



Genova, Enrico Bartolini ospite alla Festa Nazionale del Cuoco

Dal 11 al 14 ottobre 2025 il capoluogo ligure riunirà quasi mille professionisti della ristorazione italiana ed estera, con showcooking, degustazioni e incontri

Lo chef Enrico Bartolini (15 stelle Michelin) sarà ospite della **Festa Nazionale del Cuoco**, l'evento a Genova promosso dalla **Federazione Italiana Cuochi (FIC)** in collaborazione con l'**Unione Regionale Cuochi Liguria (URCL)** e con il supporto di **Confcommercio Genova e Liguria**.

Da **venerdì 11 a lunedì 14 ottobre 2025**, la città della Lanterna si trasformerà in un importante palcoscenico della cucina italiana, richiamando quasi mille professionisti tra cuochi, delegati nazionali e delegazioni estere.

Una rete che unisce professionisti in tutta Italia

La FIC, presieduta da **Rocco Pozzullo**, conta una rete di **120 associazioni provinciali**, **20 Unioni Regionali** e numerose collaborazioni estere, con circa **20.000 associati** tra chef patron, ristoratori, docenti e allievi di istituti alberghieri. La **Festa Nazionale del Cuoco** rappresenta uno degli appuntamenti di punta della Federazione, insieme ai Campionati Italiani della Cucina, e ogni

anno viene ospitata in una città diversa.



Da sn, Alessandro Dentone (Pres. Unione Cuochi Liguri) e Rocco Pozzulo (Presidente Nazionale FIC).

Il Villaggio dei Cuochi al Porto Antico

L'iniziativa si svolge su due assi principali. Il primo, **dall'11 al 12 ottobre**, si concentra nel **Porto Antico**, con Piazza delle Feste nel ruolo di "**Villaggio dei Cuochi**", uno spazio didattico allestito per show cooking, talk show e competizioni culinarie.

Molto fitto il programma con dimostrazioni di cucina, e laboratori dedicati alla valorizzazione di produzioni tipiche. L'inaugurazione, sabato 11 alle ore 11, vedrà la partecipazione del presidente della Regione Liguria **Marco Bucci** e dell'intero arco istituzionale.



Presidente della Regione Liguria Marco Bucci

A seguire la presentazione della **Genova Gourmet Cup**, concorso riservato agli studenti degli istituti alberghieri liguri che si terrà nel 2026. Verrà anche siglato un **Protocollo d'Intesa** tra il **Gal Fish Liguria** e l'**URCL** per valorizzare alcune specie di pescato locale. Seguiranno show cooking da parte di cuochi provenienti da tutta Italia, laboratori su prodotti ittici, convegni e degustazioni, assieme a una promozione estesa dei prodotti liguri DOP.

Premio Ferrer e degustazioni regionali

Nel pomeriggio di **domenica 12 ottobre** il focus sarà sul **Premio Ferrer**, dedicato all'interpretazione dei piatti della tradizione ligure. La giornata offrirà al pubblico un'ampia area degustazione in stile street food con specialità liguri e delle regioni ospiti (Piemonte, Trentino-Alto Adige, Umbria, Emilia-Romagna, Basilicata e Calabria), accompagnate da una selezione di **vini liguri**.

La giornata centrale di **martedì 13 ottobre** prevede la sfilata in divisa delle cucine italiane per le vie del centro genovese, dalla **Sala delle Grida del Palazzo della Borsa** a **Piazza De Ferrari**, seguita dalla Celebrazione della Santa Messa nella Cattedrale di San Lorenzo alle 18, presieduta dal Vescovo di Genova, Card. Marco Tasca. Alle 20, nella Sala del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale, la **Cena di Gala** riunirà cuochi liguri e nazionali, in collaborazione con **Genova Gourmet** e **Genova Gourmet Bartender** e con i prodotti delle aziende sponsor.

Il programma si chiuderà mercoledì 14 ottobre con una tavola rotonda presso la Camera di

Commercio, in Via Garibaldi, sul tema: “*I giovani e il mestiere di cuoco: quale futuro per la cultura gastronomica italiana?*”, con la partecipazione di Rocco Pozzullo e di autorevoli rappresentanti istituzionali.

Data di creazione

03/10/2025

Autore

marco-benvenuto