

# Festa a Vico – la “soSTAnza” di Gennaro Esposito: “Un link tra produttori di eccellenza e chef”



Buona la prima, ma la seconda edizione di “soSTAnza”, la piazza degli artigiani del gusto che anima Festa a Vico, si annuncia ancor più ricca di quella dello scorso anno. Già perché nel menù della diciassettesima edizione di Festa a Vico, in programma dal 2 al 4 giugno, “soSTAnza” rappresenterà un piatto succulento da assaporare fino in fondo. Le grandi firme della cucina incontreranno selezionati produttori di assoluta eccellenza dando vita ad un preziosissimo link che Gennaro Esposito, chef due stelle Michelin della Torre del Saracino di Seiano e ideatore della manifestazione, ama definire “Manima”.



## QUALITÀ

Del resto, è proprio l'unione di mani ed anima a dar vita alle creazioni degli artisti della cucina. Così, "soSTAnza", in programma al Moon Valley lunedì 3 e martedì 4 giugno, sarà un distillato delle materie che rappresentano l'autenticità e l'unicità del territorio italiano. "Sarà un vero e proprio viaggio nell'Italia dei sapori – spiega chef Esposito -, avremo produttori di tantissime regioni che proporranno alcune perle del nostro patrimonio gastronomico talvolta addirittura sconosciute ma che impreziosiscono poi i nostri piatti. È una idea che affonda le radici nel passato, precisamente nell'edizione delle Mani Amiche del 2005, ma che guarda al futuro perché la ricerca è la base per ogni innovazione". Dunque, meglio segnarsi in agenda "soSTAnza" per non perdersi la seconda edizione di un appuntamento già diventato un "must" nell'ambito di Festa a Vico. A proposito, la kermesse scatterà invece domenica 2 giugno con la tradizionale Repubblica del Cibo per poi vivere la sua serata di gala lunedì 3 giugno con la Cena delle Stelle e concludersi lunedì 4 giugno con il Cammino di Seiano nella splendida cornice della Marina di Aequa.