AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

VILLA SANTA MARIA, CALA IL SIPARIO SU 42ESIMA RASSEGNA CUOCHI: IN MIGLIAIA PER LE VIE DEL CENTRO

17 Ottobre 2022



VILLA SANTA MARIA – “Dopo due anni in cui, a causa della pandemia, abbiamo dovuto rinunciare alla manifestazione più rappresentativa del nostro paese finalmente abbiamo potuto accogliere di nuovo le migliaia di persone che hanno affollato il nostro centro storico”.

Grande soddisfazione per il sindaco Giuseppe Finamore e per gli organizzatori ldella 42esima edizione della Rassegna dei cuochi di Villa Santa Maria (Chieti) che si è tenuta lo scorso fine settimana, da venerdì 14 a domenica 16 ottobre.

Tanti momenti di intrattenimento hanno riempito la tre giorni di gusto, spettacoli e show cooking di altissimo livello.

Da quello di Enrico Derfinghler che ha preparato il famoso risotto Regina Vittoria – Derflingher è uno dei più grandi chef italiani al mondo, noto per essere stato il cuoco della Regina Elisabetta II e dell’ex presidente degli Stati Uniti George W. Bush senior – a quello dello chef abruzzese Davide Nanni, ex studente dell’Istituto alberghiero di Villa Santa Maria, definito wild perché prepara i suoi piatti nei boschi abruzzesi e famoso per essere entrato a far parte dello staff della trasmissione televisiva “È sempre mezzogiorno”, condotta da Antonella Clerici. E poi ancora degustazioni di vino, olio e altri prodotti tipici, presentazioni e il coinvolgente spettacolo del comico di Colorado Café Carmine Faraco, dal titolo “L’uomo dei pecché”.

Immancabile il buffet dimostrativo sull’arte culinaria, sapientemente curato dall’Associazione dei Cuochi Val di Sangro e dall’Istituto alberghiero IPSSAR “G. Marchitelli”. Due realtà, che insieme al Comune si spendono ogni anno affinché la Rassegna rimanga nel cuore di chi l’ha visitata.

“La perfetta riuscita dell’evento nasce, e si rinnova in ogni edizione, da una squadra coesa e appassionata che si adopera perché tutto vada alla perfezione – spiega in una nota il sindaco Finamore – La collaborazione tra l’associazione dei Cuochi,

l’istituto alberghiero e il Comune è di vitale importanza per questa manifestazione”.

“Un ringraziamento grande – aggiunge – va all’istituto alberghiero e ai suoi alunni. Senza di loro tutto questo non sarebbe possibile. L’IPSSAR è un fiore all’occhiello del nostro territorio, un’eccellenza riconosciuta a livello mondiale che ha formato cuochi che oggi lavorano nelle più prestigiose cucine internazionali. E noi, come comunità ne siamo orgogliosi”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli