

## La Festa dei Cuochi, storia di una bella Italia

[salaecucina.it/archivio\\_news/la-festa-dei-cuochi-storia-bella-italia/](http://salaecucina.it/archivio_news/la-festa-dei-cuochi-storia-bella-italia/)

19 Ottobre 2018



Da 40 anni a **Villa Santa Maria (Ch)** si celebra una festa dedicata a tutti i cuochi d'Italia. Ma non è una festa qualunque perché sarebbe troppo semplice etichettarla come la solita sagra dove la gente va per bere e mangiare, ingannare il tempo passeggiando e chiacchierando con gli amici. La **Festa dei Cuochi di Villa Santa Maria** è un rito, celebrativo e propiziatorio; è un'occasione culturale e religiosa, un momento di riflessione su un mestiere tanto antico quanto difficile, sebbene bellissimo. Una festa attesa e preparata con la cura e l'amore che si riservano alle occasioni speciali, quelle che riempiono il cuore di riconoscenza e preparano il futuro.

Il luogo è magico. Un presepe abbracciato alle colline rocciose dell'**Abruzzo**, terra aspra e sincera come i suoi abitanti, al tempo stesso chiusi e ospitali.

L'origine della scelta del luogo è la sua scuola, quell'istituto Marchitelli che dal 1800, prima sede storica dell'allora Regio Corso Biennale a indirizzo Alberghiero, è decano di tutti gli istituti alberghieri d'Italia. Durante l'anno scolastico 1939-40, l'allora Regio Provveditorato agli Studi di Chieti così si esprime: "Il corso, Commerciale Alberghiero, biennale, programmi ridotti, oltre ad impartire una sufficiente cultura, ha lo scopo di indirizzare i giovinetti alla carriera d'albergo, a creare, cioè, camerieri, cuochi e direttori d'albergo. Tale iniziativa fu presa per favorire la **tendenza della popolazione di Villa Santa Maria che da generazioni fornisce personale d'albergo assai rinomato e diffuso in tutto il mondo**". Una tendenza che ha origini ancora più lontane, da **San Francesco Caracciolo**, nativo di Villa Santa Maria, proclamato nel 1996, per unanime richiesta di tutte le Associazioni Cuochi d'Italia, **Patrono dei Cuochi d'Italia**.



Di cuochi ne sono usciti tanti dalla scuola e da Villa Santa Maria, fin da quando nel '500 il santo, di nobili natali, cominciò a favorire l'istruzione dei giovani incoraggiando proprio l'attitudine alla cucina. Oggi **Istituto G. Marchitelli** è annoverato tra i migliori del nostro Paese con un'offerta didattica tra le più complete e qualificate, spazi modernamente attrezzati e un convitto.

L'orgoglio di appartenere a una stirpe di cuochi così illustre si percepisce nell'atmosfera della festa, nell'impegno dei cuochi che da tutta Italia, grazie alla **FIC**, convergono e dedicano il loro tempo alla preparazione dei piatti, alle dimostrazioni, ai raduni e ai momenti celebrativi, tanti e diversi, fianco a fianco con gli studenti della scuola. Si percepisce nell'affluenza dei cittadini, nella partecipazione.

La Festa dei Cuochi di Villa Santa Maria è un appuntamento che merita di essere vissuto, per l'aria che tira, per l'allegria, per la fierezza del mestiere.

È un appuntamento, forse, difficile da rispettare; servirebbero maggiori risorse alle istituzioni locali – dal sindaco di Villa, **Pino Finamore**, ai presidenti di provincia e sindaci vicini – che con dedizione la propongono e organizzano senza risparmiarsi; servirebbero migliori strutture ricettive e infrastrutture per favorire l'affluenza di chi non risiede in regione; ci vorrebbe maggiore risonanza di quella finora data che non ha (ancora) attirato sponsor degni di nota, tranne lo storico pastificio **De Cecco**, di casa in Abruzzo, marchio di fama mondiale per la produzione di pasta di grano duro e la straordinaria **Cantina Tollo**, una delle più grandi realtà vitivinicole del Centro-Sud, oramai leader in cifre e qualità anche per i vini biologici.

Occasione persa per tutti gli altri, soprattutto per la regione Abruzzo che tanto offre dal punto di vista paesaggistico, gastronomico e umano. Una regione colpita da eventi che ne hanno minato le risorse ma non hanno piegato la volontà degli abruzzesi che con tenacia guardano al futuro e innovano; come **Francesco Pace**, da tecnologo alimentare a pizzaiolo, che a **Orsogna** ha aperto **FràGranze** dove prepara pizze di straordinaria leggerezza e originalità con prodotti tipici, farine locali e passione; come **Camillo Cibotti** che alla **Trattoria L'Onofrio Caffè** di **Villa Santa Maria** propone la cucina abruzzese tradizionale con uno stile e una professionalità che non sfigurerebbe in città. Insomma, un luogo che potrebbe attirare turismo e creare indotto, una festa che darebbe sollievo all'economia del luogo, se solo potesse decollare come merita.

Ho trovato, a Villa Santa Maria, un'Italia bella e genuina, gente appassionata e industriosa, l'anima dei cuochi italiani che nulla hanno da invidiare a colleghi più blasonati o internazionali, quella solida, concreta, base culturale e umana che non dovrebbe mai mancare in un Paese grande come il nostro.

La festa dei cuochi ci sarà anche l'anno prossimo, c'è tempo per pensarci, facciamolo.

**Marina Caccialanza**

FOTO credito Dario Raimondi