



Comunicato stampa

VILLA SANTA MARIA, DAL 9 ALL'11 OTTOBRE TORNA LA RASSEGNA DEI CUOCHI

Tre giorni tra alta cucina, tradizione, formazione, cultura e spettacolo nella “Patria dei Cuochi”

Villa Santa Maria si prepara ad accogliere la 46^a edizione della Rassegna dei Cuochi, in programma dal 9 all'11 ottobre 2026, uno degli appuntamenti più significativi per la comunità e per il territorio abruzzese.

Tre giornate nelle quali la cucina diventa racconto, memoria, formazione, cultura e occasione di incontro, nel paese conosciuto in tutta Italia come la “**Patria dei Cuochi**”. Una storia che affonda le proprie radici nella figura di **San Francesco Caracciolo**, nato a Villa Santa Maria nel 1563 e riconosciuto come **Patrono dei Cuochi**. La sua memoria e la sua vocazione appartengono profondamente all'identità del paese e sono parte di quella tradizione che, nel corso dei secoli, ha portato i cuochi di Villa Santa Maria e d'Abruzzo nelle cucine d'Italia e del mondo.



È proprio da questo patrimonio che nasce e si rinnova la Rassegna: un appuntamento che guarda alla tradizione senza rinunciare al futuro e che mette al centro **il mestiere del cuoco, la cucina italiana, la formazione delle nuove generazioni e il valore culturale, economico e sociale del cibo**.

La 46^a edizione sarà un grande momento di incontro aperto a cuochi, professionisti, studenti, operatori del settore, cittadini e visitatori, con un programma che intreccia **cooking show, talk-show, momenti di approfondimento, convivialità, esposizioni, musica, arte e iniziative dedicate ai giovani**.

La produzione artistica e la conduzione dell'intera manifestazione saranno affidate al giornalista **Piero Muscari**, storytailor, che accompagnerà il pubblico attraverso i diversi appuntamenti della Rassegna.

DALLA MEMORIA DI SAN FRANCESCO CARACCIOLO ALLA COMUNITÀ DEI CUOCHI

La Rassegna prenderà il via **venerdì 9 ottobre** con l'accoglienza dell'**Olio Votivo in onore di San Francesco Caracciolo**, alla presenza del **Vescovo di Chieti, Bruno Forte**, e con l'**Unione Regionale Cuochi Puglia** quale ospite d'onore.

Alle 17.30, nella chiesa di **San Nicola di Bari**, sarà celebrata la Santa Messa, cui seguirà la processione con l'urna del Santo. La giornata si concluderà alle 20 con la **Conviviale dei Cuochi**, ospitata dall'Istituto Alberghiero **G. Marchitelli di Villa Santa Maria**, luogo simbolico per la formazione delle nuove generazioni di professionisti della cucina.



SABATO 10 OTTOBRE: I CUOCHI, LA FORMAZIONE E IL FUTURO

La giornata di sabato sarà dedicata in particolare al rapporto tra professione, formazione e futuro.

La mattinata si aprirà con la **Competizione Junior Cocktail**, protagonisti gli alunni dell'Istituto Alberghiero G. Marchitelli, per valorizzare talento, creatività e competenze dei giovani studenti.

Alle 12, il talk-show **“Una Rassegna che riscrive il futuro”** porterà sul palco **Enrico Derflinger**, Presidente di Euro-Toques Italia e Ambasciatore della cucina italiana nel mondo, insieme agli chef **Emanuele Del Signore**, **Batuhan Piatti** e **Pietro Volontè**, con la partecipazione del sociologo della comunicazione **Michelangelo Tagliaferri**.

Un confronto sul presente e soprattutto sul futuro della professione, sul ruolo della cucina italiana nel mondo e sulle trasformazioni che stanno interessando il settore.

A seguire, alle 13, sarà il momento di **“A pranzo con i Cuochi d'Abruzzo”**, uno degli appuntamenti dedicati alla convivialità e alla scoperta dei sapori regionali.

Il pomeriggio entrerà nel vivo con una serie di **Cooking & Talk-Show** che porteranno a Villa Santa Maria esperienze professionali maturate nelle più importanti realtà internazionali.

Alle 16.30 sarà protagonista **Pietro Volontè, Chef di Luxury Yacht**.

Alle 17.30 toccherà a **Batuhan Piatti, Executive Chef Billionaire Dubai – St. Moritz**.

Alle 18, il talk-show **“Saperi e Sapori: la cultura del cibo”** vedrà intervenire **Pierluigi Biondi, Sindaco dell'Aquila, Capitale italiana della Cultura 2026**, per un confronto sul rapporto tra cultura, territorio, identità e gastronomia.

Alle 18.30 sarà quindi la volta di **Antonino Fratello**, Direttore Generale Euro-Toques Italia e chef di cucina in Roma.

La giornata si concluderà alle 20 con **“A cena con i Cuochi d'Abruzzo”**, per trasformare ancora una volta la cucina in un momento di incontro diretto con il pubblico.

DOMENICA 11 OTTOBRE: IL CIBO COME ARTE, TERRITORIO ED ECONOMIA

La domenica sarà dedicata al rapporto tra cucina, arte, territorio, turismo ed economia.

Dalle 9.30 alle 12.30 prenderà forma un progetto destinato a lasciare un segno visibile nel paese: la realizzazione del murale **“Il colore nel piatto”**, firmato dall'artista **Alessandro Ciabrone**, artista del murale che ha conseguito un Guinness World Record.

Un'opera realizzata con la partecipazione dei **giovani cittadini di Villa Santa Maria**, chiamati a diventare protagonisti di un percorso nel quale arte, cucina e comunità si incontrano.

Alle 10.30 sarà protagonista del Cooking & Talk-Show **Andrea Levratto, Chef del ristorante Ariva di Lugano**.

Alle 11.15 spazio a **Walter Giardinelli, Chef di cucina in Montecarlo**, e **Nicola Cicchini, Chef di cucina in Venezia**.

Alle 12 il dibattito si sposterà sul rapporto tra turismo e piccoli centri con il talk-show **“Riscoprire i borghi: Undertourism / Overtourism”**, che vedrà confrontarsi **Edoardo Raspelli**, giornalista e critico gastronomico, **Michelangelo Tagliaferri**, sociologo della comunicazione, e **Marco Usai**, giornalista e sommelier.

Dalle 13 sarà nuovamente possibile **pranzare con i Cuochi d'Abruzzo e le specialità del Pastificio De Cecco**, con i ristoranti del paese aperti con orario continuato fino alle 21.

Alle 16 sarà il momento del tradizionale e atteso **Corteo dei Cuochi della Rassegna**, che porterà nelle strade di Villa Santa Maria la comunità dei professionisti della cucina e il pubblico della manifestazione.

Alle 16.30 sarà svelato il murale **“Il colore nel piatto”**, realizzato durante la mattinata con la partecipazione dei giovani cittadini.



L'ECONOMIA DEL CIBO E IL VALORE DEL TERRITORIO

Alle 17.15 il talk-show **“L'economia del cibo”** affronterà il rapporto tra gastronomia, imprese, comunicazione, marketing e sviluppo del territorio.

Interverranno **Edoardo Raspelli**, **Carlo Aquilano**, Chief Commercial Officer De Cecco, **Giulia Sciotti**, Marketing Manager e Brand Ambassador Fantini Wines, **Michelangelo Tagliaferri** e **Giuseppe Finamore**, Sindaco di Villa Santa Maria.

Alle 18 sarà quindi protagonista la **Grande Esposizione di piatti gastronomici in memoria dello chef Giovanni Spaventa**, momento dedicato alla memoria di un professionista e al patrimonio umano e gastronomico che la Rassegna intende custodire e tramandare.

Il programma proseguirà alle 18.30 con il Cooking & Talk-Show di **Dario Miccoli, Chef dello Chalet Gerard in Val Gardena**, e alle 19.15 con **Emanuele Del Signore, Chef di cucina in Monte Carlo**.

CUCINA, MUSICA, ARTE E SPETTACOLO

A rendere ancora più coinvolgente il programma saranno le **musiche e le recitazioni itineranti con Shany Martin**, attore e protagonista di *Tale e Quale Show*, e la **Mo' Better Band**, che accompagneranno il pubblico nei diversi momenti della manifestazione.

Accanto agli chef e ai protagonisti del mondo della cucina, saranno presenti alcune figure di riferimento del giornalismo, della comunicazione, dell'enogastronomia e della cultura del cibo: **Edoardo Raspelli**, **Enrico Derflinger**, **Michelangelo Tagliaferri** e **Marco Usai**, che porterà agli chef i **vin d'Abruzzo premiati al Concours Mondial de Bruxelles**.

Un programma pensato per mettere in dialogo competenze ed esperienze diverse e per raccontare il cibo non soltanto come elemento della tavola, ma come **patrimonio culturale, strumento di promozione territoriale, opportunità professionale e componente strategica dell'economia dei territori**.

VILLA SANTA MARIA, UN PAESE CHE RACCONTA LA SUA STORIA

La 46^a Rassegna dei Cuochi vuole così confermare la propria vocazione: essere contemporaneamente una celebrazione della storia e uno sguardo rivolto al futuro.

Per tre giorni Villa Santa Maria aprirà le proprie porte a chi vorrà conoscere da vicino una tradizione che appartiene profondamente alla comunità e che, partendo dalle sue radici, ha saputo conquistare le cucine italiane e internazionali.

La Rassegna sarà un'occasione per valorizzare **le produzioni locali, la cucina abruzzese, il talento dei professionisti, la formazione dei giovani e il patrimonio dei borghi**, riaffermando quella relazione virtuosa tra **enogastronomia, turismo, cultura e identità locale** che rappresenta una delle grandi ricchezze dell'Abruzzo.

E sarà soprattutto una festa della comunità e dell'ospitalità: un appuntamento nel quale il pubblico non sarà soltanto spettatore, ma parte integrante di una storia che Villa Santa Maria continua a raccontare.

Dal 9 all'11 ottobre 2026, la "Patria dei Cuochi" torna dunque a incontrare il mondo della cucina, dell'arte e della cultura.

Villa Santa Maria aspetta i suoi cuochi, i suoi giovani, i suoi cittadini e tutti coloro che vorranno vivere, insieme, la 46^a Rassegna dei Cuochi.