

Appuntamenti

Disciples d'Auguste Escoffier: il 26 ottobre Palazzo d'Aumale a Terrasini ospita il 4° incontro internazionale

di: Redazione

22 ottobre 2026



Palazzo d'Aumale, sede del Museo Regionale di Storia Naturale e della Mostra permanente del carretto siciliano a Terrasini, in provincia di Palermo, lunedì 26 ottobre aprirà le porte all'Associazione internazionale dei *Disciples d'Auguste Escoffier* per la cerimonia d'incoronazione di 30 nuovi discepoli. L'appuntamento che riunirà chef, maître glacier, barman, lady chef e giornalisti provenienti da diverse parti del mondo, da Sutera, in provincia di Caltanissetta, a Seul, in Corea del Sud, da Wengen, in Svizzera, a Trebisacce, in Calabria, fino a Karachi, in Pakistan, sarà nel segno di Auguste Escoffier, il padre della cucina moderna e della sua organizzazione. Vissuto tra Ottocento e Novecento, ha contribuito a innovare le basi della cucina professionale, codificando ricette, introducendo il menu nella sua concezione moderna e definendo l'organizzazione della brigata di cucina. Alla sua eredità si affianca un impegno per la valorizzazione della professione e la trasmissione delle competenze alle nuove generazioni. L'Associazione internazionale dei

Disciples d'Auguste Escoffier, nata nel 1954 da un'idea di Jean Ducroux, riunisce delegazioni in tutto il mondo e promuove i valori della gastronomia, della professionalità e della formazione. **Claudio Barisone**, presidente dell'Associazione nazionale dei Disciples d'Auguste Escoffier, rinnova il proprio legame con la Sicilia, dove il 20 ottobre 2023 è stato intronizzato dal Consiglio Magistrale a Sciacca. *«Allora promisi che mi sarei impegnato a ricostruire le delegazioni italiane. Tre anni fa esistevano soltanto il Piemonte e la Sicilia, ma oggi sono già undici le regioni italiane che operano con spirito di amicizia, senza dimenticare le nostre tradizioni»*, dichiara Claudio Barisone.

Il 4° incontro dell'Associazione Disciples d'Auguste Escoffier, patrocinato dall'Assessorato regionale dei Beni culturali e dell'Identità siciliana, dal Comune di Terrasini, dall'Associazione IMAGO Sicilia e dal Club Lions Sciacca Host e sponsorizzato da SAGRIM Electrolux-Saitta-Palermo, da Mangia's Resort, da Perla del Golfo Resort-Terrasini, è in collaborazione con l'Accademia degli Studi Turistici Manageriali, con l'Associazione "Città dell'olio", con il Consorzio "G.P. Ballatore", con gli Istituti Alberghieri "Antonello da Messina" e "G.B. Ferrigno – V. Accardi – V. Titone" di Castelvetro.

L'incontro, moderato dalla giornalista Giusy Messina, direttrice di Siciliadagustare si propone come un'importante occasione di confronto tra professionisti della ristorazione, esperti del settore turistico, rappresentanti delle istituzioni e mondo della formazione. Il filo rouge del 4° incontro transnazionale, è il talk *«La ristorazione tra sfide e criticità: nuove opportunità per i giovani, tra passione, formazione e futuro professionale»*, dedicato ai cambiamenti del comparto, alle competenze richieste dal mercato e alle prospettive per chi intende trasformare talento e passione in una professione. *«Al di là degli show televisivi, la cucina è un mestiere che si impara sul campo, dove conta la trasmissione esperienziale»*, sottolinea **Giovanni Lorenzo Montemaggiore**, presidente dell'Associazione Disciples d'Auguste Escoffier – Delegazione Sicilia e vicepresidente nazionale. *«Per noi discepoli di Escoffier, la formazione dei giovani è il nostro banco di prova: siamo chiamati a impegnarci ogni giorno per colmare il divario tra scuola e lavoro»*. Un tema quanto mai attuale, che richiama la necessità di rafforzare il dialogo tra istituti alberghieri, imprese, professionisti e istituzioni, affinché le nuove generazioni possano acquisire competenze tecniche, capacità manageriali e una solida cultura dell'accoglienza.

La giornata che si aprirà alle 10,00 con i saluti istituzionali di Giosuè Maniaci, sindaco di Terrasini, dell' On.le Francesco Scarpinato, assessore regionale dei Beni culturali e dell'Identità siciliana, di Evelina De Castro, direttrice di Palazzo d' Aumale – Museo Regionale di Terrasini, di Claudio Barisone, presidente dell'Associazione Disciples d'Auguste Escoffier, di Giovanni Lorenzo Montemaggiore, vicepresidente nazionale e delegato Sicilia, di Giacomo Glaviano, presidente I.F.T.A.J.I e di Vera Ruffo, presidente Lions Sciacca Host, entrerà nel vivo con gli interventi dei relatori, che affronteranno il rapporto tra talento, formazione, competenze e sviluppo del settore turistico-ristorativo. Giovanni Lorenzo Montemaggiore, vicepresidente nazionale e delegato Sicilia dell'Associazione Disciples d'Auguste Escoffier, interverrà sul tema *«Dalla passione alla professione: talento, cambiamento e nuove opportunità»*. Giuseppe Riticella, presidente nazionale del C.S.T.M. – Accademia Studi Turistici Manageriali, si concentrerà su *«Il valore del capitale umano: formazione, competenze e management per il futuro del turismo»*. Daniela Pistorino, dirigente scolastico dell'Istituto superiore «Antonello da Messina», interverrà in memoria di Mariano Greco con una riflessione dal titolo *«Con i giovani per il futuro della ristorazione, il valore dell'esperienza»*. Maria Luisa Simanella, dirigente scolastico dell'Istituto superiore «G.B. Ferrigno – V. Accardi – V. Titone» di Castelvetro, affronterà il tema *«Tradizione e futuro: i giovani custodi dei sapori del Belice»*, richiamando il valore del patrimonio gastronomico locale e la sua trasmissione alle nuove generazioni. Giosuè Catania, vicepresidente nazionale di «Città dell'Olio» e delegato Sicilia, approfondirà il ruolo dell'olio nella cultura gastronomica regionale con l'intervento *«Gli oli: anima della cucina siciliana, territorio, cultura e ristorazione»*. Le conclusioni saranno affidate a Dario Cartabellotta, dirigente generale del Dipartimento delle Attività produttive della Regione Siciliana.



