

## L'Artusi va da Escoffier

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 06 Febbraio 2012 12:00

---



**Georges Auguste Escoffier**, e **Pellegrino Artusi**, rappresentano due pietre miliari della cucina. **Escoffier**, visse a cavallo tra il 1800 e 1900, dopo aver lavorato come apprendista a Nizza, arrivò rapidamente nelle cucine di importanti ristoranti, fondò poi il suo di ristorante e quindi, nel periodo della Belle Epoque, approdò nelle cucine dei migliori alberghi di Francia e Inghilterra, diffondendo la sua filosofia, incentrata sulla promozione della cucina francese, ma soprattutto sui sapori semplici e sugli ingredienti tipici. In quel periodo, i cuochi non erano certamente dei letterati, ma Auguste non era un cuoco come gli altri, il frequentare ambienti di lusso gli aveva fatto guadagnare l'appellativo di "**Cuoco dei re, re dei cuochi**", e grazie a queste sue frequentazioni poté coltivare la sua passione per la scrittura, regalandoci diversi libri e ricettari di cucina, inconsueti per l'epoca. **Escoffier**, era anche un grande organizzatore, pertanto pensò anche di rivoluzionare il servizio a tavola, formulando il classico menu su carta così come lo intendiamo oggi, con la descrizione delle portate, antipasti, primi, secondi etc etc, che ai tempi era conosciuto come "servizio alla russa", in contrapposizione a quello "alla francese", in cui le pietanze venivano servite a tavola tutte in una volta.

**Escoffier**, cuoco con la passione della scrittura non ci ha lasciato solo ricettari ma una filosofia di cucina che, dopo diversi decenni dalla sua formulazione, segnò profondamente la nouvelle cuisine e gran parte dei cuochi dei giorni nostri. Secondo la sua filosofia, l'arte culinaria deve essere praticata con semplicità, valorizzando sapore e nutrimento dei cibi, dettami che oggi sono alla base della cucina di molti chef, famosi e non.



**Pellegrino Artusi**, invece, nel 1891, trent'anni dopo l'unificazione d'Italia, pubblicò il famoso libro/manuale pratico di ricette "**La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**". Esso ebbe la grande valenza di creare uno scambio cultural-culinario tra le ricette e le tradizioni del nord e quelle del sud Italia, nazione da poco unificata, oltre a quella di rivolgersi ad un pubblico meno colto del solito per quell'epoca, dando anche consigli pratici per la cucina. Fu dal quel momento che la massaia della cascina lombarda conobbe il "cuscus" di Trapani e la vecchina palermitana le frittelle di polenta alla lodigiana.

La comunità dei **Discepoli d'Escoffier** ha ramificazioni mondiali, quindi non poteva mancare una rappresentanza di essa anche in Italia e di conseguenza in Sicilia. L'adesione al sodalizio viene testimoniata tramite una fascia che viene acquisita dal futuro discepolo in seguito all'anzianità di servizio o a meriti speciali. In Sicilia, i referenti per i **Disciples d'Escoffier** sono: **Mario Consentino**, delegato regionale, coadiuvato da **Giovanni Lorenzo Montemaggiore**, segretario ed infaticabile motore sia dell'Istituto Alberghiero di Sciacca, dove è docente, sia delle numerose associazioni di cui si occupa.



Si deve allo chef **Montemaggiore** se, dopo ben 11 anni, il **30 Gennaio 2012**, presso la **ex Chiesa di Santa Margherita a Sciacca**, si è potuta svolgere la suggestiva cerimonia di intronizzazione dei nuovi Disciples, sia con fascia rossa, riservata ai cuochi, che con fascia blu, destinata a simpatizzanti e sostenitori della cucina. Alla presenza dei due già citati dirigenti siciliani, **Francesco Ammirati** e **Antonio Torcasso**, rispettivamente Presidente e Segretario nazionale, hanno investito con l'ambita fascia i 42 aspiranti. La cerimonia della consegna delle fasce ai **Disciples d'Escoffier** si poteva concludere solo in un modo: con una cena associativa presso il locale saccense "**Il Ristoro Normanno**", per l'occasione invaso dai ragazzi dell'Alberghiero di Sciacca che hanno collaborato, sia in cucina che in sala, per la buona riuscita dell'evento, alla tardiva presenza, ma sempre ben accetta, del vice-presidente internazionale Chef **Lucien Mongelli**, un parigino di origini italiane, accompagnato da monsieur **Claudio Gangelosi**, altro francese di origini italiane. Ospiti a sorpresa dell'evento, due colonne della ristorazione palermitana di una volta: il Cav. **Salvatore Cascino** e **Jack Bruno**.

Il menu della cerimonia di Escoffier

Passeggiata tra gli odori, i sapori ed i colori di Sciacca e del suo hinterland.

Ciccio caldo con l'olio di Perrone al basilico ed al rosmarino.

Morsi di "tabisca sciacchitana" all'antica.

"Maccu" di fave con nevicata di ricotta di pecora, lingua di pane di casa e filo d'olio.

Busiate fresche al ragôut di salsiccia e cavolfiore con lacrime di "vastedda" e filo d'olio.

Zuppa di sarde di "lu 'ncancarancà" al finocchietto selvatico con pioggia di cus cus (tipica zuppa del quartiere marinaro).

Insalata d'arance, finocchi, sedano, olive nere, cipolletta e acciughe salate di Sciacca e filo d'olio.

Stinco di maiale e vitello arrosto al nero d'Avola, su letto di patate ai profumi del giardino e cuori di carciofi di Menfi alla contadina.

"Cucchitella" (tipico dolce di Sciacca). "Ova à murina" (si fà solo a Sciacca dal 1650 circa).

"Frocia" di Caltabellotta (tipico dolce a base di ricotta ed erba "nepitella").

"Pizza all'arancia".

Il menu risentiva dell'influsso dello chef Montemaggiore, numerosi i piatti a lui attribuibili, lasciando però indispensabile la collaborazione di aziende ed enti locali coi loro prodotti tipici e non, come l'ottimo olio **Biceno** di **Michele Perrone**, le carni di **Buonaemilia**, la **UOS 78** di Sciacca coi dirigenti **Leonardo Catagnano** e **Damiano Licata**, il **Consorzio dell'Arancia di Ribera DOP** con il Presidente **Giuseppe Pasciuta**, le cantine **De Gregorio** e **Principe di Corleone**, il gruppo musicale folkloristico "**Antiche serenate notturne**", la **SOAT di Menfi** con il dirigente **Franco Gagliano**, ed infine il sindaco di Sciacca **Vito Bono** e l'Assessore al Turismo **Michele Ferrara**.

Questi i nomi degli intronizzati con fascia rossa:

Amplo Giuseppe  
Arezzi Giacomo  
Argento Salvatore  
Austero Paolo  
Balsano Salvatore  
Bivona Liborio  
Bruccoleri Giuseppina  
Cappello Salvatore  
Casà Fabio  
Cascino Maurizio  
Chianetta Giovanni  
Chiona Antonella  
Danile Giuseppe  
D'Anna Giovanni  
De Vita Biagio  
Di Caro Antonio  
Di Grandi Francesco  
Di Maria Bruno  
Fallea Filippo  
Fiduccia Giuseppe  
Firetto Gianluca  
Fratello Antonio  
Garziano Pietro

## L'Artusi va da Escoffier

Scritto da Maurizio Artusi  
Lunedì 06 Febbraio 2012 12:00

---

Grassadonio Alessandro  
Interrante Calogero  
Marino Ignazio  
Mauceri Francesco  
Mazzola Salvatore  
Muratore Giuseppe  
Peiti Fabio  
Pusateri Pietro  
Triolo Giuseppe  
Tuzzolino Maria  
Ventimiglia Vito  
Vinci Pasquale  
Viviano Marcello  
Vitello Giuseppe  
Zinna Antonio

Questi, invece, i destinatari di fascia blu:

Gagliano Francesco  
Leo Rosario  
Saitta Giuseppe  
Sammartino Angela

Infine ecco i giovani aspiranti che hanno ricevuto il diploma, speriamo non debbano aspettare altri ... 11 anni per la fascia rossa:

Cappello Giovanni  
Di Palma Vincenzo  
La Bella Ignazio  
Pollari Alfonso  
Vaianella Fabio

moocasa\_albumid=5703901996709839777