

L'Ersu Palermo avvia il progetto "Taste Sicily" con una tavola rotonda e un coking show che vedrà la presenza degli chef Salvatore Cappello, Patrizia Di Benedetto e Beppe Giuffrè. Importante per il Cooking show serale il contributo dell'Istituto IPSSAR "Francesco Paolo Cascino" di Palermo che mette a disposizione la i propri studenti per il servizio di sala e ricevimento.

L'ERSU DI PALERMO

L'Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario di Palermo ha lo scopo di garantire e promuovere il Diritto allo Studio Universitario fornendo assistenza e sostegno agli studenti universitari mediante l'erogazione di benefici e servizi che favoriscano l'accesso e la frequenza agli studi universitari e il successo nel percorso formativo scelto, in special modo per coloro che, pur essendo meritevoli negli studi, si trovano in condizioni di disagio economico. A tale scopo, l'E.R.S.U. di Palermo attua interventi rivolti espressamente a particolari categorie di studenti mediante l'assegnazione di benefici e servizi per concorso, ed altri interventi rivolti invece alla generalità degli studenti.

Fra gli interventi: l'erogazione di servizi quali posti letto presso le residenze universitarie, la ristorazione attraverso le mense e, non ultimo, lo sviluppo di attività ricreative, culturali e sportive per accompagnare gli studenti durante le loro attività accademiche ed extra-accademiche.

La nuova *governance* dell'Ersu, con la presidenza del professor Alberto Firenze, vuole dare un sostanzioso contributo all'incremento del turismo giovanile e culturale in Sicilia mettendo a disposizione, nel periodo estivo, le residenze universitarie, per circa 700 posti letto.

Con il progetto "Taste of Sicily" l'ERSU vuole contribuire alla diffusione della cultura eno-gastronomica coinvolgendo gli studenti in prima persona e aprendo la partecipazione agli studenti delle altre università italiane e agli altri enti universitari regionali e stranieri.

Nella quotidianità l'ente contribuisce a diffondere la cultura eno-gastronomica a partire dalle sue risorse interne quali le mense situate all'interno delle residenze universitarie, offrendo agli utenti del polo accademico siciliano la possibilità di usufruire della dieta mediterranea. L'offerta culturale spazia dallo studio vero e proprio alla conoscenza della cultura siciliana fornendo agli studenti una formazione completa.

I testimonial

Beppe Giuffrè nasce a Erice nel 1957, da una famiglia di ristoratori. Il padre, fondatore del Giardino Eden, lo inizia all'attività di ristoratore sin da giovanissimo, cosicché, appena quarantenne può vantare un'esperienza trentennale nel settore. A metà degli anni Ottanta, diventa amministratore del Giardino Eden che rinnova e propone alle nuove esigenze del mercato trasformando la sua attività da statica in itinerante, intuendo e anticipando le potenzialità del catering. Negli anni '90 si concentra sulla ricerca della qualità al servizio dei suoi piatti che oggi è in grado di proporre in ogni parte d'Italia e oltre. Risultato ultimo di uno studio attento e di continui confronti con i discendenti dei Monsù, antichi maestri di cucina delle nobili famiglie siciliane. Nel Duemila crea il sito Internet **officinagastronomica.com** che custodisce anni di eventi fatti in varie parti del mondo. Nel 2005 sbarca in Francia a rue l'Epic dove per un triennio si celebra la cucina siciliana al Caffè del Gattopardo. Nel 2009 apre Officina Gastronomica Resort. Nel 2010 crea il marchio "living restaurant" e "ima sushi kaiten bar" entrambi al quarto piano de "La Rinascente" Palermo. Nel 2011 prende vita Casa Giuffrè che comincia la sua vita al Disio Resort a Marsala.

Patrizia Di Benedetto è alla guida del Bye Bye Blues, il ristorante una stella Michelin di Mondello, a Palermo. La sua è un'avventura iniziata nel 1991, quando ha dovuto mettersi ai fornelli a causa dell'improvviso abbandono, in piena estate, del suo chef. Da allora non ha mai più lasciato la guida del ristorante, ottenendo, insieme con il marito Antonio Barraco, numerosi e ambiti riconoscimenti: il ristorante diventa, in breve tempo, un punto di riferimento a Palermo per i palati più esigenti. La fama del Bye Bye Blues "attraversa rapidamente lo Stretto di Messina, e il ristorante viene apprezzato sia in Italia che all'estero. Patrizia Di Benedetto è, così, in grado di creare un nuovo tipo di cucina spiccatamente mediterranea, dove i sapori delle deliziose materie prime siciliane sono proposti in una maniera più moderna. Il Bye Bye Blues diventa il primo ristorante a Palermo secondo le guide enogastronomiche "L'Espresso" e "Gambero Rosso". È l'unica stella Michelin nella città di Palermo, nonché l'unica chef donna in Sicilia ad avere conquistato questo ambito riconoscimento. Alcuni momenti significativi della storia professionale della chef Patrizia Di Benedetto: 1997, ristorante Valentino di Los Angeles; 1998, ristorante Va pensiero di Chicago; 2001, ristorante Mazzei di New York; 2006, Festival Internazionale di Cucina al "Four season" di Bangkok; 2010-2013, Stati Uniti: serate di cucina presso prestigiosi ristoranti di New York, Baltimora, Boston, New Haven, Long Island; 2011, cena di beneficenza per il Tibet, con la partecipazione della sorella del Dalai Lama; 2012, summit della cucina italiana nel mondo (Hong Kong); 2013, summit della cucina italiana nel mondo (Dubai).

SALVATORE CAPPELLO Da quando negli anni '60, la piccola azienda di famiglia fu ceduta da papà Salvatore al figlio maggiore Bartolomeo e all'allora giovanissimo nipote Salvatore Cappello, è stato un crescendo, incrementando la varietà dell'offerta, inizialmente limitata a pochissimi dolci della tradizione palermitana ed in seguito estesa anche alle novità che cominciavano ad affacciarsi nel settore della pasticceria. Salvatore Cappello introduce, nella Palermo degli anni '70-'80, l'uso del cioccolato al posto del surrogato e negli anni '90 le moderne mousse. Il Maestro Cappello porta con sé una storia fatta di studio, corsi frequentati anche all'estero, di concorsi e riconoscimenti, ma anche di grande innovazione, però sempre con rispetto delle materie prime e delle tradizioni.

Salvatore Cappello ha recentemente raggiunto i massimi livelli della professione diventando partner del Progetto Diana-5, ricerca dell'Istituto Tumori di Milano, a Palermo sotto la guida della dottoressa Adele Traina.

Principali riconoscimenti e tappe della carriera del Maestro Cappello: diplomi e attestati a corsi di specializzazione (zucchero soffiato e tirato, lavorazione e preparazione del cioccolato, preparazione e valorizzazione della pasta di mandorle e del marzapane...); *nel 1997* entra a far parte della Accademia Maestri Pasticceri Italiani; inviti della RAI a partecipare a trasmissioni quali: "Mattino in famiglia", "Vecchia fattoria", "In Famiglia"; *dal 2003*, la "Pasticceria Cappello" viene annoverata tra i Migliori Bar d'Italia del Gambero Rosso e, recentemente, viene inserita nell'elenco delle pasticcerie italiane "storiche" pubblicato da "Panorama" e citata nella guida "Italia dei dolci" del Touring Club Italiano; nel 2005 viene invitato a proporre un Buffet di prodotti tipici siciliani a Parigi in occasione di "Trame Siciliane", un evento moda, promosso dall'Assessorato alla Cooperazione, Commercio, Artigianato della Regione Sicilia, all'interno della "Settimana della Moda" della capitale francese; nel 2006 Medaglia d'oro ad "ARTISTICA 2006" a Rimini; Medaglia d'oro in occasione di "Internazionali d'Italia Esposizione Culinaria" a Massa Carrara; 2010 CRONACHE DI GUSTO: Pasticceria Cappello come migliore pasticceria siciliana.