

Termoli apparecchia l'Italia

Data: 10 maggio 2026 | Autore: Redazione



Il 13 e 14 ottobre la città molisana diventa capitale nazionale del Cuoco. Cinquecento professionisti, il rito di San Francesco Caracciolo, il corteo, il folklore, gli show cooking e una notte di festa. Ma soprattutto una terra chiamata a raccontarsi attraverso ciò che ha di più autentico: la propria cucina.

I luoghi e il calendario non si limitano ad accogliere semplicemente visitatori, ma il mondo intero e farne comunità.

Per questo, lo **invita a sedersi a tavola.**

Termoli si prepara a vivere una festa che apre alla genuinità della bellezza.

Il 13 e 14 ottobre il bianco delle toque invaderà le strade della città. Saranno centinaia, circa cinquecento cuochi provenienti da ogni parte d'Italia, insieme a rappresentanze dall'estero. Arriveranno con le loro divise immacolate, con le mani abituate al fuoco e con quel patrimonio invisibile che ogni cuoco porta con sé: una geografia di sapori, maestri, ricordi, sacrifici e tradizioni.

Per due giorni Termoli non sarà soltanto una città affacciata sull'Adriatico.

Sarà una grande cucina a cielo aperto.

La Festa Nazionale del Cuoco 2026, promossa dalla Federazione Italiana Cuochi e organizzata in Molise dall'Unione Regionale Cuochi Molise, sarà molto più di una rassegna professionale. Sarà un incontro fra uomini e territori, fra memoria e futuro, fra il mestiere del cuoco e quella straordinaria

idea di comunità che la cucina italiana continua a custodire.

E forse non poteva esserci momento più simbolico.

Nel 2025 l'UNESCO ha riconosciuto la cucina italiana come patrimonio culturale immateriale dell'umanità, sottolineandone il rapporto con la sostenibilità e la biodiversità bioculturale.

Dunque il cuoco arriva a Termoli proprio nel tempo in cui la cucina italiana ha smesso di essere soltanto una meravigliosa consuetudine nazionale per diventare, ufficialmente, **patrimonio dell'umanità**.

E il Molise avrà una cosa da dire. Anzi, da far assaggiare.

IL SANTO, IL FUOCO, LA PROCESSIONE

Prima ancora dei riflettori, degli show cooking e delle tavole imbandite ci sarà il rito.

San Francesco Caracciolo. Il Santo dei cuochi. L'ostensione, la processione, il cammino verso la Cattedrale. Le toque bianche usciranno dalle cucine e attraverseranno la città.

È un'immagine potente: il popolo dei fornelli che cammina insieme, non più separato dalle proprie cucine, dalle proprie brigate, dai propri ristoranti, ma riunito in un'unica comunità.

Perché il cuoco è anche questo. Non soltanto colui che prepara. È colui che **conserva**. Conserva un gesto, una tecnica, un sapore. Conserva una ricetta che rischierebbe di scomparire. Conserva il rapporto fra l'uomo e la terra. Conserva, spesso senza nemmeno rendersene conto, una parte della memoria di un Paese.

E allora quella processione assume un significato che va oltre la liturgia. È quasi un pellegrinaggio della memoria.

CINQUECENTO TOQUE, CINQUECENTO STORIE

Guardandole da lontano, le toque bianche sembreranno tutte uguali. Non lo sono. Dentro ogni cuoco c'è un mondo.

C'è il mare di una città costiera, la nebbia di una pianura, la montagna, la campagna, una trattoria di famiglia, una cucina stellata, una scuola alberghiera, un maestro incontrato per caso. Ci sono mani giovani e mani che hanno attraversato mezzo secolo di professione. Ci sono ricette antiche e piatti nati ieri. C'è l'Italia. Quella vera. Quella che non ha bisogno di dichiararsi perché basta sentirne il profumo.

E POI IL MOLISE

Qui comincia la parte più bella. Perché il Molise non dovrà recitare. Dovrà semplicemente **mostrarsi**.

La sua cucina arriverà sulle tavole con il peso leggero e potentissimo dell'autenticità.

Ogni preparazione parlerà molisano. E in questo dettaglio c'è forse il senso più profondo della manifestazione. Non prendere una festa nazionale per trasformarla in una vetrina generica. Ma prendere una festa nazionale e usarla per dire: **questa è la nostra terra**.

Il Molise è piccolo sulle mappe, ma smisurato quando si apre una dispensa.

Ci sono il mare e la montagna, i tratturi e le colline, gli orti, i pascoli, i cereali, i formaggi, le carni, il vino, l'olio, le conserve, le erbe spontanee, il pesce dell'Adriatico. C'è una biodiversità che non è una parola da convegno. È qualcosa che arriva nel piatto. E il piatto, quando è sincero, diventa una carta geografica.

LA CITTÀ DIVENTA TEATRO

Poi arriverà il corteo. E Termoli farà quello che sa fare una città quando decide di aprire il proprio cuore: farà entrare la festa nelle strade.

Canti. Balli. Musica. Colori. Il folklore della **Schafette** e degli **Zig Zaghini**. La tradizione termolese incontrerà le divise bianche dei cuochi italiani. E per qualche ora sembrerà di assistere a una scena uscita da un film. Da una parte il mare. Dall'altra il borgo. In mezzo, una lunga processione di cuochi. Il passato e il futuro che camminano nella stessa direzione.

NON SOLO SPETTACOLO

La Festa Nazionale del Cuoco avrà naturalmente i suoi momenti professionali: talk, confronti, show cooking, formazione, incontri, convivialità e grandi occasioni gastronomiche. La FIC presenta infatti l'appuntamento come un momento di confronto e valorizzazione della professione, oltre che di promozione della cultura gastronomica italiana.

Ma sarebbe un errore fermarsi alla superficie. Perché dietro un piatto c'è una domanda enorme: **che cosa mangeremo domani?** Quali prodotti sopravviveranno? Quali mestieri? Quali campagne? Quali allevamenti? Quali pesci? Quali semi? Quali ricette?

E soprattutto: quale rapporto avremo con la terra che ci nutre?

La cucina italiana è diventata patrimonio dell'umanità proprio perché non è soltanto tecnica culinaria. È relazione, trasmissione, territorio, biodiversità, convivialità. Il cuoco, allora, diventa un custode del futuro.

NON SOLO MASSIMO TALIA MA UNA SQUADRA CHE HA CREDUTO NELL'IMPRESA

Dietro questa macchina organizzativa c'è il lavoro dell'Unione Regionale Cuochi Molise guidata da Massimo Talia, insieme a uno staff che da mesi prepara l'appuntamento.

Non è una frase di circostanza dire che una manifestazione di questa portata non nasce in pochi giorni. Nasce da telefonate. Riunioni. Permessi. Progetti. Accordi. Imprevisti. Notte. E ancora lavoro. Nasce dalla capacità di mettere intorno allo stesso tavolo istituzioni, associazioni, imprese, sponsor e territorio.

Il sostegno della Regione Molise, in particolare dell'assessorato regionale all'Agricoltura, del Distretto Turistico Molise e del Comune di Termoli, insieme a quello degli sponsor e dei partner, rende possibile una macchina che ha l'ambizione di portare sotto i riflettori non soltanto una categoria professionale, ma un intero territorio.

E questo, per il Molise, è già un fatto importante.

QUANDO LA CUCINA FINISCE, COMINCIA LA FESTA

E poi verrà la notte. La cena di gala. I brindisi. Le ultime portate. Le cucine che lentamente si spengono. E quando sembrerà che tutto sia finito, Termoli cambierà ancora una volta ritmo. La musica prenderà il posto dei coltelli. La disco quello delle brigate. Il ballo quello dei fornelli. I cuochi, finalmente, potranno smettere di cucinare per gli altri e concedersi il lusso di festeggiare per se stessi.

È una bellissima contraddizione. Perché chi passa la vita a nutrire gli altri, ogni tanto, ha diritto a sedersi a tavola.

IL MOLISE NON DEVE STUPIRE. DEVE ESSERE SE STESSO.

Forse è questa la scommessa più importante. Non cercare l'effetto. Non costruire una cartolina. Non

inventare un Molise da raccontare. Ma lasciare che sia il Molise vero a parlare.

Con i suoi prodotti. Con le sue persone. Con i suoi cuochi. Con le sue tradizioni. Con la sua ostinata capacità di custodire cose che altrove si sono perdute. Con i suoi paesaggi. Con le sue arre interne.

Perché una terra diventa grande quando smette di vergognarsi della propria semplicità.

E il Molise, davanti a cinquecento cuochi italiani e alle delegazioni internazionali, avrà l'occasione di mostrare proprio questo: **la forza della propria identità.**

LA TAVOLA COME ULTIMA FRONTIERA

Alla fine resteranno i piatti. Ma non soltanto quelli. Resteranno gli incontri. Le fotografie. I profumi. Le strette di mano. Le nuove amicizie. Le idee.

Forse un giovane cuoco scoprirà un prodotto molisano che porterà nella propria cucina. Forse qualcuno tornerà a Termoli. Forse un turista deciderà di conoscere quella terra proprio dopo averne assaggiato un sapore. È così che nascono le grandi storie territoriali.

Non dai proclami. Da un piatto. Da un profumo. Da una porta che si apre.

E ALLORA APPARECCHIAMO

Il 13 e 14 ottobre Termoli apparecchierà la propria tavola. Il Molise porterà il pane. L'Italia porterà i suoi cuochi. San Francesco Caracciolo porterà il senso del rito. Il mare porterà il vento. Le cucine porteranno il fuoco. E la notte porterà la musica. Sarà una festa, certo.

Ma sarà anche qualcosa di più raro: **un Paese che, per due giorni, proverà a riconoscersi attraverso ciò che mette nel piatto.**

Cinquecento toque bianche arriveranno a Termoli. Sembreranno tante. In realtà saranno una sola.

Perché quando la cucina italiana è autentica, quando parla di terra, di uomini e di biodiversità, quando mette insieme il vecchio e il nuovo, il mare e la montagna, la memoria e l'invenzione, non esistono più cinquecento cucine.

Ne esiste una soltanto. Quella che appartiene a tutti. E per due giorni, quella cucina avrà una casa.

Termoli.

E il Molise, finalmente, potrà fare ciò che gli riesce meglio.

Non gridare di essere grande.

Ma **servire il proprio mondo in un piatto e lasciare che siano gli altri a scoprirlo.**

M.Varriano