La Festa del Cuoco di Genova plaude l’anima buona del Molise

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Ben 17 cuochi molisani hanno sfilato lungo le strade della bellissima capitale del mare.

Ben 500 cuochi da ogni Italia a Genova, esercito di poeti in giacca bianca, con il cuore impastato di entusiasmo e di terra. Anche il Molise alza la mano della presenza con la sua brigata, **cuochi**figli di una regione che non urla ma convince. Essi hanno varcato i confini del silenzio per approdare alla **Festa Nazionale del Cuoco**, portando con sé un tesoro fatto di tradizione, goliardia e quel pizzico d’incanto che solo chi cucina con l’anima sa donare. Tra i profumi del porto ligure e il fruscio del mare, hanno steso il loro regno: un altare di sapori dove il **caciocavallo** si è fuso con l’olio novello, il **tartufo bianco** ha sedotto i palati curiosi, e la **pasta fatta in casa**ha raccontato storie più antiche delle pietre. Ogni piatto ha condotto un racconto di casa, una carezza d’infanzia, una poesia servita su tovaglioli di entusiasmo. E mentre Genova offriva la sua aria di mare, il Molise rispondeva con la voce delle montagne e il sorriso dei suoi borghi, facendo ballare insieme mare e Appennino in una tarantella di sapori. Un corteo esplicato da risate fragorose e brindisi sinceri, perché i cuochi molisani non portano solo ricette: portano **umanità**, quella che non si misura in stelle Michelin ma in strette di mano e occhi che brillano. Portano la **poesia del quotidiano**, fatta di pentole che raccontano, di sughi che mormorano leggende, di ingredienti che hanno ancora un nome e una storia. Così, tra un assaggio e un applauso, il Molise ha stregato Genova come un vino buono che non finisce mai di sorprendere. Gastronomia e identità a ogni passo per le vie di Genova, e a ogni forchettata molisana, una dichiarazione d’amore alla terra: ai **tratturi**, ai **campi di grano che ondeggiano come mare**,

alle **mani che impastano il pane come preghiera**.

Dove si trova esattamente il Molise?”, chiedevano. E quando i cuochi rispondevano col sorriso: “*Là dove il sapore è ancora sincero, e la gente cucina col cuore*”.

Un motto diventato quasi un inno. Nelle cucine della Festa, tra i profumi di basilico e l’eco dei cori, i cuochi del Molise, afferenti alla Federazione Italiana Cuochi guidati per la sezione regionale del Molise da **Max Talia, Giovanni Colarusso**per la provincia di Isernia**e Matteo Miucci**, per quella di Campobasso, si sono fatti ambasciatori di un messaggio semplice ma potente: **la cucina non è spettacolo, è appartenenza**.

E così, tra un primo e un secondo, hanno servito una lezione di autenticità: che l’eleganza non è nella forma, ma nella verità del gusto; che la modernità non cancella le radici, ma le rinnova. C’è stato chi ha chiuso gli occhi dopo un boccone di ventricina o un assaggio di formaggio fuso e ha detto: “*Questo è un sapore che racconta un mondo*”.

E’ proprio questo il miracolo dei cuochi molisani: saper evocare un intero paesaggio in un piatto, un ricordo in un profumo, un sorriso in un brindisi. Alla fine, tra gli applausi, le foto, e i bicchieri alzati, il Molise ha lasciato a Genova un segno dolce e inaspettato: **la certezza che esiste ancora un’Italia autentica, piccola ma gigantesca nel cuore**, capace di far innamorare con la semplicità di un piatto e la forza di un sorriso. Dove passano i cuochi del Molise, resta sempre un po’ di poesia… e una fame di felicità. Tanto orgoglio anche per il numero dei partecipanti. Partiti dal Molise ben 17 cuochi in rappresentanza di ogni angolo di regione, questi i loro nomi: **Ernesta e Giuseppina Vassolo, Massimo Talia, MariaPia Sciarretta, Gioanni Colarusso, Vittorio Sallustio, Matteo Miucci, Mariana Ghinea, Melissa Felice, Antonietta Cornacchione, Ermando Paglione, Simone Petti, Fabrizio Savini, Giuseppe D’Alessandro, Vittorio e Paolo Ciafardini.**L’anno prossimo l’onere sarà onore e la Festa del cuoco si terrà proprio in Molise, in quel di Termoli. Si parlerà di brodetto dell’Adriatico e per questo, presto, grazie al gemellaggio con Porto Recanati Termoli sarà campo di incontro per il giusto riconoscimento della succulenza di un piatto che ha fatto e fa la storia identitaria del Mare Adriatico. Coinvolte Marche, Abruzzo, Molise, Puglia.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/la-festa-del-cuoco-di-genova-plaude-l-anima-buona-del-molise/149135