l'impegno degli allievi alle prese con la preparazione dei piatti.

Un grande lavoro finanziato e prodotto dalla stessa scuola professionale, nato da una brillante intuizione del professore **Amedeo Martorana**, che ha visto la piena collaborazione tra allievi e docenti, in linea con i valori e la vocazione del C.I.R.S., luogo in cui la didattica incrocia il progresso sociale, la crescita personale, l'innovazione e la tradizione.

L'esito è un libro che mette insieme le energie e l'entusiasmo dei ragazzi: la cucina tradizionale, come emerge dalle pagine e dall'appeal delle immagini realizzate da **Alessandra Pepe**, non è soltanto un prezioso momento di riappropriazione identitaria ma una concreta possibilità occupazionale e talvolta di riscatto, che apre scenari nuovi di sviluppo economico e coesione sociale.

La presentazione ufficiale si terrà venerdì 30 giugno a Bagheria, nella sede di Palazzo Butera, nell'omonimo corso, a partire dalle 10:00.

L'evento, moderato e presentato da Amedeo Martorana, vedrà gli interventi della direttrice generale del C.I.R.S. **Adele Allegra**, della direttrice didattica **Luciana Deni** e di **Giuseppe Bucceri**, responsabile orientamento e front office.

Ad aprire i lavori, sarà la coordinatrice **Alessandra Alamia**.

In rappresentanza del Comune di Bagheria, interverranno il sindaco **Filippo Tripoli** e l'assessore comunale al Turismo e alla Pubblica Istruzione **Provvidenza Tripoli**.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/le-ricette-piu-antiche-e-gustose-della-tradizione-palermitana-nel-libro-in-cucina-col-cirs-realizzato-dai-docenti-e-dagli-allievi-della-scuola-professionale/134670