

M A U R I Z I O C A S C I N O

Un lungo percorso di studi professionali ed universitari, in Italia e negli Stati Uniti.

Le conoscenze maturate al fianco del padre e “Maestro” Salvatore.

Esperienze di lavoro e stages di aggiornamento in Italia, Francia, Repubblica Ceca, Svizzera, Ungheria Spagna e Giappone, nonché l’insegnamento nel settore alberghiero, caratterizzano l’impegno professionale di Maurizio Cascino.

Da sempre attivo per la valorizzazione della figura del professionista della Ristorazione, Maurizio offre, nella sede della Storica Rivendita di Vini e l’elegante Sala nel verde del Ristorante “La Botte 1962”, l’opportunità di fruire di un “Centro Enogastronomico” aperto a tutti.

“Tecnico delle Attività Alberghiere” con specializzazione per i Servizi Alberghieri di Cucina e Segreteria d’Albergo.

Docente di ruolo da 25 anni presso “Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione - Paolo Borsellino” di Palermo per la materia “Laboratorio di Organizzazione e Gestione dei Servizi Ristorativi” Tutor referente in occasione di Stages in Italia e all’Estero, segue la gestione del Ristorante “La Botte 1962” di Monreale (Pa).

- ”Sommelier Professionista A.I.S.” (Associazione Italiana Sommelier) dal 1996
- Organizzatore e docente di Corsi di Cucina per Signore, Amatori e di formazione per il Personale di vari Centri
- Autore di diverse pubblicazioni del settore

E’ stato:

- Membro della Commissione di Selezione per il “Corso di Qualificazione Professionale Turistico-Alberghiero” per conto della Provincia Regionale di Trapani
- Docente per i Corsi di formazione per conto dell’Università di Palermo (cattedra di Psicologia Sperimentale) tenuti in vari centri siciliani
- Docente per il “Corso di Qualificazione Professionale Turistico-Alberghiero” per conto della Provincia Regionale di Trapani – Trapani

Docente di Cucina Siciliana: per gli Chef del Ristorante dell'Hotel "Le Meridien Grand Pacific" ****L e del Ristorante "Venire Venire" - Tokyo - Giappone

Collaboratore per il Progetto di Studi Universitari in Cucina "APICIUS" - Palermo

Ha partecipato a numerosi documentari televisivi sulla Cucina Siciliana per Telemed, Rai 1, Rai Tre, la BBC, la Stazione televisiva di Boston (Massachusetts) e per Channel 4 UK

Delegato per le Relazioni Esterne della "Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri Siciliani" – Palermo (2003-2006)

Consulente di Ristorazione per l'AAPIT (Azienda Autonoma Provinciale per l'Incremento Turistico) di Palermo (2004-2008)

Fra gli incarichi di prestigio:

-Preparazione e servizio del pranzo per S.S. Papa Giovanni Paolo II (Palazzo Arcivescovile – Palermo – 1982)

-Chef de Cuisine e Direttore della "Mensa della Polizia di Stato" di Palermo - 1985

-Preparazione e servizio della Cena di Gala per i Mondiali di Calcio "Italia 90" (Villa Malfitano - Palermo - 1990)

-Organizzazione e preparazione della Cena di Gala Siciliana, su incarico del "Casino de la Vallée" - Hotel Billia - Saint Vincent (Ao) nel 97 e 2002.

-Consigliere della "Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri Siciliani" – Palermo (da gennaio 07)

-Consigliere della "Unione Regionale Cuochi Siciliani" – (da febbraio 07)

-Docente dell' UET (Istituto Europeo per il Turismo) per i Master post lauream di alta specializzazione professionale "Management dei Servizi Ristorativi" e "Turismo Congressuale Internazionale & Organizzazione Eventi" (dal 2007)

-Consigliere nazionale dello "Ordine Ristoratori Professionisti Italiani" - Discepolato Caterina de' Medici (Orpi) - (da settembre 08)

-Addetto alle Pubbliche Relazioni della "Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri – Palermo" (da ottobre 08)

Riconoscimenti

- "Nastro Arancio" della Cucina tradizionale Siciliana (81)

- "Collegium Cocorum" della Federazione Italiana Cuochi (08)

SALVATORE CASCINO

I fratelli e “Maestri” Salvatore e F.sco Paolo Cascino (scomparso nel 1989 ed al quale sono state intitolate nella città di Palermo un Club di Chef, una Via ed un Istituto Professionale Alberghiero di Stato) hanno forgiato intere generazioni di giovani indirizzandoli con passione verso l’arte culinaria.

Alcuni dei loro alunni sono oggi affermati Chef conosciuti in Italia ed all’estero.

Salvatore nato nel 1929 oggi è il più anziano Maestro di Cucina in Sicilia.

Dopo un periodo di gavetta ha svolto per anni la mansione di chef in varie Case ed è stato anche direttore e gestore di bar e ristoranti

In qualità di “Tecnico delle Attività Alberghiere” con Specializzazione per i Servizi Alberghieri di Cucina ha insegnato per 30 anni all’Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Palermo e dal 1962 segue la cucina del Ristorante “La Botte” di Monreale (Pa)

È stato inoltre Docente per i corsi di "Italian and Regional Cuisine" per gli alunni del “Sullivan County Community College”(New York State) oltre ai numerosi Corsi di Cucina per Signore, Amatori e di formazione per il Personale di vari centri

È stato Membro della Commissione Concorsi per la selezione di cuochi nelle Strutture Statali ed Esperto di Cucina per gli Esami di Qualifica presso gli “Istituti Alberghieri nonché Presidente dal 1999 al 2002 della “Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri Siciliani” di Palermo ed oggi presidente onorario della stessa

Docente di Cucina Siciliana: per gli Chef del Ristorante dell’Hotel “Le Meridien Grand Pacific” *****L e del Ristorante “Venire Venire” - Tokyo - Giappone

Ha partecipato a numerosi documentari televisivi sulla Cucina Siciliana per Rai Tre, la BBC, la Stazione Televisiva di Boston (Massachusetts) e per: Channel 4 UK

fra gli incarichi di prestigio:

-Preparazione e servizio del pranzo per S.S. Papa Giovanni Paolo II (Palazzo Arcivescovile – Palermo – 82),

-Preparazione e servizio della Cena di Gala per i Mondiali di Calcio “Italia 90” (Villa Malfitano - Palermo 90)

-Preparazione e servizio del pranzo per il Segretario Generale dell’O.N.U. Kofi Annan (Rist. la Botte – Monreale 01)

-Organizzazione e preparazione della Cena di Gala Siciliana, su incarico del “Casino de la Vallée”, - Hotel Billia - Saint Vincent (Ao) nel 97 e 2002.

[fra i numerosi riconoscimenti:](#)

- Membre d'Honneur de les "Maitres Conseils en Gastronomie Francaise" – (74)
- Commandeur de la "Commanderie des Cordons Bleus de France" – (77)
- "Collegium Cocorum" della Federazione Italiana Cuochi (92)
- Targa "Per la professionalità e l'alto impegno"
(Federazione Italiana Pubblici Esercizi 01)
- Diploma di riconoscimento "Disciple D'Auguste Escoffier" (01)
- Oscar alla Carriera della "Federazione Italiana Cuochi" (02)
- Presidente Onorario della "Unione Regionale Cuochi Siciliani" (07)
- Senatore a Vita della "Federazione Italiana Cuochi" (07)