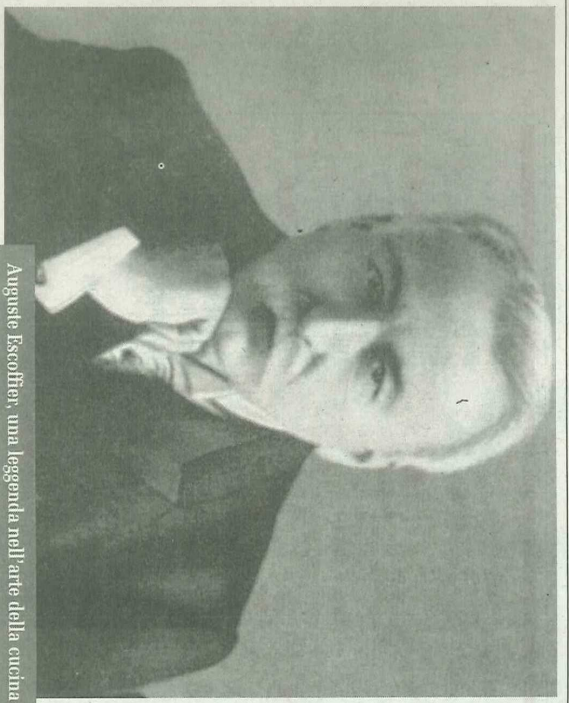


Auguste Escoffier, una leggenda nell'arte della cucina



Due ragazzini di Martinengo alla scuola dello chef Nel 1900 Pietro e Giuseppe Aresi iniziarono un duro tirocinio al Carlton di Auguste Escoffier

Era il 1900 quando due ragazzini bergamaschi partirono da Martinengo alla volta della Londra vittoriana per specializzarsi in quelli che erano i lavori di famiglia: cucina, servizio in sala, conduzione di albergo. Si chiamavano Pietro e Giuseppe Aresi, avevano rispettivamente tredici e undici anni. I genitori erano proprietari di due alberghi a Martinengo, il S. Antonio e il Moderno. I due ragazzi arrivarono a Londra, vennero alloggiati in un convitto e iniziarono un duro tirocinio nell'hotel Carlton, il grande albergo appena aperto da Auguste Escoffier, il cuoco già celebre al tempo e poi diventato una leggenda dell'arte della cucina. Pietro e Giuseppe comincia-

rono come garzoni e sguatterini e man mano impararono il mestiere. La loro vicenda verrà raccontata mercoledì nella sede dell'Ateneo di via Tasso in un incontro che avrà inizio alle 17,30, condotto da un discendente, Paolo Aresi, giornalista e scrittore. La comunicazione continua le esperienze dell'Ateneo intraprese nel 2008, in attesa dell'Expo 2015 dedicata al tema del nutrimento. Dice Maria Mencaroni Zoppietti, presidente dell'Ateneo: «Riflettiamo su quanto sia importante sapere e saper fare perché il nutrimento sia cura, sollievo, piacere e stimolo, ma soprattutto un diritto. Dalle pagine di un quaderno scritto da due giovani giunti all'Hotel Carlton di Londra, come apprendisti alla scuola del grande Escoffier, esce la storia di rap-

porti con personaggi illustri, di interi Internazionali...». La vicenda dei due ragazzi bergamaschi è tornata dal buio del passato quando i discendenti hanno scoperto un quaderno con annotati i menu di Escoffier e la prima edizione de *La guide culinaire* del 1903, edita proprio mentre i due giovani si trovavano alla corte del grande cuoco e firmata dallo stesso Escoffier. Fra i menu annotati quello organizzato dal cuoco per la visita dell'imperatore tedesco Guglielmo II. Il quaderno annota in bella calligrafia che il pranzo venne offerto il 19 giugno 1906 a bordo della nave Amerika e non al Carlton. Cent'anni dopo, verificando i diversi momenti della vita di Escoffier, nel sito della fondazione dedicata al grande cuoco, si legge: «Il 19 giugno del 1906 Escoffier ebbe modo di conoscere l'imperatore tedesco Guglielmo II...». L'attività dell'Ateneo prosegue mercoledì 22 settembre (alle 17,30 sempre nella sala Galmozzi di via Tasso 4) con la comunicazione del socio accademico Lester K. Little, direttore emerito dell'Accademia americana a Roma, il quale presenterà i risultati della ricerca da lui condotta sulla storia sociale ed economica del Medioevo per quanto riguarda il ruolo e l'importanza dei benedettini a Bergamo. Terzo incontro mercoledì 29 settembre (alle 17,30) in Sala Galmozzi, nell'ambito del ciclo «La città invisibile»: l'architetto Gianni Zanella parlerà di un tema di attualità, ovvero della «Bergamo di smessa».