

I cuochi tra i banchi dell'istituto alberghiero Pane, panelle e sayonara giapponesi a scuola di cucina

(vag) Gli chef con gli occhi a mandorla a lezione di cucina siciliana. Quasi tutti conoscono la pizza e la pasta, e tra loro c'è anche qualcuno che sa cosa sono le panelle. Ieri hanno preparato dagli anelletti al forno, alla cassata, agli involtini di carne. Ventidue chef provenienti da tutto il Giappone sono stati ai fornelli dell'istituto alberghiero Paolo Borsellino di Pallavicino per imparare a cucinare le specialità siciliane. I cuochi del Sollevante, che lavorano in ristoranti e in hotel in Giappone dove è molto gradita la cucina italiana, hanno realizzato i piatti tipici sotto lo sguardo attento dei professori Salvatore Giuliano e Luciano Burriesci. A fare gli onori di casa il preside dell'istituto Antonino Marasà. «Si tratta - spiega Burriesci - di una vera e propria lezione di culinaria. L'iniziativa è stata realizzata in collaborazione con l'associazione Italian Culinary di To-

rino». Ricco e gustoso il menù: come antipasto caponata di melanzane; due primi, pasta con ragù di maiale e ricotta e sformato di anelletti al forno; secondo involtini di carne. Come dolce, la cassata siciliana, con pasta reale e decorata con la frutta candita, e tutto accompagnato da vino rosso e passito di Pantelleria.

Entusiasti della cucina siciliana gli chef con gli occhi mandorla. Non parlano italiano, ma a tradurre ci pensa Barbara De Angelis, responsabile del gruppo Italian Culinary di Torino, che li ha seguiti anche durante la lezione. «È stata una giornata molto interessante - commenta lo chef Yoshiyuki Kino - già ero stato in Sicilia e conoscevo alcuni piatti, oltre naturalmente alla pasta e alla pizza. La cucina italiana è molto diversa da quella nostra, le pietanze sono molto più ricche di condimento. Una specialità palermitana che ho



Chef giapponesi all'alberghiero

conosciuto sono le panelle. Le ho anche mangiate e mi sono piaciute molto». Per il collega Hiromasa Tsujii, invece, è stata una esperienza del tutto nuova. «Non ero mai stato in Italia - spiega - e non conoscevo bene la vostra cucina. Nel mondo l'Italia è famosa oltre che per le bellezze artistiche e per la cultura, anche per la pasta e per la pizza. Il piatto che mi è piaciuto particolarmente è la caponata di melanzane».

VALERIA GIARRUSSO