

Tre le cuoche del Piemonte premiate alla V edizione del Concorso nazionale “Extra Cuoca - Il talento delle donne per l’olio extravergine di oliva”

Ionela Monteanu con il primo posto nella categoria Antipasti, Rosa Del Gaudio con il primo premio nella categoria Dolci e una menzione speciale ad Andrea Carolina Salerno

Due cuoche premiate e una menzione speciale assegnata: è questo il ragguardevole risultato ottenuto dal Piemonte nella serata di martedì 2 dicembre 2025, a Perugia, alla V edizione di “Extra Cuoca – Il talento delle donne per l’olio extra vergine”, il concorso nazionale dedicato alle cuoche professioniste, promosso dal Comitato di Coordinamento del Premio Ercole Olivario, dall’Associazione Nazionale Donne dell’Olio APS e da Lady Chef (Dipartimento femminile della FIC – Federazione Italiana Cuochi).

Le due professioniste piemontesi premiate sono: **Ionela Monteanu** di **Mezzenile** (TO), che si è aggiudicata il primo premio nella categoria Antipasti con l’antipasto “**Rombo su vellutata all’olio extravergine di oliva, chips alle foglie di ulivo e croccante al finocchietto**” per cui ha utilizzato l’olio dell’Azienda agricola San Felice di Benaco di San Felice del Benaco – varietà DOP Garda Bresciano; e **Rosa Del Gaudio** di **Rubiana** (TO), che si è posizionata al primo posto nella categoria Dolci con la “**Crema di limone all’olio e.v.o. con shortbread**” per cui ha utilizzato l’olio dell’Azienda agricola San Felice di Benaco di San Felice del Benaco – varietà DOP Garda Bresciano.

Ionela Monteanu – Rombo su vellutata all’olio evo chips alle foglie di ulivo e croccante al finocchietto

Una menzione speciale è stata assegnata ad **Andrea Carolina Salerno** di **Zimone** (BI), con il secondo piatto “**Baccalà sottovuoto con salsa pilpil, catalogna ripassata, purea di cavolfiore arrosto e pelle fritta**” per cui ha utilizzato l’olio dell’Azienda agricola San Felice di Benaco di San Felice del Benaco – varietà DOP Garda Bresciano; per aver saputo scegliere, attraverso una valutazione accurata, l’olio che ha meglio valorizzato l’accostamento di sapori non semplici da integrare.

Ecco il quadro completo delle otto professioniste della ristorazione premiate per le quattro categorie in gara, oltre a due menzioni speciali, scelte tra le 28 finaliste che si sono messe in gioco in una sfida finale appassionante, svoltasi nella mattinata di martedì 2 dicembre 2025, presso l’Università dei Sapori di Perugia, preparando davanti ai commissari di cucina Giancarlo Passeri e Giuseppina Mariotti le loro ricette, in cui hanno utilizzato uno degli oli e.v.o. finalisti al concorso nazionale Ercole Olivario 2025 ed alla IV edizione della Goccia d’Ercole 2025, e che sono state poi sottoposte al giudizio di due giurie nazionali, entrambe presiedute da Giorgio Donegani, e formate dai giurati Albarosa Zoffoli, Antonietta Mazzeo, Giovanna De Vincentis, per Antipasti e Primi Piatti, e da Alessandra Baruzzi, Gabriella Stansfield, Gianna Fanfano, per Secondi Piatti e Dolci.

Queste le vincitrici di Extra Cuoca 2025:

Categoria Antipasti e altre preparazioni

1° classificata – Ionela Monteanu

2° classificata – Ernesta Vassolo del Molise, con l’antipasto “Cappuccino di trota” per cui ha utilizzato l’olio

di Marina Colonna Soc. agr. srl. – Molensis

Categoria Primi Piatti

1° classificata – Patrizia Marcelli dall’Umbria, con il primo piatto “Il Trasimeno nel piatto” per cui ha utilizzato l’olio Frantoio Batta DOP Umbria Colli del Trasimeno

2° classificata – Silvana Felicetta Colucci dalla Basilicata, con il primo piatto “Ravioli di semola alla mentuccia ripieni di ricotta podolica Lucana, melanzane Rosse di Rotonda, peperoni cruschi, Olio extravergine vergine d’Oliva monocultivar la Coratina di Palazzo San Gervasio” per cui ha utilizzato l’olio del Frantoio Montanaro Savino e.v.o. Montanaro

Categoria Secondi Piatti

1° classificata – Rosa Nutolo dal Lazio, con il secondo piatto “Dalla campagna al mare” per cui ha utilizzato l’olio dell’Azienda agricola Cosmo di Russo e.v.o. Verdemare

2° classificata – Nanda Trabucco dall’Abruzzo, con il secondo piatto “Oro Verde ed Essenza di Mare” per cui ha utilizzato l’olio e.v.o. dell’Azienda Sandro Di Giacomo – DOP Aprutino Pescara

Rosa Del Gaudio – Crema di limone all’olio e.v.o. con shortbread

Categoria Dolci

1° classificata – Rosa Del Gaudio

2° classificata – Lidia Lutan dal Molise, con il dolce “Sweet autunno” per cui ha utilizzato l’olio di Marina Colonna Soc. agr. srl. – Molensis

Due le Menzioni Speciali assegnate a: Giada Petrosillo, dalla Puglia, con l’antipasto “Bruschetta scomposta” per cui ha utilizzato l’olio dell’Azienda agricola Donato Conserva – e.v.o. Mimì, la più giovane cuoca in gara, che ha dimostrato di approcciarsi al tema preparandosi con cura e presentando soluzioni tecniche innovative e complesse applicate all’olio e.v.o. con risultati eccellenti.

L’altra menzione è stata poi assegnata ad Andrea Carolina Salerno.

Andrea Carolina Salerno – Baccalà? sottovuoto con salsa pilpil, catalogna ripassata, purea di cavolfiore arrosto e pelle frita

A svelare le vincitrici di questa edizione, nel corso della cerimonia svoltasi al Perugia Plaza Hotel, è stato **Giorgio Mencaroni**, Presidente della Camera di Commercio dell’Umbria e del Comitato di coordinamento dell’Ercule Olivario che, celebrando il significato della quinta edizione del concorso nazionale Extra Cuoca come “*occasione di crescita professionale e umana per la cuoche partecipanti*”, ha sottolineato che “*questa appassionante competizione, così partecipata e sentita, non è finalizzata soltanto a premiare dei piatti, ma è volta a celebrare un’idea vincente, quella che l’olio non sia un semplice ingrediente, ma un racconto di territorio, di cultura e di talento. La Camera di Commercio dell’Umbria*” ha proseguito Mencaroni “*sostiene con convinzione questo progetto, perché è consapevole del fatto che la competitività dei nostri territori passa dalla qualità delle filiere e anche dal riconoscimento del ruolo delle donne nella cucina professionale. Il lavoro delle cuoche professioniste è la chiara dimostrazione che il cibo è molto più di nutrimento: è in realtà identità, economia, futuro*”.

Extracuoca non si propone infatti solo come concorso di cucina, ma è per le cuoche partecipanti un importante momento formativo, sia rispetto all'olio e.v.o. sia nella scoperta dei territori di provenienza dell'olio. È in questa ottica che ogni anno alle cuoche vengono proposte visite alle eccellenze produttive e culturali locali, in particolare in questa quinta edizione è stata proposta la visita alla neonata “**Città del Cioccolato**” di Perugia, un museo esperienziale sulle origini, storia, trasformazione e sapori del cacao e del cioccolato.

Alla premiazione delle cuoche vincitrici sono infine intervenuti: Gabriella Stansfield, Presidente dell'Associazione Donne dell'Olio, Alessandra Baruzzi, Presidente di Lady Chef – FIC, Giorgio Donegani, Presidente di Giuria, Federico Sisti, Segretario Generale della Camera di Commercio dell'Umbria e Stefano Lupi, Presidente dell'Università dei Sapori di Perugia.

Anche in questa edizione il Concorso “Extra Cuoca – Il talento delle donne per l'olio extra vergine” 2025 ha avuto il sostegno di Coltelli Sanelli, TTT Tableware, Silikomart e Montosco.

Data di pubblicazione: 05/12/2025

Salvato in PDF in data: 24/04/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cucina/tre-le-cuoche-del-piemonte-premate-alla-v-edizione-del-concorso-nazionale-extra-cuoca-il-talento-delle-donne-per-lolio-extravergine-di-oliva/05/12/2025/>