

# Un bracciale tennis per i macarons agrodolci di Vincenzo Piacente

di Maria Pepe



Il Parco è quello dei Principi, luxury hotel, tra i più ambiti al mondo, l'incanto negli occhi del "forestiero", il sogno nel cuore del "paisà". Cartolina della Sorrento rigogliosa e poetica, lo chef è Vincenzo Piacente, un ragazzo tanto alto quanto timido, di buone maniere e sentimenti, legato al territorio nel corpo e nello spirito.



Ogni sera in sella alla sua moto torna a casa, nella sua Gragnano, l'amore si dimostra non si dice. Nei piatti, la sua terra con accanto echi di culture lontane e vicine. La cornice da film, destinata a percorrere distanze atlantiche, e il cuoco esteta, ma concreto, si fondono e creano il più prezioso dei bozzetti...



Vincenzo Piacente, a colpi di frusta (da cucina), strappa in un attimo, con la sua versione agrodolce, il primato alla Francia dei dolcetti alle mandorle più prestigiosi ed imitati. Il suo macarons al basilico con ripieno di spuma di mozzarella e pomodoro confit è un desiderio che si realizza. È la felicità della gioia inaspettata, è un collier tennis fatto interamente di piccoli diamanti di classificazione D (la più bianca e dunque preziosa) con al centro uno smeraldo dalla caratura molto importante, dal taglio tondo brillante, incastonato in una corona di diamanti della stessa brillantezza (D), ma di caratura leggermente più grande rispetto al girocollo che ha nella chiusura l'ennesima particolarità, due piccoli rubini che si uniscono e chiudono il cerchio. Un vero e proprio gioiello della corona che un "principe" non può non donare alla sua principessa. Macarons, basilico, mozzarella e una punta di pomodoro il prezioso omaggio di Piacente alla "Sirena Parthenope".