

A VILLA SANTA MARIA INAUGURATO IL MUSEO DEL CUOCO

17 Ottobre 2019



VILLA SANTA MARIA - È stato inaugurato durante la 41 esima edizione della Rassegna dei Cuochi che si è tenuta lo scorso fine settimana a Villa Santa Maria (Chieti) il Museo del Cuoco, unico nel suo genere in Italia e con molta probabilità anche nel mondo.

All'interno degli spazi che sono stati ricavati nelle stanze di Palazzo Caracciolo, in pieno centro storico, nei luoghi che hanno visto nascere San Francesco e trascorrervi i primi vent'anni della sua vita, raccoglie le testimonianze dei grandi cuochi di Villa, quelli che hanno fatto la storia della cucina nazionale e internazionale.

Documenti fotografici, cartacei con gli attestati che si sono aggiudicati in giro per il mondo ma anche attrezzi da lavoro. Tutto questo è possibile ammirare all'interno del museo che

custodisce anche angoli con allestimenti di tavoli apparecchiati secondo il galateo e con posate e ceramiche antiche.

L'affluenza degli ospiti al museo per tutte e tre le giornate della rassegna è stata molto intensa e partecipata. Si conta una presenza di oltre duemila visitatori che hanno fortemente apprezzato la sistemazione e i documenti esposti.

Un'interessante testimonianza che rafforza la tradizione dei cuochi nel piccolo centro del Chietino, già ampiamente consolidata con la Rassegna che anche quest'anno si è conclusa in maniera eccellente, riconfermando la fama nazionale e internazionale che l'evento ha ormai acquisito in modo determinante.

Anche per questa edizione programma eccellente e nutrito: la Rassegna si è aperta nel pomeriggio di venerdì 11 ottobre con la celebrazione di una solenne Messa dei Cuochi, cui è seguita la processione del Santo, con la partecipazione di numerosissimi cuochi, che hanno portato a spalla l'urna di San Francesco, Patrono dei Cuochi d'Italia, e che, con le loro divise, hanno creato una cornice magica e irripetibile intorno al Santo.

La commossa partecipazione dei maestri della cucina ha dimostrato che la devozione per San Francesco Caracciolo, da parte dei suoi "protetti", è immensa.

Al termine della giornata si è tenuta l'inaugurazione della nuova sede del Museo del Cuoco.

Il sabato ha visto all'opera i grandi chef di Villa Santa Maria che a cena hanno offerto, in quattro punti caldi, piatti di alta cucina ai numerosi partecipanti, mentre per tutta la giornata si sono alternati show cooking, interventi Aibes, campionato di cucina per casalinghe e competizioni di alunni degli istituti alberghieri.

E la giornata di sabato è stata arricchita dalla presenza dell'ambasciatore di Taiwan in Italia **Andrea Sing-Ying Lee** che ha visitato con grande interesse la rassegna e i luoghi di San Francesco Caracciolo.

La domenica si sono alternati diversi eventi e a mezzogiorno di nuovo all'opera i grandi chef con nuovi e gustosissimi menu.

Accanto alla storia non è inoltre mancata la cultura con la presentazione del libro sulla Vita di San Francesco Caracciolo raccontata ai bambini, edito dalla Nuovagutemberg. La sera, in chiusura, è salita in cattedra la prestigiosa pasta De Cecco, che nelle mani dei grandi chef presenti ha offerto al palato dei visitatori piatti di grande valore culinario.

Gli chef che hanno preso parte all'iniziativa di quest'anno sono stati **Enzo Di Pasquale, Fabrizio Ferri, Matteo Crisanti e Davide Pezzuto.**

La rassegna si è chiusa con l'esilarante comicità di **Nello Iorio**, direttamente dal programma televisivo in onda su Rai 2 *Made in Sud*, che ha intrattenuto il pubblico con un'ora di grande cabaret.

Tutto questo è stato possibile, come di consueto, grazie alla grande organizzazione che da anni ruota intorno alla Rassegna che è composta dall'associazione dei cuochi Valle del Sangro, realtà preziosa per l'eccellente riuscita dell'evento, dall'istituto alberghiero "Marchitelli", dall'amministrazione comunale e da tutti i volontari che hanno collaborato a tenere alta la bandiera dell'arte e della cultura della cucina della quale storicamente il paese si fregia.