



Considerando che **Pellegrino Artusi** visse tra il 1820 e il 1911 e **Auguste Escoffier** tra il 1846 e il 1935, questa intervista potrebbe essere avvenuta realmente poco più di un secolo fa, invece è toccato a me ripercorrere quei tempi lo scorso **22 Ottobre 2023** presso il **Mangia's Resort Torre del Barone**, facendo raccontare a **Michel Escoffier**, pronipote di **Auguste**, alcune fasi della vita che lo hanno condotto più vicino all'illustre bisnonno ed anche più vicino a **Pellegrino**! Ricordo a tutti che **Auguste Escoffier** è importante per la cucina di tutto il mondo poichè portò l'ordine e la disciplina dei militari all'interno delle cucine con la cosiddetta "brigata", ma anche nel servizio dei piatti creando il menu, infine fu promotore di beneficenza tra i cuochi e contro lo spreco alimentare. **Pellegrino Artusi** invece fu estremamente importante per la nostra **Italia**, poichè dopo circa 20 anni dall'unità politica ed amministrativa del 1861 attuò anche quella gastronomica, pubblicando il suo libro "[La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene](#)", in esso infatti figurano le ricette delle casalinghe di tutta la penisola, isole comprese.

{youtube}N7GBOgGDIs{/youtube}

In occasione del **XV Congresso Internazionale dei Discepoli d'Escoffier**, svoltosi a **Sciacca (AG)** dal **19 al 22 Ottobre 2023**, ho anche raccolto molti dei volti dei soci in un album riservato principalmente alle "fasce rosse", attribuibile esclusivamente ai cuochi che rispettino determinate caratteristiche di anzianità di servizio. L'album si intitola "**Les Visages d'Escoffier**", che tradotto dal francese all'italiano sarebbe "**Facce d'Escoffier**", una sorta di preludio al reportage completo, composto da centinaia di foto e video interviste, di prossima pubblicazione.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Picamificio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)