Villa Santa Maria si conferma città dei cuochi

Ancora una volta Villa Santa Maria, un borgo arroccato sule colline abruzzesi in provincia di Chieti, si è trasformata nella città dei cuochi per la kermesse più attesa d'autunno e giunta ormai alla sua 37° edizione.
Dopo le celebrazioni religiose del venerdì, riservate al Patrono dei cuochi, San Francesco Caracciolo, è stato presentato, presso l'IPSSAR Giovanni Marchitelli, il volume "Lo chef della salute" (Nuova Gutemberg-Lanciano) una pubblicazione realizzata grazie al patrocinio del Comune di Villa Santa Maria e coordinata dal professor Antonio Di Lello.
La rassegna è continuata nel pomeriggio con una serie di show cooking che hanno intrattenuto i molti visitatori. Il primo a esibirsi il professor Ermanno Di Paolo con gli alunni del Marchitelli; seguito dal maître chocolatier Massimo Tavoletta che ha deliziato il pubblico con la ricetta di un profitterol rivisitato e, il giorno dopo, con una torta al cioccolato accompagnata dal tipico liquore abruzzese a base di visciola Ratafià. A chiudere la programmazione di show cooking del sabato è stato uno chef stellato, Davide Pezzut che, in un mix di originalità e di sani ingredienti del territorio, ha presentato incredibili ricette come il pane lievitato con il mosto di Montepulciano e l'uovo in Purgatorio con le uova della gallina atriana, un razza quasi in via di estinzione e oggi in fase di recupero.
La domenica si è aperta con il concorso de Il Cuoco Doc, vinto dallo chef Cosmo Denys Ladisa, per poi proseguire con altri show cooking nel pomeriggio come quello del noto chef televisivo Bartolomeo Errico, lo Chef Bartolo, e finire in bellezza la performance dell'artista abruzzese Marco Papa. In chiusura, uno spazio dedicato alla pizza, l'immancabile Pasta party e il buffet dimostrativo lungo il corso principale del paese.