



Premiate le vincitrici di Extra Cuoca 2025: ecco chi sono

Nella finale della quinta edizione, che si è tenuta a Perugia, le cuoche che valorizzano l'olio extravergine italiano hanno cucinato utilizzando gli oli e.v.o. finalisti dell'Ercole Olivario 2025 e della IV edizione della Goccia d'Ercole

Si è conclusa a Perugia la quinta edizione di **Extra Cuoca – Il talento delle donne per l'olio extravergine d'oliva**, il concorso nazionale dedicato alle cuoche professioniste che ogni anno mette al centro l'uso consapevole degli oli finalisti dell'[Ercole Olivario](#) e della **Goccia d'Ercole**. La cerimonia di premiazione si è svolta il 2 dicembre al **Perugia Plaza Hotel**, al termine di una giornata intensa di prove nella cucina dell'Università dei Sapori.

A contendersi i riconoscimenti sono state **28 finaliste provenienti da tutta Italia**, selezionate per le quattro categorie – Antipasti, Primi, Secondi e Dolci – a cui si sono aggiunte due menzioni speciali.

Le concorrenti hanno presentato le proprie ricette davanti ai commissari di cucina **Giancarlo Passeri** e **Giuseppina Mariotti**, utilizzando oli e.v.o. finalisti dell'edizione 2025 dei due concorsi nazionali. A valutarle, due giurie presiedute da **Giorgio Donegani**, affiancato da esperti

provenienti dal mondo gastronomico e dell'analisi sensoriale.

Le vincitrici di Extra Cuoca 2025

Categoria Antipasti e altre preparazioni

1^a classificata – Ionela Monteanu (Piemonte)

Rombo su vellutata all'olio extravergine, chips alle foglie di ulivo e croccante al finocchietto
Olio utilizzato: Azienda agricola San Felice di Benaco – DOP Garda Bresciano

2^a classificata – Ernesta Vassolo (Molise)

Cappuccino di trota
Olio utilizzato: Marina Colonna – Molensis

Categoria Primi piatti

1^a classificata – Patrizia Marcelli (Umbria)

Il Trasimeno nel piatto
Olio utilizzato: Frantoio Batta – DOP Umbria Colli del Trasimeno

2^a classificata – Silvana Felicetta Colucci (Basilicata)

Ravioli di semola alla mentuccia, ricotta podolica, melanzane rosse di Rotonda, peperoni cruschi
Olio utilizzato: Frantoio Montanaro Savino – monocultivar Coratina

Categoria Secondi piatti

1^a classificata – Rosa Nutolo (Lazio)

Dalla campagna al mare
Olio utilizzato: Azienda agricola Cosmo di Russo – Verdemare

2^a classificata – Nanda Trabucco (Abruzzo)

Oro Verde ed Essenza di Mare
Olio utilizzato: Azienda Sandro Di Giacomo – DOP Aprutino Pescarese

Categoria Dolci

1^a classificata – Rosa Del Gaudio (Piemonte)

Crema di limone all'olio e.v.o. con shortbread
Olio utilizzato: Azienda agricola San Felice di Benaco – DOP Garda Bresciano

2^a classificata – Lidia Lutan (Molise)

Sweet autunno
Olio utilizzato: Marina Colonna – Molensis

Menzioni speciali

Giada Petrosillo (Puglia) – Bruschetta scomposta

Olio utilizzato: Azienda agricola Donato Conserva – Mimì

Premiato l'approccio attento, la giovane età e le soluzioni tecniche adottate nell'uso dell'olio.

Andrea Carolina Salerno (Piemonte) – Baccalà sottovuoto con salsa pilpil, catalogna, purea di cavolfiore arrosto e pelle frita

Olio utilizzato: Azienda agricola San Felice di Benaco – DOP Garda Bresciano

Segnalata per la capacità di individuare l'olio più adatto a una combinazione complessa di sapori.



Il valore culturale dell'olio extravergine nella cucina professionale

Durante la premiazione, Giorgio Mencaroni, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario, ha sottolineato il ruolo del concorso come momento di crescita professionale e culturale per le cuoche.

Secondo Mencaroni, l'obiettivo non è solo valorizzare i singoli piatti, ma «*riconoscere l'olio extravergine come espressione di territorio, competenza e identità*», oltre a ribadire l'importanza del contributo femminile nella ristorazione italiana.

L'edizione 2025 ha previsto anche una visita alla nuova [Città del Cioccolato di Perugia](#), museo esperienziale dedicato alla storia e alla filiera del cacao, inserita nel percorso formativo che ogni anno accompagna il concorso.

Una rete di istituzioni e partner

Alla cerimonia sono intervenuti anche:

- Gabriella Stansfield, Presidente dell'Associazione Donne dell'Olio
- Alessandra Baruzzi, Presidente Lady Chef – FIC
- Giorgio Donegani, Presidente di Giuria
- Federico Sisti, Segretario Generale della Camera di Commercio dell'Umbria
- Stefano Lupi, Presidente dell'Università dei Sapori

Il concorso ha inoltre ricevuto il sostegno di Coltelli Sanelli, TTT Tableware, Silikomart e Montosco.

Data di creazione

03/12/2025

Autore

redazione