In Molise i discepoli di Escoffier

Data: 3 marzo 2026 | Autore: Redazione



I DISCEPOLI ESCOFFIER INCORONANO IL MOLISEQUALE SCRIGNO DI BIODIVERSITA'

*Presso la bellissima struttura agrituristica del Quadrifoglio sita in Montenero di Bisaccia alla cont.da Montebello, la scuola Mondiale degli Escoffier – scuola che impegna luminari della cucina e delle strutture atte alla ristorazione, si è tenuto un importantissimo e partecipatissimo incontro per consentire al Molise di ampliare la propria attività di conservazione e divulgazione della cucina della tradizione. Il 2 marzo, giorno scelto non a caso - data della prima richiesta di candidatura del Cibo Italiano a Patrimonio dell'Unesco – ha visto Montenero di Bisaccia, anche grazie alla forte connotazione identitaria del territorio che offre garanzia di tradizione, cultura e soprattutto resilienza,**I Sultani dei Fornelli**– , cosiddetti Discepoli di Georges Auguste Escoffier, questi il più grande chef del XX secolo, padre dell'"haute cuisine" ergersi a Patria della cucina moderna, che tra pentoloni ribollenti e padelle sfrigolanti, ha magicamente accolto non solo i mestieranti ma soprattutto: arte, precisione, disciplina.*

Si è respirati, grazie all'intervento di decine di delegazioni provenienti da tutta Italia, capeggiate dal presidente nazionale Claudio Barisone coadiuvato dal suo staff, quel pensiero rivoluzionario della cucina quale essenza di precisione, partecipazione e emotività condivisa. Una nuova pagina della storia della cucina, emblema distintivo per dar voce alla professione del cuoco che spesso viene sottovalutata e mai del tutto connessa alle vicende vitali dell'uomo.

Si è partiti proprio da quel lontano 1903, anno della pubblicazione de "Le Guide Culinaire", un'opera monumentale che codificava: tecniche, ricette madre, fondi, salse, procedure. Tutto ciò è ancora oggi

la “Bibbia” degli chef di tutto il mondo. Ma oltre la professione c’è di più! L’attenzione all’umanitaria azione è fondamentale per abolire sprechi e creare rispetto e universalità: “La Buona cucina e buon vino, creano il paradiso sulla Terra.”

La storia ripete cicli, mali ma soprattutto non cancella il bene. La cucina ha magnificato e magnifica opere e crea discepoli nel solco seminato per rendere utilità al mondo con garbo, professionalità e soprattutto dedizione alla formazione continua. Il Molise il 2 marzo 2026 ha avuto l’onore e l’onere di attraversare la linea della partecipazione con la nascita di una nuova avventura che ha visto Fabio Sparvieri insignito della guida regionale di un percorso non facile ma sicuramente molto gratificante. Un incontro, quello Molisano che ha partecipato la felicità dell’incontro, del ritrovarsi, della ottima accoglienza, della vitale forza della cultura. Il Presidente Nazionale Claudio Barisone, accompagnato dai rappresentanti delle delegazioni regionali provenienti da tutta Italia ha presentato l’Associazione e il suo scopo, il Progetto “Sacro & Profano “ – l’ incontro tra Ecoffier e San Francesco Caracciolo –, ed infine il progetto identitario delle terre di Molise. Un seminario condotto da Maurizio Varriano ha illuminato i presenti grazie alle relazioni del Prof. Sebastiano Delfine e del preside e ex dirigente del blasonato Istituto alberghiero di Villa Santa Maria, dott. Di Lello. Presenze importanti quali quelle del Sindaco di Villa Santa Maria Giuseppe Finamore, accompagnato dal consigliere cuoco Domenico Rocco Di Nucci, nel segno dell’appartenenza e condivisione, dell’Amministrazione della Città dell’Aquila, Capitale della Cultura 2026 in segno di condivisione del progetto sul cibo identitario, dell’intera amministrazione Comunale di Montenero di Bisaccia capeggiata dal sindaco Simona Contucci, di sindaci del territorio con spiccata presenza di Enrico Fratangelo in qualità di produttore di olio terapeutico. Presenza istituzionale quella di Remo Di Giandomenico che ha portato i saluti del Presidente della Giunta Regionale Francesco Roberti. Una giornata condivisa che ha magnificato l’estro della cucina con una degustazione di prodotti molisani con una attenzione particolare ai salumi tra i quali non poteva mancare la straordinaria “ventricina”. La biodiversità non è solo un elenco di varietà vegetali. E’ un coro, una orchestra fragile. E’ il sussurro di erbe spontanee, è l’asperità di un grano antico, è l’ostinazione di una capra che pascola su una collina marginale. Quando perdiamo una specie, perdiamo una parola del nostro vocabolario. Quando uniformiamo i sapori, uniformiamo il pensiero. La natura non firma compromessi, presenta prima o poi il conto. Partire da qui non solo per solidarietà ma per cambiare il volto tumefatto di una Italia che arranca e non condivide le priorità, che dimentica il sociale e non rispetta la cucina della tradizione in favore della sfrenata corsa verso l’omologazione. I Discepoli di Escoffier sono baluardo e con forza urlano la voglia di tornare a essere restanti. Dal Molise parte un nuovo concetto di vivere la comunità, non a caso presente il mondo delle cooperative con in testa Adamantonio Flocco, presidente della Cooperativa vitivinicola San Zenone

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/in-molise-i-discepoli-di-escoffier/151478