

---

## **Concorso nazionale “Extra Cuoca - Il talento delle donne per l’olio extravergine di oliva” 2026 - Al via le iscrizioni**

Concorso nazionale

**“Extra Cuoca - Il talento delle donne per l’olio extravergine di oliva” 2026**

Al via le iscrizioni gratuite alla VI edizione del concorso nazionale “ExtraCuoca” 2026 che premia il talento delle cuoche professioniste e celebra l’eccellenza e le peculiarità degli oli extravergine di oliva finalisti dell’Ercole Olivario 2026

Novità della VI edizione “Extratasting” 2026 corso di formazione gratuito di avvicinamento all’olio e.v.o. ed abbinamento ai piatti, riservato alle cuoche partecipanti al concorso

10 aprile 2026 – Sono ufficialmente aperte, fino al 30 settembre 2026, le iscrizioni gratuite alla VI edizione di “ExtraCuoca - Il talento delle donne per l’olio extravergine di oliva”, il concorso nazionale ideato per valorizzare il talento delle cuoche professioniste che, attraverso le loro creazioni, esaltano con maestria e creatività le caratteristiche organolettiche dell’olio extravergine di oliva di qualità.

Al centro della competizione, in particolare, gli oli finalisti alla XXXIV edizione del Concorso Nazionale Ercole Olivario e alla V edizione de La Goccia d’Ercole, simboli dell’eccellenza olearia italiana.

---

---

Tra le principali novità dell'edizione 2026, c'è "Extratasting", un'iniziativa gratuita dedicata alla formazione delle partecipanti, in programma presso l'Università dei Sapori di Perugia. Il percorso si articola in due appuntamenti: martedì 12 maggio, dalle ore 14 alle 18, un corso di avvicinamento all'olio abbinato a cibi «basici» come pani, pasta, verdure cotte e crude e formaggi, a cura di un esperto degustatore dell'Università dei Sapori; mercoledì 13 maggio, dalle ore 9.30 alle 13.30, un corso di costruzione di piatti più elaborati, con l'olio e.v.o. come focus, condotto da un docente dell'Università dei Sapori.

La formazione rappresenta uno dei pilastri di ExtraCuoca, insieme alla valorizzazione delle competenze delle partecipanti. Il concorso, primo in Italia a premiare esclusivamente cuoche professioniste, si distingue infatti anche per l'attività di promozione delle concorrenti attraverso interviste e contenuti diffusi sui media e sui canali social.

Le cuoche professioniste possono iscriversi gratuitamente ad Extra Cuoca 2026 entro mercoledì 30 settembre 2026, compilando il modulo on line di iscrizione (disponibile, insieme al regolamento, al sito <https://extracuoca.it/iscriviti/> link esterno). Per info contattare la Segreteria Organizzativa del Concorso "EXTRACUOCA" c/o Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria Tel. 075.9660.589 – 639 [extracuoca@umbria.camcom.it](mailto:extracuoca@umbria.camcom.it) link esterno

Le partecipanti hanno la possibilità di inviare un massimo di quattro ricette, una per ciascuna delle quattro categorie in gara: Antipasti e altre preparazioni (finger food, contorni, torte salate, tramezzini, cocktail), Primi Piatti, Secondi Piatti e Dolci.

Gli elaborati, completi di foto del piatto finito, verranno sottoposti al vaglio di un Collegio composto da esperti del settore, che attribuirà loro un punteggio, espresso in centesimi, attenendosi a sette parametri: l'attenzione prestata al profilo sensoriale dell'olio prescelto, la cura nella scelta degli ingredienti utilizzati, la valorizzazione dei prodotti locali, la gradevolezza desumibile dalla descrizione della ricetta, l'aspetto estetico valutabile dalla foto del piatto allegata alla ricetta, la salubrità e il profilo nutrizionale del piatto proposto e infine l'originalità, creatività e innovazione come valori aggiunti.

Una volta formata la graduatoria, si procederà alla fase successiva di proclamazione delle finaliste, che parteciperanno alla "Sfida ai fornelli" finale, dove eseguiranno, in presenza le loro preparazioni davanti a un commissario di cucina.

Le due Giurie delle finali – una specializzata in antipasti e primi piatti e l'altra in secondi piatti e dolci -, composte da un tecnologo alimentare, con funzioni di Presidente, due giudici internazionali di cucina, un assaggiatore d'olio oliva e un commissario di cucina, assaggeranno i piatti ed esprimeranno il proprio giudizio assegnando un punteggio sulla base di specifici criteri di valutazione: la Mise en place e pulizia, la valorizzazione dell'olio extravergine utilizzato, la preparazione professionale, la gestione degli scarti alimentari e sostenibilità, l'aspetto estetico e servizio, e il gusto (sapore gradevole in armonia con il tipo di alimento impiegato e uso corretto dei condimenti).

A seguire la proclamazione delle 8 cuoche vincitrici, la prima e la seconda classificata per ogni categoria di gara.

Il Concorso nazionale ExtraCuoca è 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.

---

Segreteria Organizzativa c/o Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria  
Tel. +39 075 9660589 / 075 9660639  
[promocamera@umbria.camcom.it](mailto:promocamera@umbria.camcom.it) – [info@extracuoca.it](mailto:info@extracuoca.it) link esterno  
[www.extracuoca.it](http://www.extracuoca.it) link esterno



Stampa in PDF

[PDF](#)

Ultima modifica

Ven 10 Apr, 2026

---

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

4

Average: 4 (1 vote)

Aliquota

---