

IL MOLISE ESISTE. ASSAGGIARLO È UN ALTRO MODO PER CONOSCERLO.

Data: 10 gennaio 2026 | Autore: Redazione



Festa Nazionale del Cuoco — Termoli, 13 e 14 ottobre

C'è un modo per raccontare il Molise senza descriverlo. Metterlo a tavola.

Perché ci sono territori che si comprendono attraverso i monumenti, altri attraverso i paesaggi. Il Molise si può comprendere anche attraverso un piatto, un profumo, una ricetta tramandata, un prodotto della terra, il gesto di chi cucina per qualcuno.

È da questa idea che nasce la Festa Nazionale del Cuoco a Termoli: due giorni nei quali la cucina diventa linguaggio, la professione diventa cultura e il territorio diventa racconto.

Oltre cinquecento cuochi, provenienti da tutta Italia e anche dall'estero, porteranno a Termoli esperienze, conoscenze, tradizioni e visioni differenti. Non una semplice celebrazione professionale, ma un incontro fra comunità.

Perché i cuochi non dividono. Aggregano.

E il cibo, da sempre, è uno dei più potenti strumenti attraverso cui gli uomini si riconoscono, si raccontano e imparano a conoscersi.

Termoli sarà il punto d'incontro fra il mare e l'interno, fra l'Adriatico e i territori appenninici, fra la contemporaneità della cucina professionale e la memoria di una terra antica.

Una terra che ha nei tratturi una delle sue metafore più profonde.

Strade d'erba percorse per secoli da uomini e greggi, capaci di collegare luoghi lontani e comunità diverse. Oggi quei tratturi possono tornare a essere strade di incontro: percorsi attraverso i quali far dialogare la costa e le aree interne, la tradizione e l'innovazione, la memoria e il futuro.

È questa la molisaneità.

Non una parola da museo, ma una condizione dell'anima.

È la resilienza di una terra che ha imparato a vivere la distanza senza subirla. È l'ospitalità genuina di chi aggiunge una sedia alla propria tavola. È l'ironia di chi sa guardare anche le proprie fragilità con un sorriso. È il rapporto quasi ancestrale con il paesaggio, con le feste, con i riti, con il lavoro della terra.

È la capacità di conservare senza diventare immobili.

Ed è proprio qui che il cuoco assume un ruolo speciale.

Il cuoco è artista quando crea. È custode quando conserva. È interprete quando racconta. È innovatore quando trasforma. La sua cucina diventa così una forma di memoria in movimento.

Durante la Festa, cultura gastronomica, formazione, confronto professionale, dimensione religiosa, momenti conviviali e iniziative ludiche si intrecceranno in un programma nel quale la cucina sarà il punto di partenza per parlare di territori, persone, paesaggio e futuro.

Perché una manifestazione dedicata ai cuochi non può limitarsi a celebrare ciò che accade dentro una cucina.

Deve raccontare ciò che accade intorno. Gli agricoltori. I pescatori. Gli allevatori. Gli artigiani. Le comunità. Le scuole. I giovani. I territori.

Tutto ciò che rende possibile quel gesto apparentemente semplice che consiste nel portare un piatto a tavola.

La Festa Nazionale del Cuoco sarà dunque anche una festa del territorio. Un territorio che non vuole essere soltanto visitato, ma conosciuto. Non soltanto fotografato, ma attraversato. Non soltanto assaggiato, ma compreso. Perché il Molise non ha bisogno di inventarsi un'identità. Ha bisogno di continuare a raccontare quella che possiede. E può farlo nel modo più antico e più contemporaneo che esista: **sedendosi insieme a tavola.**

Il 13 e 14 ottobre Termoli accoglierà questa grande comunità di cuochi. E per due giorni il Molise sarà attraversato da centinaia di divise bianche.

Ma sotto quelle divise ci saranno persone. Storie. Territori. Tradizioni. Sogni.

E forse sarà proprio questa la fotografia più autentica della Festa: una moltitudine che non cancella le differenze, ma le mette in comune. **Perché una buona cucina non omologa. Mescola.**

E quando mescola bene, crea qualcosa che prima non esisteva.

Come accade con un territorio quando finalmente riesce a raccontarsi. Come accade con il Molise.

Il Molise esiste. Assaggiarlo è un altro modo per conoscerlo.

