VirtùQuotidiane

A Villa Santa Maria la 44esima edizione della Rassegna dei Cuochi

8 Ottobre 2024

VILLA SANTA MARIA – Villa Santa Maria (Chieti), nota patria dei cuochi dove è nato San Francesco Caracciolo e luogo in cui si sono formati, grazie alla presenza dell'istituto alberghiero, i più apprezzati chef a livello internazionale, si prepara alla 44esima edizione della Rassegna dei Cuochi.

Prestigiosi chef, ospiti ed esperti del settore si ritroveranno nel cuore di Villa Santa Maria il prossimo fine settimana – dall'11 al 13 ottobre – per dar vita all' evento, vetrina indiscussa dell'arte culinaria.

La manifestazione, che si svolgerà tra Largo San Francesco, Corso Umberto I e piazza Martiri della Resistenza, è organizzata dall'Associazione Cuochi Valle del Sangro e dal Comune di Villa Santa Maria con il patrocinio della Regione Abruzzo e la collaborazione dell'Istituto Alberghiero Ipsaar "Giovanni Marchitelli", eccellenza del territorio riconosciuta a livello internazionale. Sponsor ufficiali il pastificio De Cecco, partner storico della rassegna, e Vini Fantini.

L'evento inizierà venerdì 11 ottobre alle ore 17,00 con l'accoglienza dell'Olio Votivo con

l'Unione Regionale dei Cuochi delle Marche. A seguire la Santa Messa nella Chiesa di San Nicola di Bari, la processione con l'urna del Santo e in serata il Conviviale dei Cuochi.

Il programma di sabato 12 ottobre prevede il campionato di cucina per casalinghe, il corso di degustazione Vini Fantini a cura del sommelier **Gianluca Marchesani**, la presentazione del libro *Enologia tradizionale 1* di **Alessandro Zaccagni**, lo show cooking dell'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Caserta, il corso di degustazione Olio Evo Masciantonio, l'aperitivo offerto dagli organizzatori e preparato e servito da barmen professionisti, l'imperdibile cena con gli chef di Villa Santa Maria e, in chiusura, In Arte Beach Tour.

Gli appuntamenti di domenica 13 ottobre sono: Junior Cocktail Competition Alunni dell'Istituto alberghiero, show cooking a cura dell'Associazione Cuochi Valle del Sangro, l'aperitivo offerto dagli organizzatori, l'appuntamento con le isole gastronomiche De Cecco con la partecipazione dei cuochi dell'Associazione Cuochi Valle del Sangro, il corso di degustazione di birra artigianale curato dal Birrificio Maiella di Pretoro (Chieti), lo show cooking a cura di "Da matti street food" di San Vito Chietino (Chieti), lo show cooking curato dall'Ipseoa di Caserta, il corso di degustazione Vini Fantini a cura della presidente Associazione Italiana Sommelier Abruzzo **Angela Di Lello**, lo show cooking dello chef **Marco Caldora**, la presentazione del buffet dimostrativo sull'arte culinaria, le isole gastronomiche "De Cecco" con i cuochi dell'Associazione Valle del Sangro e il tradizionale taglio della torta, realizzata dagli alunni dell'Ipssar di Villa Santa Maria, alla presenza di autorità regionali e provinciali.

In entrambe le giornate si potranno visitare sia il Museo del cuoco che custodisce i documenti fotografici, gli attestati e gli attrezzi da lavoro dei grandi cuochi di Villa Santa Maria che l'istituto alberghiero "Giuseppe Marchitelli".

Per raggiungere il centro storico, dove si svolgerà l'evento, è previsto il servizio navetta operativo su tutto il territorio comunale.