

# Vincenzo Piacente: lo chef del “Parco dei Principi” che comunica attraverso i suoi piatti

È da un po' di tempo che mi interrogo sui cuochi gragnanesi. Sono virtuosi e profondamente educati. Si contraddistinguono per un rispetto religioso del proprio lavoro. Quando li incontri, si presentano in punta di piedi, quasi a non voler infastidire con la propria presenza. In questo modo, incominci a pensare. Ed è sempre bello, in un mondo in cui si urla anche sui social network per catturare l'attenzione, confrontarsi con persone discrete.



Io con Vincenzo Piacente

Non fa eccezione Vincenzo Piacente. Poco più che trentenne, un'esperienza da far invidia a molti, è lo chef del suggestivo complesso “Parco Dei Principi” in Sorrento. Un luogo con panorama mozzafiato.

Vincenzo è fraterno amico di un altro chef, Giulio Coppola, gragnanese anch'egli. L'ho conosciuto proprio alla “Galleria” in occasione di #roadtripgragnano. Taciturno, schivo, riservato, preferisce comunicare con i suoi piatti. Molto

spesso anche il silenzio, la riservatezza fa notare le persone. E così, molto tempo fa, decisi che avrei dovuto saperne di più di quel ragazzo alto e giovane. Qualche mese è passato, anche per i ritmi serrati a cui la stagione estiva costringe gli chef. Come è scattato il mese di settembre però Vincenzo mi ha subito invitata a Sorrento, uno dei posti più belli del mondo.

Il 5 settembre scorso ho varcato la soglia del “Parco dei Principi”, un posto verso cui ho sempre nutrito una profonda simpatia. È inutile descrivere l'accoglienza che mi è stata riservata. Mi sono sentita quasi una star. Immeritadamente. Tutta colpa di Vincenzo che, con la sua bontà, sicuramente avrà esagerato nel parlare di me.

Mi accomodo in terrazza con le mie compagne di avventura, Maria Pepe ([www.unarmadiotuttoer.wordpress.com](http://www.unarmadiotuttoer.wordpress.com)) e Lucia Iannicelli ([www.igustosidilucia.wordpress.com](http://www.igustosidilucia.wordpress.com)), col mare di fronte per un aperitivo assolutamente non scontato,



accompagnato da stuzzichini creativi



che immediatamente fanno percepire la stoffa dell'artigiano.



Da sx: Maria Pepe, io e  
Lucia Iannicelli

Lo scenario incantevole conquista il cuore e la vista, ma le emozioni del palato continuano quando in sala incomincia la degustazione vera e propria.

Il benvenuto è davvero intrigante: ostrica al naturale in ristretto di crostacei e zenzero.



Ostrica al naturale in  
ristretto di crostacei e  
zenzero

Cernia in ceviche



Cernia in ceviche

e zuppa di fagioli borlotti, scarola e triglia bruschettata  
per gli antipasti.



Zuppa di fagioli borlotti,

scarola e triglia  
bruschettata

Strepitosi anche i primi piatti: le linguine in impepata di cozze;



Linguine in impepata di  
cozze

i mezzi paccheri con prezzemolo, peperoni arrosto e olive nere;



Mezzi paccheri con  
prezzemolo, peperoni  
arrosto e olive nere

le candele spezzate con ricciola cotta e cruda, cedro e maggiorana.



Candele spezzate con  
ricciola cotta e cruda,  
cedro e maggiorana

La bravura di Vincenzo si conferma di portata in portata.

La celebrazione della sua maestria continua con il rombo in  
due cotture, patata arrosto, finocchio gratinato e coltura di  
alici



Rombo in due cotture

e la rana pescatrice in lardo di patanegra, schiacciatina di  
patate al naturale e zucchine alla menta.



Rana pescatrice in lardo di patanegra, schiacciatina di patate al naturale e zucchine alla menta

La cena non è ancora finita. Non si può saltare il pre dessert, il vino con la percoca.



Rivisitazione del vino con la percoca

Come dolce la rivisitazione del tiramisù



Rivisitazione del tiramisù

accompagnata dalla piccola pasticceria.



Piccola pasticceria

Lo chef arriva solo alla fine per accertarsi che tutto sia andato per il meglio.

E, ancora una volta, Vincenzo fa la differenza sottolineando che tutto non sarebbe stato ineccepibile senza il lavoro di squadra. Lo chef vuole siano citati singolarmente. Marcello Mosca è il mago dei pani e dell'aperitivo, Ciro Perrella si dedica agli antipasti, Catello Sanzone ai primi, Giuseppe Vicedomini ai secondi, Aniello Falanga al dessert. Se l'unione fa la forza, un ruolo fondamentale è anche quello svolto dal personale di sala bar: Antonio Amitrano, Salvatore D'Esposizione e Salvatore Sessa e il barman Francesco Sicignano.

Quando andiamo via sta per arrivare il temporale, ma la stella



di Vincenzo Piacente rimane la più luminosa.