

L'Olimpo della cucina, accoglie i cuochi del Molise.

Data: 11 ottobre 2025 | Autore: Redazione



Entusiasta Massimo Talia, presidente regionale della Federazione Italiana Cuochi.

In occasione del “Collegium Cocorum”, la Federazione Italiana Cuochi consegna i Collari che permettono l'ingresso nell'Esclusivo Collegio. Non un semplice premio ma un riconoscimento che arriva dopo la richiesta che viene sottoposta all'attenzione del Consiglio della Federazione da parte delle associazioni provinciali afferenti alla FIC. Le associazioni ne hanno diritto in misura di un collare ogni cinquanta iscritti- uno per anno -. Indispensabile l'iscrizione alla Federazione per almeno cinque anni, possedere un curriculum vita attestante almeno venticinque anni d'attività professionale, escludendo gli anni di formazione negli Istituti Alberghieri, aver superati i quarantacinque anni d'età. Il Molise, con le sue due associazioni provinciali di Campobasso e Isernia, si è visto assegnare ben otto collari, quattro per provincia di appartenenza. Una vera e propria sfida alla sempre più enorme richiesta di professionalità, di caparbietà e di governabilità di un sistema, quello connesso alla ristorazione, che spesso non trova lo spazio giusto nel mondo delle arti e delle tradizioni. Il Cuoco deve tornare a essere centrale nell'ambito della vita quotidiana, a concepire la cucina come una vera e propria missione che assume l'onere della professionalità assoluta, del giusto equilibrio tra sapere e sapore. La cucina italiana sta per essere proclamata Patrimonio dell'Unesco e non si può e deve più improvvisare. Necessita una nuova idea di professione che va assolutamente riconosciuta tramite un vero e proprio albo a tutela del lavoro, della ricerca, della logorante attività che spesso vede i cuochi soddisfare esigenze, anche le più complesse, in favore della ristrettezza della propria libertà

di temporalità e svago. Nulla è lasciato al caso ma a volte la condizione di stress vince e condiziona le potenzialità, minaccia la salute e rivela retroscene da lavoro usurante. La battaglia è questa, vincere sull'indifferenza e soprattutto sulla mentalità di un mondo esterno a quello dei cuochi, che vede solo la giacca e la toque, accoglie a sé il risultato di un duro lavoro e non concepisce la forza di uomini e donne che offrono anche ai più difficili palati, le giuste sensazioni per una vita dal sapore del gusto. Le medaglie non arricchiscono il palmares né il collo del cuoco ma offrono quella giusta sensazione di non essere lasciati soli in balia di casistiche che innescano arrivismi, disfunzioni sferiche, impersonali azioni volte al solo apparire. Il cuoco è altro, è desideroso di dare sapendo già di ricevere molto meno rispetto a ciò che ha dato. Lo fa senza ribellarsi al maligno, la fa con la consapevolezza che dare è sempre meglio di ricevere. Sarà un gioco di parole per molti, ma la luce, a tavola, viene accesa dalla vigile attenzione alla perfezione, alla mai rassegnazione all'omologazione. La ricerca costante pone al collo, non solo un collare prestigioso ma la semplicità che arriva da un solo: Grazie! Paola Lentini, Matteo Miucci, Domenico Cassetta, Gianserra Adriano, Mastrobuono Antonio, Pelosi Pasquale, Castagna Roberto, Giuseppe Allocca, sono garanzia che il cibo da loro preparato, manifesta la giusta medaglia, il giusto premio che assume sacralità nel Collare e nell'ingresso nella grande famiglia del Collegium Cocorum. La Federazione regionale guidata da Massimo Talia, e le due provinciali di Isernia e Campobasso rispettivamente guidate da Giovanni Colarusso e Matteo Miucci, nell'esprimere grazie ai presidenti, la magnificenza della gioia, negli ultimi anni hanno condotto una minuziosa azione di perfezionamento delle azioni programmatiche, e questo premia oltremodo e rende il Molise sempre più consapevole dell'enorme potenzialità espressa dal concetto nobile che rende la cucina Patrimonio dell'Umanità.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/l-olimpio-della-cucina-accoglie-i-cuochi-del-molise/149376>