

Appuntamenti

Discepoli d'Auguste Escoffier: cerimonia a Terrasini con 30 nuovi discepoli

di: Redazione

28 ottobre 2026



“Accorciare il gap tra la scuola ed il lavoro investendo nella formazione per i ristoratori di domani”, il focus del 4° incontro internazionale dell'Associazione Disciples d'Auguste Escoffier svoltosi a Terrasini, a Palazzo D'Aumale, il 26 ottobre. Trenta i nuovi discepoli provenienti da diverse parti del mondo che hanno partecipato alla cerimonia d'intronizzazione dedicata alla figura di Auguste Escoffier, protagonista della storia della cucina moderna, alla presenza di **Claudio Barisone**, presidente nazionale dell'Associazione, di **Giovanni Lorenzo Montemaggiore**, delegato Sicilia e vice presidente nazionale del sindaco di Terrasini, **Giosuè Maniaci**. L'iniziativa, patrocinata dall'Assessorato regionale dei Beni culturali e dell'Identità siciliana, dal Comune di Terrasini, dall'Associazione IMAGO Sicilia e dal Club Lions Sciacca Host, è stata sponsorizzata da SAGRIM Electrolux-Saitta Palermo, Mangia's Resort e Perla del Golfo Resort di Terrasini. La manifestazione si è svolta in collaborazione con il C.S.T.M. – Accademia degli Studi Turistici e

Manageriali, l'Associazione Città dell'Olio, il Consorzio G.P. Ballatore e gli istituti alberghieri «Antonello da Messina» e «G.B. Ferrigno – V. Accardi – V. Titone» di Castelvetro. Durante il talk "La ristorazione tra sfide e criticità: nuove opportunità per i giovani, tra passione, formazione e futuro professionale", uno dei momenti più significativi, è stata la consegna a Daniela Pistorino, dirigente scolastico dell'Istituto Turistico-Alberghiero "Antonello da Messina" a Messina della targa commemorativa in memoria dello chef Mariano Greco, vicepresidente della delegazione Sicilia, scomparso prematuramente. *«Ricordare Mariano Greco – hanno dichiarato Claudio Barisone e Giovanni Lorenzo Montemaggiore–significa rendere omaggio non soltanto a un grande professionista, ma soprattutto a un uomo che ha creduto profondamente nel valore della formazione, nella trasmissione del sapere e nella crescita delle nuove generazioni»*. Mariano Greco si era distinto per il suo impegno nella formazione e nella crescita dei giovani talenti, lasciando un'importante testimonianza professionale e umana proprio nella scuola dove aveva insegnato facendo conoscere i valori dell'Associazione. *" La targa commemorativa- ha dichiarato Daniela Pistorino– vuole custodire nel tempo la memoria di Mariano e testimoniare la riconoscenza della nostra comunità per il contributo umano e professionale che ha saputo offrire. Il modo più autentico per onorare l'eredità è continuare a investire nei giovani e tramandare i valori di una tradizione che vive attraverso le persone e il loro sapere»*. Al Maestro Antonino Chifari, la targa per il suo quotidiano impegno nelle scuole per trasmettere la passione evergreen per un mestiere a rischio di estinzione.

Nel quadro delle iniziative dedicate alla crescita professionale e allo sviluppo del settore turistico-ricettivo, Giuseppe Riticella, presidente nazionale C.S.T.M. – Accademia degli Studi Turistici e Manageriali ha consegnato sei borse di studio agli studenti degli Istituti alberghieri «Antonello da Messina» della Città dello Stretto e «G.B. Ferrigno – V. Accardi – V. Titone» di Castelvetro. *«Investire nella formazione- ha dichiarato il presidente Giuseppe Riticella- significa investire nel futuro dei giovani e delle imprese. Con queste borse di studio vogliamo offrire competenze concrete e favorire nuove opportunità di lavoro nel settore turistico»*.

Il giuramento e l'ingresso nella comunità internazionale

Momento centrale della cerimonia è stato il giuramento dei nuovi membri, chiamati a custodire e promuovere i valori della cultura gastronomica ispirata all'eredità di Escoffier. Tra di loro, lo chef Fanil Kidane, sbarcato dall'Eritrea a Lampedusa e diventato chef nel ristorante di Salvino Cottone di Sciacca (AG).

<< Oggi per me- ha dichiarato Kidane-è una giornata bellissima.

Fare parte dell'Associazione dei Discepoli d'Escoffier è un traguardo di cui sono profondamente grato ed orgoglioso. La cucina mi ha ridato una seconda vita grazie agli chef Salvino

Cottone e a Christian Emanuel Piazza che hanno creduto in me e che oggi sono la mia nuova famiglia>>. La cerimonia è stata accompagnata da un tripudio di colori: le sciarpe, simbolo delle diverse professionalità, hanno caratterizzato l'intronizzazione dei partecipanti, con il rosso e il giallo per la maggior parte dei professionisti della cucina e altri colori distintivi per le differenti categorie rappresentate.

I trenta nuovi Discepoli di Auguste Escoffier

Chef: Salvino Cottone, Sciacca (AG) Christian Emanuel Piazza di Sciacca (AG), Fanil Kidane di Sciacca, Mario Ciulla di Agrigento, Domenico Giaimo di Sciacca (AG), Giuseppe Canerini di Caltanissetta, Francesco Sciarratta di Sutera (CL), Francesco Mazza di Enna, i gemelli maître glacier Alessandro Squadrito e Vincenzo Squadrito di Oliveri (ME), Vito Naccari di Palermo, Giuseppe Deiana di Palermo, Gaetano Romeres di Palermo, Gigi Mangia di Palermo, Luca Cordaro di Trapani, Vincenzo Graffeo di Partanna (TP), Giuseppe Lentini di Trapani, Pietro De Paola di Trebisacce (CS). Lady chef : lady chef Mariyana Mincheva del Regno Unito , lady chef e patron Faiza Khan di Karachi (Pakistan) e lady chef e patron Carolina-Mangia Gramignani di Palermo .Al dirigente scolastico dell'Istituto Turistico Alberghiero "Antonello da Messina", Daniela Pistorino, di Messina la sciarpa verde; al barman Vincenzo Provenza, di Capaci (PA) la sciarpa viola e sciarpa blue ala giornalista e scrittrice Maria Cristina Privitera di San Gregorio di Catania.



Una giornata tra i sapori ed i profumi all'insegna della sicilianità: dalle "pupaccene" di zucchero del Maestro **Vincenzo Rosciglione** che nel suo storico laboratorio di via Montalbo a

Palermo tramanda il dolce simbolo della Festa dei Morti alle sculture di patate yam dello chef **Giuseppe D'Amato** che ne ha ideato la tecnica di lavorazione a quelle scolpite nella zucca dallo chef **Giovanni Di Gregorio**, dalle "siringate" dolci secolari tipici di Santa Margherita di Belice degli studenti degli Istituti «G.B. Ferrigno – V. Accardi – V. Titone» di Castelvetro guidati dal dirigente scolastico **Maria Luisa Simanella** e accompagnati

dallo chef **Michele Ciaccio** al pesce spada alla ghiotta realizzato dagli studenti dell'Istituto "Antonello da Messina". Ed ancora dal Piacentinu ennese con lo chef **Francesco Paolo Mazza** a u "pitirri", piatto De.Co. di Suteria (CL) della lady chef **Andreea Loredana Andrei**, dalla calamarata con grano di Perciasacchi del **Pastaio matto** per un primo all'insegna dell'autenticità con i prodotti dell'azienda agricola Arancio di Partinico alla pasta con la canapa di **Giuseppe Puglisi** al trionfo della cucina di Terrasini declinata con i sapori della terra e del mare con gli chef insigniti della fascia verde, **Giuseppe Messineo**, **Giuseppe Corso**, **Francesco Di Maria**, **Calogero Gagliano**, **Giuseppe Palazzolo** e **Calogero Taormina**.

L'incontro di Terrasini si conclude così con un messaggio che unisce tradizione gastronomica, eccellenza professionale e formazione: valorizzare le competenze, sostenere i giovani talenti e promuovere le opportunità di sviluppo della Sicilia attraverso la cultura, l'ospitalità e il lavoro.

