

VILLA SANTA MARIA: TORNA RASSEGNA DEI CUOCHI, CON OSPITE DERFLINGER, CHEF DI ELISABETTA II

11 Ottobre 2022



L'AQUILA - Dal 14 al 16 ottobre a Villa Santa Maria in scena la 42esima edizione della Rassegna dei cuochi. Dopo due anni di stop dovuti alla pandemia, torna l'appuntamento più rappresentativo del paese, patria dei cuochi, dell'Istituto Alberghiero e di San Francesco Caracciolo.

Eventi, show cooking, ospiti e tanto altro animeranno il centro storico del borgo che diventerà per tre giorni la vera patria dell'arte culinaria.

“Siamo felici di annunciare la 42esima edizione della rassegna che storicamente rappresenta il nostro paese - spiega il sindaco Giuseppe Finamore -. Dopo due anni in cui abbiamo omaggiato San Francesco Caracciolo, patrono dei Cuochi d'Italia, in forma privata, finalmente possiamo accogliere di nuovo il numeroso e appassionato pubblico che ci segue”.

Si partirà venerdì 14 ottobre alle ore 16.00 con l'accoglienza dell'Olio Votivo della Federazione Italiana per i Servizi Ristorativi e Alberghieri della Regione Calabria. A seguire la Santa Messa nella Chiesa di San Nicola di Bari e alla sera il famoso Conviviale dei Cuochi.

Sabato 15 ottobre si inizierà la mattina con la Junior Cocktail Competition degli alunni dell'Istituto alberghiero “G.Marchitelli”. Nel pomeriggio ci saranno due show cooking. Il primo a cura dello chef abruzzese Davide Nanni, famoso sui social per la preparazione dei piatti in maniera wild nei boschi abruzzesi e per essere entrato a far parte, da quest'anno, dello staff della trasmissione televisiva “È sempre mezzogiorno”, condotta da Antonella Clerici. Nanni è stato peraltro uno studente dell'Istituto alberghiero di Villa Santa Maria che ha formato chef oggi famosi in tutto il mondo. E l'altro con lo chef internazionale Enrico Derflinger, noto per aver deliziato i palati della regina Elisabetta II e dell'ex presidente degli Stati Uniti George W. Bush senior, che alla Rassegna dei Cuochi presenterà il risotto Regina Vittoria.

Alle ore 20.00 gli ospiti potranno degustare la squisita cena preparata dagli chef di Villa Santa Maria.

Domenica 15 ottobre, la mattina, dopo la Santa Messa alla Chiesa di San Nicola di Bari, ci sarà la presentazione del libro “Tu non sei mio padre” di Michele Tanno a cura del professore Antonio Di Lello.

Il pomeriggio si terrà lo show cooking dello chef Moreno D’Antuono del ristorante SOMS di Pescara e, a seguire, l’esclusiva intervista ad Enrico Derflinger, riconosciuto e premiato come miglior chef al mondo.

Nel tardo pomeriggio ci sarà la tradizionale presentazione del Buffet dimostrativo sull’Arte culinaria e in serata lo spettacolo “L’uomo dei Pecchè’?!” di Carmine Faraco, il famoso comico di Colorado Cafè, celebre per i suoi sketch in cui analizza in modo ironico i testi delle canzoni di cantanti e cantautori italiani.

A completare il ricchissimo programma, altri momenti molto interessanti, tra i quali gli aperitivi offerti da Campari Group, Bevande Futuriste, Di Cicco Liquori e Francesco Iannamico, in collaborazione con l’Associazione italiana barmen e sostenitori delle sezioni Abruzzo e Molise e Lazio e Umbria, la degustazione di olio extravergine di oliva e di vini con il sommelier Gianluca Marchesani, e un momento dedicato alla storia e alla preparazione del Parrozzo d’Abruzzo con il dott. Pierluigi Francini.

In entrambe le giornate le porte del Museo del cuoco saranno aperte a tutti i visitatori che vorranno ripercorrere la storia e le tradizioni legati agli chef villesi. Le stanze di Palazzo Caracciolo raccolgono infatti 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.

L’evento, organizzato 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 “G. Marchitelli”, eccellenza del territorio riconosciuta a livello internazionale, che ogni anno contribuisce con forze e passione alla buona riuscita della manifestazione, e del pastificio De Cecco, partner ufficiale della rassegna da ben 42 anni.