

# Festa a Vico: la formula vincente è la poliedricità di Gennaro Esposito



Ha fatto di tutto Gennaro Esposito, chef due stelle Michelin della Torre del Saracino di Seiano, per la sua Festa a Vico 2018, anche l'ausiliario del traffico quando alla Marina c'era il consueto ingorgo d'auto prima della serata finale. È stanco ma soddisfatto per tanti, tantissimi, motivi, a partire dai 270.000 che sono stati donati alle sei Onlus amiche della Festa. Una cifra record che inorgoglisce gli organizzatori della kermesse: "Non possiamo che essere felici di questo straordinario risultato – spiega Gennaro Esposito – perché la prima finalità di Festa a Vico resta la beneficenza e lo hanno compreso pure gli chef, al punto che non chiedono neppure il rimborso delle spese di viaggio per il piacere di essere alla Festa e di contribuire".

## SOSTANZA E QUALITÀ

Insomma, la Festa è stata bella ma soprattutto buona. Già perché il cibo di qualità è stato, ancor più di sempre, il grande protagonista della kermesse. Straordinario il livello dei piatti presentati in occasione de "I Professori all'Università" e della "Cena delle Stelle". Molto apprezzati i virtuosismi di alcuni degli chef più importanti del panorama nazionale e internazionale, impegnati a lavorare fianco a fianco con il sorriso sulle labbra: "Questa è anche la nostra Festa e sono fiero di ciò che ho assaggiato sin dalla domenica

durante La Repubblica del Cibo. Sono molto contento, inoltre, di come “soSTAnza”, la piazza degli artigiani che abbiamo allestito al Moon Valley, abbia richiamato un pubblico attento di chef e addetti ai lavori al cospetto di un vero e proprio distillato dei migliori prodotti della cucina italiana. Gli artigiani selezionati con cura su indicazione dei miei colleghi sono stati una rivelazione portando a Vico materie prime di assoluta eccellenza”.

MANIMA Per gli oltre 250 chef che hanno partecipato alla manifestazione, la Festa è stata – come di consueto – l’occasione per conoscersi, confrontarsi, scambiarsi saperi e sapori. “In questa Festa tutti hanno messo “Manima”, cioè mani ed anima, come da titolo della sedicesima edizione. È stato bellissimo lavorare a stretto contatto con i miei colleghi e metterci reciprocamente in gioco – ha concluso Gennaro Esposito -. Sappiamo di poter migliorare ancora e siamo certi che lo faremo anche grazie al contributo che chef e artigiani ci hanno già fornito con le loro indicazioni delle quali terremo conto, pronti ad inventarci un’altra Festa a Vico”.