

Festa a Vico: domenica raccolti 79.000 euro alla Repubblica del Cibo



È stata una Repubblica del Cibo intrigante, affollata, ricca di sapori e suggestioni. La prima serata della diciassettesima edizione di Festa a Vico, la kermesse di gastronomia e solidarietà organizzata da Gennaro Esposito, chef due stelle Michelin della Torre del Saracino, ha visto oltre 10.000 presenze per le strade di Vico ma soprattutto ha portato alla donazione di 79.000 euro a favore delle sette Onlus selezionate per partecipare alla Festa.

PROGRAMMA E MENÙ Neppure la pioggia ha frenato dunque lo svolgimento della manifestazione che oggi proseguirà con l'inaugurazione di "soSTAnza", la vera "Manima" della Festa: un distillato delle materie prime di qualità del territorio italiano. Al Moon Valley quasi quaranta artigiani del gusto faranno compiere agli addetti ai lavori un viaggio indimenticabile tra prodotti di eccellenza che rappresentano il meglio della nostra gastronomia.



Ieri sera, invece, l'attesissima Cena delle Stelle da Pizza a Metro: serata di gala – “sold out” con ben sedici chef pluristellati ai fornelli che hanno preparato i seguenti piatti (dieci dessert curati da altrettanti Maestri AMPI, “capitanati” per l'occasione da Carmine Di Donna, pastry chef della Torre del Saracino).

APERITIVI

Bon bon di granchio reale, chutney piccante di frutta e verdure – Bruno Barbieri – Giudice Masterchef/Consulting

Scampo all'aceto di sambuco, melanzane e peperoni – Matteo Baronetto – Del Cambio * – Torino

Tartare di tonno con latte di cocco e lime – Antonino Cannavacciuolo – Villa Crespi ** – Orto San Giulio (No)

Arancino di riso con ragu di tonno al fin occhietto selvatico – Pino Cuttaia – La Madia ** – Licata (Ag)

Gelato di arachidi, zappetta di olive e bottarga di tonno – Gennaro Esposito – La Torre del Saracino ** – Vico Equense (Na)

La mia tartare – Giorgio Locatelli – Locanda Locatelli * – Londra UK

Patate alla cacciatore e baccalà – Valeria Piccini – Da Caino ** – Montemarano (Gr)

Bigné al nero di seppia farcito di ricotta e fior di latte su crema di alici in tortiera e uovo di seppia – Francesco Sposito – Taverna Estia ** – Brusciano (Na)

Ombrina su porro brasato maionese di aglio orsino, vingrette all'acetosa e mela verde – Giancarlo Perbellini – Casa Perbellini ** – Verona

ANTIPASTI

Raviolo di pane con stoccafisso selezione Tagliapietra mantecato al l'olio extravergine di oliva con erbe aromatiche all'aceto di miele – Alessandro Negrini e Fabio Pisani – Aimò e Nadia ** – Milano

PRIMI PIATTI

Tubetti con patate, battuto di ostriche e lime, pop corn di maiale – Giuseppe Mancino – Il Piccolo Principe ** – Viareggio (Lu)

Risotto al latte di bufala, bruschetta e ricci – Nino Di Costanzo – Dani Maison ** – Ischia (Na)

Ravioletti di gallina fidentina su vellutata di urzano e ortaggi verdi di primavera – Massimo Spigaroli – Antica Corte Pallavicina * – Polesine Parmense (Pr)

Ah' Matriciana – Giancarlo Morelli – Pomiroeu – Seregno (Mb)

SECONDI PIATTI

Trota, melone, frutto della passione, vaniglia e verdure confit – Maurizio e Sandro Serva – Le Trota ** – Rivodutri (Ri)

Un maiale a Cetara – Cristiano Tomei – L'Imbuto – Lucca