



## Genova saluta la Festa Nazionale del Cuoco 2025. Oltre mille presenze all'insegna della buona cucina italiana

*Solidarietà, territorio e giovani talenti protagonisti all'ombra della Lanterna*

Dall'11 al 14 ottobre **Genova** ha accolto la **Festa Nazionale del Cuoco 2025**, trasformandosi per quattro giorni nel cuore pulsante della cucina italiana.

L'evento, organizzato dalla **Federazione Italiana Cuochi (FIC)** insieme all'**Unione Regionale Cuochi Liguria**, ha riunito centinaia di professionisti, studenti, ristoratori e appassionati provenienti da tutta Italia, confermandosi tra gli appuntamenti più attesi del panorama enogastronomico nazionale. Tuttavia, oltre al successo organizzativo, c'è un gesto che dà ancora più valore all'intera manifestazione.

«Quello che ci riempie di orgoglio – sottolinea **Alessandro Dentone**, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Liguri – è che tutto il cibo non consumato è stato preso in carico dalla **Comunità di Sant'Egidio** che lo ha distribuito nelle sue mense a favore

delle persone in difficoltà».

Un esempio concreto di come la cucina possa farsi strumento di **solidarietà e condivisione**.

## Il Villaggio dei Cuochi: sapori, tecniche e sostenibilità

Il cuore pulsante della festa è stato il “**Villaggio dei Cuochi**”, allestito nella suggestiva **Piazza delle Feste del Porto Antico**. Show cooking, degustazioni, laboratori e incontri hanno accompagnato i visitatori in un percorso tra **sapori, tecniche e prodotti tipici**.

Grande attenzione è stata dedicata alla **sostenibilità**, tema sempre più centrale nella cucina contemporanea, e alla valorizzazione delle **eccellenze locali**. Spazio anche ai giovani con il **Premio Ferrer** e la **Genova Gourmet Cup**, che hanno visto sfidarsi gli studenti degli istituti alberghieri liguri e nazionali, portando in scena talento e creatività.



## Un fiume bianco nel cuore di Genova

Lunedì 13 ottobre la città ha vissuto uno dei momenti più emozionanti della manifestazione: la **sfilata dei cuochi** nel centro storico. Un lungo corteo di giacche e cappelli bianchi ha attraversato le vie di Genova, in un simbolico abbraccio tra professione e città.

La giornata è proseguita con la **Santa Messa nella Cattedrale di San Lorenzo** e la **cena di gala**

---

nella maestosa **Sala del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale**, dove istituzioni, chef e ospiti d'onore hanno celebrato insieme la cucina italiana tra emozione e orgoglio.

## **Oltre mille presenze e un messaggio chiaro: unire tradizione e futuro**

Con oltre **mille presenze** tra cuochi, allievi, delegati e visitatori, la [Festa Nazionale del Cuoco 2025](#) si chiude con un bilancio più che positivo. L'evento ha saputo promuovere un dialogo autentico tra **scuola, impresa e cultura del territorio**.

Il **Comitato organizzatore**, la [Federazione Italiana Cuochi](#) e l'**Unione Regionale Cuochi Liguria** hanno espresso gratitudine verso le istituzioni – **Regione Liguria, Comune di Genova, Camera di Commercio e Città Metropolitana** – per il sostegno e il patrocinio, oltre che a sponsor, consorzi e partner della comunicazione che hanno contribuito alla piena riuscita dell'evento.

La kermesse ha lasciato a Genova un **confronto tra diverse generazioni di cuochi**, tra **scuola e impresa**, tra **cucina e cultura**. Un modello virtuoso che la **Federazione Italiana Cuochi** intende portare avanti anche nelle prossime edizioni, guardando già all'edizione **2026**.

### **Data di creazione**

21/10/2025

### **Autore**

marco-benvenuto