Campionato Italiano di Cucina – Molise in Bella Vista

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Rimini, 15–17 febbraio 2026, consacra i cuochi molisani.

Oh sì, signore e signori,
dal cuore antico del Molise partono profumi che sanno di storia, coraggio e terra viva!
A Rimini, tra il mare che ride e le luci della Riviera, si è innalzato un inno alla biodiversità molisana, quella austera, sincera, generosa come una nonna con il grembiule infarinato che, sposando la modernità e l'innovazione nella preparazione, ha stupito, ringraziato e soprattutto, donato medaglie. Tre giorni di fuoco e passione tra fornelli, padelle e sorrisi: dal tartufo che sussurra nei boschi dell'alto Molise, ai legumi fermi come rocce d'Appennino, dal caciocavallo che ondeggia orgoglioso sulle alture, ai pesci che luccicano d'argento nel raccontare al palato storie di luce e acqua salata. I campionati italiani di cucina di Rimini sono stati un campionato che hanno regalato una festa dell'anima, una sagra d'identità in cui il Molise si è svelato in tutta la sua ricchezza dimenticata — tra il goliardico rumore dei mestoli e la poesia delle mani che impastano. Cuochi, aspiranti, amanti del gusto e della vita: hanno celebrato il piccolo grande mondo molisano, dove ogni seme è memoria e ogni piatto è resistenza. Perché nel profumo della biodiversità, tra la semplicità di un sugo rubino e la forza del grano antico, il Molise non è mai "piccolo": è immenso, autentico, eterno. Come ormai accade da tempo, anche quest'anno in concomitanza con le grandi Olimpiadi Invernali che stanno coronando di metalli preziosi il medagliere dell'orgoglio nazionale, il Molise torna da Rimini, grazie al Team Regionale della Federazione Italiana Cuochi, con una sporta piena di metalli preziosi. Partiti

con una squadra rinnovata, anche in tema di motivazioni, dopo un approccio alle gare svolto maniacalmente sotto la guida del presidente regionale **Massimo Talia**, dei due provinciali **Giovanni Colarusso**e**Matteo Miucci,** per l'occasione anche general manager, dei veterani **Paglione Ermando, Petti Simone, Giuseppina Vassolo, Antenucci Mario, Santilli Maurizio**, i cuochi molisani hanno da subito mostrato capacità e professionalità, che in gara non sono sempre scontate. Il palazzetto riminese, che da anni ospita la kermesse culinaria, già dal primo giorno vede gareggiare per le medaglie. **Ernesta Vassolo**, cuoca chiaucese doc, vede brillare la sua performance e impeccabilmente vestirla di una medaglia d'argento e una di bronzo, nella categoria migliore professionista lady chef. Alla veterana si affianca una esaltante sorpresa. **Cosimo Testa**, giovanissimo allievo dell'istituto alberghiero di Termoli, vince la medaglia d'argento nella categoria miglior allievo istituti alberghieri. Giorni prima aveva ottenuto il riconoscimento come allievo molisano più giovane iscritto alla Federazione Italiana Tradizioni Popolari. Incredibile la gioia di tutto il team che non si è accontentato portando a casa un'altra strepitosa medaglia d'oro nella categoria Street food grazie alle splendide **Maria Pia Sciarretta, Solly Tomasone, Loredana Modeo**. Nanche il tempo di smaltire la felicità e il lunedì si presenta ancora sventolando la bandiera molisana. La plurimedagliata **Andrea Soledad Lopez**nella categoria pasticceria da ristorazione si impone e alza il trofeo quale "Campione d'Italia 2026". Un riconoscimento che premia l'intero gruppo e soprattutto una regione che spesso ama piangersi addosso o arrogantemente porre barriere alla felicità per incredibile e inutile autoreferenzialità. A seguire ancora argento per **Alessandro Benvenuto**nella categoria K1 Junior cucina calda e **Lodian Permeti**nella categoria K1 senior cucina calda. Il martedì 17, in pieno carnevale, i coriandoli non finiscono a terra ma premiano il team Molise con un argento che nell'abbraccio collettivo esalta la prestazione di **Lidia Lutan, Fabrizio Savini, Giovanni Di Benedetto, Marco Massaro, Chiara Giancola, Ernesta Vassolo Anastasia Di Pinto, Alessandro Benvenuto, Raffaele Garofalo e Gaetano Minervini** quali coach e **Matteo Miucci**indiscusso Genaral Manager. Il Molise, spesso considerato piccola regione senza prospettive future, quale regione più biodiversa d'Italia, vince, convince ma soprattutto resta fedele alle sue tradizioni e consegna alla nazione una delle lezioni più belle, quella della "restanza".

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/campionato-italiano-di-cucina-molise-in-bella-vista/151160