VirtùQuotidiane

Villa Santa Maria, l’arte culinaria in mostra per la storica Rassegna dei Cuochi

9 Ottobre 2025

di Redazione



VILLA SANTA MARIA – Quarantacinquesima edizione per la Rassegna dei Cuochi di Villa Santa Maria, una storia che si rinnova nella famosa patria dei cuochi, paese natìo di San Francesco Caracciolo e comune che ospita il noto istituto alberghiero “G. Marchitelli”.

Dal 10 al 12 ottobre le vie del centro storico ospitano dibattiti, show cooking e degustazioni per onorare l’arte culinaria del territorio che negli anni, grazie ai numerosi cuochi che si sono formati a Villa Santa Maria e che hanno operato nelle più prestigiose cucine a livello internazionale, è stata apprezzata in tutto il mondo. A raccontare l’edizione 2025 le telecamere della trasmissione televisiva *L’ingrediente perfetto – A tu per tu*, in onda su La 7 e condotta da **Maria Grazia Cucinotta**.

La manifestazione, dove ogni anno si incontrano importanti chef ed esperti di cucina, mettendo a disposizione dell'evento competenze e professionalità, è organizzato dal Comune di Villa Santa Maria, dall'Associazione Cuochi Valle del Sangro e dall'Unione regionale cuochi abruzzesi, con il patrocinio della Regione Abruzzo e la collaborazione dell'Istituto Alberghiero "G. Marchitelli". Sponsor ufficiali il pastificio De Cecco, partner storico della rassegna, e Vini Fantini.

"Dalla collaborazione con le più prestigiose associazioni di cuochi del territorio – spiega il sindaco di Villa Santa Maria **Giuseppe Finamore** – è nata l'idea di dedicare la rassegna, ogni anno, ad uno chef che si è formato nel nostro territorio e che si è distinto a livello internazionale. L'edizione 2025 è dedicata a Nicola Donatelli, stimato chef abruzzese".

L'evento inizia venerdì 10 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 alla presenza di monsignor **Bruno Forte**, la processione con l'urna del Santo e in serata il Conviviale dei Cuochi.

Il programma di sabato 11 ottobre prevede lo show cooking a cura dell'Unione regionale dei cuochi abruzzesi, il pranzo curato dagli chef di Villa Santa Maria, il corso con degustazione guidata dell'olio extravergine di oliva a cura di **Giuseppe Ursini**, il corso di degustazione dei Vini Fantini a cura del sommelier **Gianluca Marchesani**, la lezione "Viaggio nel mondo del tartufo" con **Primiano Varrati** di MG Tartufi, lo show cooking a cura dello chef **Elio Stanziani**, l'aperitivo preparato e servito da barman professionisti, la cena sempre a cura degli chef di Villa Santa Maria e in serata intrattenimento con dj set.

Gli appuntamenti di domenica 12 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 e dell'Unione regionale cuochi abruzzesi, la presentazione del libro *ColorCucina* di **Samya Ilaria Di Donato**, show cooking a cura dello chef **Gianni Mammarella**, il corso di degustazione Vini Fantini con il sommelier Gianluca Marchesani, gli show cooking degli chef **Francesco Donatelli** – figlio di **Nicola Donatelli**, a cui è dedicata la rassegna di quest'anno – e **Angelo Rosso**, la presentazione del buffet dimostrativo sull'arte culinaria.

Nei giorni dell'evento, sono aperti al pubblico il Museo del cuoco che custodisce documenti e attrezzi da lavoro dei grandi cuochi di Villa Santa Maria e l'istituto alberghiero "G. Marchitelli". La scuola inoltre offre la possibilità di cenare il sabato e pranzare la domenica con esclusivi menu preparati dai ragazzi dell'istituto in collaborazione con docenti e chef

professionisti.

“Finora abbiamo fatto sì che l’istituto alberghiero fosse visitabile durante la rassegna, quest’anno ci spingiamo oltre dando la possibilità di vivere un’esperienza gastronomica all’interno della scuola – commenta il sindaco Finamore -. Una scelta che vuole far toccare con mano l’eccellenza di un istituto che ha formato i migliori cuochi di calibro internazionale, siamo onorati di avere nel nostro paese una ricchezza inestimabile come il Marchitelli”.