

Villa Santa Maria, in vetrina il meglio dell'arte culinaria per la 43esima Rassegna dei Cuochi

9 Ottobre 2023

di **Redazione**



VILLA SANTA MARIA – È la 43esima edizione della Rassegna dei Cuochi quella che si tiene dal 13 al 15 ottobre a Villa Santa Maria, in provincia di Chieti. Lo storico evento porta in scena da decenni, nella illustre patria dei cuochi, il meglio dell'arte culinaria, attraverso la maestria di chef, ospiti ed esperti di gastronomia. Come di consueto il fine settimana scelto per la rassegna è quello in cui viene celebrato San Francesco Caracciolo, patrono dei cuochi d'Italia e al quale Villa Santa Maria ha dato i natali.

La manifestazione, organizzata dall'Associazione Cuochi Valle del Sangro e dal Comune di Villa Santa Maria con il patrocinio della Regione Abruzzo, si avvale della preziosa

collaborazione dell'Istituto Alberghiero Ipssar "Giovanni Marchitelli", eccellenza del territorio riconosciuta a livello internazionale, e del pastificio De Cecco, partner ufficiale della rassegna.

Il taglio del nastro c'è venerdì 13 ottobre alle ore 17.00 con l'accoglienza dell'Olio Votivo con l'Unione Regionale dei Cuochi della Campania. A seguire la Santa Messa nella Chiesa di San Nicola di Bari e alla sera il famoso Conviviale dei Cuochi.

Sabato 14 ottobre si comincia al mattino con lo show cooking a cura dell'Urcc (Unione regionale dei cuochi della Campania). Gli appuntamenti del pomeriggio sono: la presentazione del libro di Enzo Franceschelli, chef all'Ambasciata dei Paesi Bassi a Parigi; la lezione con degustazione dell'olio extravergine di oliva a cura di Gianluca Marchesani; il corso di degustazione "Vini Fantini" a cura del presidente dell'Associazione Italiana Sommelier abruzzese **Angela Di Lello**; lo show cooking con l'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Termoli (Campobasso); l'aperitivo offerto da Campari Group, Bevande Futuriste e Fabbri 1905, in collaborazione con l'Associazione italiana barmen e sostenitori delle sezioni Lazio/Umbria e Abruzzo/Molise. Alle ore 20,00 l'imperdibile cena con gli chef di Villa Santa Maria e, a seguire, Supporter Street.

Il ricco programma di domenica 15 ottobre prevede, nella mattinata, Junior Cocktail Competition Alunni e show cooking, entrambi a cura dell'Ipssar "Giovanni Marchitelli"; l'aperitivo offerto da Iannamico Liquori di Villa Santa Maria in collaborazione con Aibes (sezioni Lazio/Umbria e Abruzzo/Molise); l'appuntamento con le isole gastronomiche De Cecco, con la partecipazione dei cuochi dell'Associazione Cuochi Valle del Sangro. Nel pomeriggio invece: il corso con degustazione dell'olio Evo; lo show cooking e presentazione del libro a cura dello chef Santino Strizzi; il corso di degustazione "Vini Fantini" con il presidente dell'Associazione Italiana Sommelier abruzzese Angela Di Lello; lo show cooking curato dall'Ipseoa "De Panfilis - Di Rocco" di Roccaraso (L'Aquila); la presentazione del buffet dimostrativo dell'arte culinaria; l'aperitivo offerto da Campari Group, Bevande Futuriste e Fabbri 1905 in collaborazione con Aibes Lazio/Umbria e Abruzzo/Molise. E poi, direttamente dal famoso palco della trasmissione televisiva *Zelig*, il comico **Franco Neri** che si esibisce a Villa Santa Maria con lo spettacolo "Si stava meglio quando si stava peggio".

In serata, a chiudere la rassegna, sono 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 le porte del Museo del cuoco sono aperte a tutti i visitatori che vogliono ripercorrere la storia e le tradizioni legati agli chef villesi, attraverso un coinvolgente percorso tra i documenti fotografici, gli attestati e gli attrezzi da lavoro dei grandi cuochi di

Villa Santa Maria che hanno arricchito nel tempo la cucina nazionale e internazionale. Aperto anche l'istituto alberghiero "Giovanni Marchitelli" per tutti coloro che vogliono visitare la prestigiosa scuola.