

Il ritorno di Escoffier

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 18 Novembre 2012 11:15



Solo pochi mesi fa, il vulcanico ed intraprendente **Giovanni Lorenzo Montemaggiore**, poliedrico chef e docente dell'**Istituto Alberghiero Sen. Molinari**, era riuscito ad "intronizzare" ben 42 chef con un ambito riconoscimento: la fascia dei **Disciples d'Auguste Escoffier**. Il **12 Novembre 2012**, Montemaggiore ci ha riprovato ed ha consegnato ufficialmente altre 22 fasce, sempre nella stessa suggestiva ambientazione della chiesa sconsacrata di **Santa Margherita**, a **Sciacca**. Per le ovvie considerazioni sul lavoro di Escoffier, rimando al mio articolo "[L'Artusi va da Escoffier](#)", risalente allo scorso **Febbraio 2012**. Qui di seguito, ecco l'elenco degli ultimi intronizzati.

Fasce rosse

1. Belsito David - Porcari Capannori (Lu)
2. Cangialosi Sabino - Sassari
3. Chessari Salvatore - Ragusa
4. Chiaramonte Marcello - Montelepre (Pa)
5. D'Amato Giuseppe - Palermo
6. Di Marzo Rocco Roberto - Erice (Tp)
7. Donadio Mario - Cascina (Pi)
8. Gesuito Caterina - Lampedusa (Ag)
9. Gianquinta Francesco - Monterosso Almo (Rg)
10. Guardino Lorenzo - Sciacca (Ag)
11. La Rosa Anna Maria - Lampedusa (Ag)
12. Leggio GianLuca - Modica (Rg)
13. Longhi Aldo - Modica (Rg)
14. Ribecca Vito - Sciacca (Ag)
15. Rosciglione Vincenzo - Palermo
16. Salanitro Pino - Palermo
17. Scarpaci Stefano - Palermo
18. Tessieri Massimo - Lucca
19. Tomasino Giuseppe - Palermo
20. Trupia Amedeo Giovanni - Favara (Ag)
21. Valenti Gaetano - Marsala
22. Zecca Osvaldo - Lecce

Fasce blu

1. Galati Bartolomeo - Ristoratore - Palermo
2. Cacace Fabio - Ristoratore - Sciacca (Ag)

Aspiranti

1. Di Franco Gioacchino - Partinico (Pa)
2. Gulotta Nicolò - Sciacca (Ag)
3. La Rosa Giovanni - Palermo
4. Mendola Calogero - Sciacca (Ag)
5. Mihai Luminita - Partanna (Tp)
6. Sutura Calogero - Sciacca (Ag)

Il ritorno di Escoffier

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 18 Novembre 2012 11:15



Alla presenza di **Francesco Ammirati**, Presidente Nazionale dei Discepoli di Auguste Escoffier, di **Mario Consentino**, Delegato Regione Sicilia, e di **Giovanni Lorenzo Montemaggiore**, Segretario Regionale, è avvenuta quindi l'intronizzazione dei nuovi discepoli, arrivati per l'occasione da tutta la Sicilia, ma anche con presenze da **Lucca, Pisa, Sassari e Lecce**. A pochi mesi di distanza dalla precedente intronizzazione, in via eccezionale, è stata concessa questa seconda cerimonia a causa del precedente lunghissimo vuoto protrattosi per diversi anni; per statuto, il prossimo appuntamento, non potrà che essere tra almeno 2 anni. La **fascia rossa** di Escoffier è un premio alla carriera per coloro che nel campo professionale della cucina possono vantare almeno 20 anni di servizio. La **fascia blu**, invece, è una sorta di riconoscimento per coloro che, anche non svolgendo attività di cucina, sono comunque impegnati in professioni ad essa connesse.

Per l'occasione, in un angolo della chiesa, è stata allestita una piccola mostra di pezzi artistici, di cui, tra tutte, ricordo l'opera di patata Yam esposta da **Giuseppe D'Amato**, il viso di Cristo in cioccolato plastico di **Giovanni La Rosa** e uno splendido carrettino siciliano realizzato in zucchero da **Vincenzo Rosciglione**, con la tecnica della pupaccena, tradizione ormai in via di scomparsa.

La cerimonia di consegna delle fascie, essendo esclusivo appannaggio di professionisti con più di 20 anni di esercizio, diventa sempre un pretesto per riunire un ragguardevole numero di grandi chef; erano infatti presenti alcuni dei nomi più importanti dell'arte culinaria, spesso membri di una tradizione e di una professionalità che sta scomparendo: cito ad esempio **Jack Bruno** e **Maurizio Cascino**, presenti anche durante la precedente intronizzazione e di cui mi sono occupato in precedenti articoli.



In chiusura di serata, nella cucina de "**Al Ristoro Normanno**", ristorante di **Sciacca** adiacente la chiesa ospitante la cerimonia di intronizzazione, gli chef **Roberto Buzzurro** e **Liborio Bivona**, coadiuvati da diversi giovani dell'**Istituto Alberghiero Molinari**, con la sponsorizzazione di **Campagna Amica**, associazione di agricoltori della **Coldiretti**, hanno preparato un variegato menu con i seguenti piatti, costituenti una vera e propria "passeggiata tra gli odori, i sapori ed i colori di Sicilia".

Antipasto con salumi, formaggi, miele e marmellata, melanzana con primosale stagionato, cipolla gratinata, polpettina di cavolfiore, panelline al finocchietto selvatico e lumache di Montevago in pinzimonio.

Risottino alla tipica con "Vastedda del Belice" e spruzzi di fichidindia.

Fagottino di orecchiette al Nero d'Avola, (salsiccia, anima di caciocavallo e pesto siciliano al datterino).

Filettino di spigola al pistacchio, gambero e profumo di menta con riduzione d'arancia.

Turbantino di spatola con cuore di caponata e contorno di verdure aromatizzate.

Mosaico di frutti con pallina di gelato al ficodindia con piccola cubaita di sesamo e quenelle di gelato all'olio extravergine d'oliva.

Il ritorno di Escoffier

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 18 Novembre 2012 11:15

I vini, offerti dalle **Cantine De Gregorio di Sciacca**, erano il **Bianco di San Lorenzo**, un blend del raro Incrocio Manzoni e Inzolia, il **Rosa di Nero**, un rosato da uve di Nero d'Avola, e l' **Haris**, un Nero d'Avola in purezza.

Durante la serata però, **Montemaggiore** non ha resistito a collegare il territorio, rappresentato dai prodotti agrolimentari, con la cultura e le tradizioni locali. L'attore **Pippo Graffeo**, una delle anime del carnevale di **Sciacca**, ha pertanto intrattenuto i presenti con una sua personale rielaborazione dell'opera "Schiticchiu", scritta dal poeta saccense **Vincenzo Licata**.



Concludo con la solita citazione di ciò che mi è piaciuto di più: stavolta devo assolutamente mettere al primo posto il **fagottino di spigola**, il cui abbinamento col gambero è stato veramente magistrale, creando due aromaticità che si sono sposate alla perfezione. Altro piatto interessante è stato quello con la **spatola**, pesce a me molto caro, per l'occasione cotta alla perfezione, ma anche il **fagottino di orecchiette** e, dulcis in fundo, un capolavoro di **Montemaggiore**, suo cavallo di battaglia: il **gelato all'olio extravergine**, che ha espresso la forza dell'oliva con marcata delicatezza! Tra i vini, invece, degno di nota era il **Bianco di San Lorenzo**, dai sentori un pò acerbi ma dall'acidità particolarmente piacevole; infine, ricordo ancora molto bene l'intensità olfattiva dell' **Haris** rosato, con quei suoi profumi di fragolina di bosco e ciliegia, capaci di inebriare ancor prima di essere bevuto.

moocasa_albumid=5810415656431731009

Da [AgrigentoTG24](#), a cura di **Claudia Caci**, un video con le interviste.

{youtube}sibLNuJlt_w{/youtube}