

AL VIA RASSEGNA DEI CUOCHI: A VILLA SANTA MARIA TUTTO PRONTO, C'E' UN CARDINALE

9 Ottobre 2013

CHIETI – I circa 700 allievi dell'istituto alberghiero di Villa Santa Maria (Chieti) e i loro maestri sono da giorni al lavoro per preparare la trentacinquesima *Rassegna dei Cuochi*, 11-13 ottobre, dove, tra le tante prelibatezze, sfoggeranno strutture realizzate in margarina in grado di sorprendere gli occhi e delizieranno il palato. La Rassegna è organizzata dall'Associazione Cuochi Valle del Sangro, con la partecipazione della Regione Abruzzo, della Provincia di Chieti, del Comune e dell'Istituto alberghiero Ipsar 'Marchitelli' di Villa Santa Maria.

Sarà un viaggio a tutto tondo nel gusto quello proposta da venerdì a domenica prossimi nel paese dei cuochi, patria di San Francesco Caracciolo, patrono della categoria.

La Rassegna è stata presentata oggi in Provincia, dal presidente dell'associazione Cuochi Valle del Sangro, che organizza l'evento insieme al Comune, Domenico Di Nucci, e dal sindaco Pino Finamore, alla presenza del presidente della Provincia Enrico Di Giuseppe e dei due chef Tommaso Sboro e Valentino Di Renzo.

Nella trentacinquesima edizione grande parte avranno anche i festeggiamenti religiosi in onore di San Francesco Caracciolo, per cui quest'anno ricorrono i 450 anni della nascita. Il santo, nato a Villa Santa Maria nel 1563, da una nobile famiglia, i principi di Caracciolo, ha rinunciato a tutti i suoi averi e ha costituito l'ordine dei Caraccioliti.

Sulla sua vita è stato realizzato un musical, a cura del Gap di Villa Santa Maria in collaborazione con il Coro di San Giovanni Apostolo di Colledimezzo, diretto da Antonio Di Lello, che verrà presentato nella serata di venerdì.

Da sabato, invece, spazio alla cucina di qualità, ai prodotti abruzzesi e ai profumi della nostra terra. Nella mattinata si svolgerà la selezione del Premio Festivalbarmen, per aspiranti baristi, rivolto agli studenti dell'Alberghiero. Nel pomeriggio, invece, verrà inaugurato il nuovo museo dedicato a San Francesco Caracciolo e sarà presentato il volume dedicato alla vita del santo scritto da padre Clemente Cancelli.

Alle ore 20 prenderà il via il Pasta Party, in collaborazione con il pastificio De Cecco e la cantina Orsogna Winery.

La giornata di domenica riprende alle ore 10 con la consegna del premio "Il cuoco doc – Città di Villa Santa Maria" relativo al quarto concorso gastronomico regionale quest'anno svolto sul tema del farro e cappone.

Dopo la santa messa celebrata da monsignor Bruno Forte, verrà servito un aperitivo e si apriranno il servizio ristorante e il gran buffet allestito nel centro del paese cui è possibile mangiare a prezzi popolari (12 euro per un menù completo). A cucinare saranno i cuochi e gli allievi dell'Alberghiero, chef stellati invitati all'evento e anche le massaie del paese.

A chiudere la manifestazione sarà la finale provinciale del Festival della Melodia, kermesse musicale che ha laureato talenti abruzzesi del calibro di Piero Mazzocchetti e Giò Di Tonno.