

# 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”.

---

**Domani la XVI Edizione di Festa a Vico con La Repubblica del Cibo: tutti i protagonisti**



Ci siamo, finalmente. Oggi la festa della Repubblica, domani invece scatta la sedicesima edizione di Festa a Vico con la "Repubblica del Cibo". Fervono i preparativi, il paese della costiera sorrentina si prepara ad accogliere oltre 180 chef per l'evento più popolare della kermesse organizzata da Gennaro Esposito, chef due stelle Michelin della Torre del Saracino di Seiano. Con una donazione di venti euro ad una delle sei Onlus amiche della Festa (Santobono, Alts, Fondazione Pro, Noi con voi per le Mici, Istituto Costiero, Chiesa della Santissima Annunziata) sarà possibile acquistare il tagliando che darà la possibilità di assaggiare cinque pietanze (più acqua e caffè) oppure quattro pietanze e gustare un calice di vino (più acqua e caffè). Lo scorso anno furono circa 15.000 le presenze, dunque sarà meglio anticipare il proprio arrivo a Vico rispetto allo start della Festa previsto per le 19.30 di domani.



VALORE Per conoscere la dislocazione dei cuochi nei vari angoli del centro di Vico si potrà fare riferimento alla App di Festa a Vico che sarà attiva da domani in concomitanza con l'inizio della Festa. In piazza, invece, è già allestito lo studio dal quale Kiss Kiss trasmetterà per l'occasione i suoi programmi pomeridiani dalle 17 alle 23 e lungo le strade del paese sono previste le incursioni dei ragazzi di Casa Surace, per una realizzare una serie di gag, storie e video

che diventeranno virali: “Invito tutti a venirci a trovare perché questo è un evento del quale vado particolarmente fiero visto che coinvolge per intero il centro del mio paese, Vico Equense – racconta Gennaro Esposito -. Avere gli chef che cucinano le loro prelibatezze davanti alle botteghe, dentro i negozi, nei giardini e nei cortili presuppone una grande collaborazione da parte dei miei concittadini e ci tengo a ringraziarli per il loro impegno. La “nostra” Repubblica è anche un volano per il turismo ma soprattutto produce valore offrendo cibo di qualità per finalità benefiche”.

PROFESSORI In contemporanea con la Repubblica, anzi in leggero anticipo visto che è in programma alle 19, andrà in scena “I Professori all’Università”, evento ideato per festeggiare i 50 anni di Pizza a Metro. Sarà lì che saliranno in cattedra circa 50 chef stellati per cucinare una cena speciale per coloro che hanno effettuato o effettueranno una donazione di 150 euro alle Onlus amiche della Festa. Tra i cuochi presenti tanti grandi nomi della cucina italiana, compreso Antonino Cannavacciuolo che è atteso nella sua Vico per brindare alla Festa insieme all’amico Gennaro Esposito.



#### LA REPUBBLICA DEL CIBO

Marco Di Martino Archiviostorico – Napoli (NA)

Gerardo Figliolia Osteria La Pignata – Bracigliano (SA)

Antonio Tecchia Line Presso San Cristoforo Resort – Ercolano (NA)

Venerando Valastro American Brothers Food Diner – Benevento (BN)

Giuseppe Pirillo Bar Del Capo Restaurant – Sorrento (NA)

Gabriele Piscitelli Agape – Sant Agata Dei Goti (BN)

Enzo Langella Gran Caffè” Napoli 1850 – Castellammare Di Stabia (NA)

Pasquale Langellotti Basilico – Sorrento (NA)

Armando Manzo Ristorante Emozioni – Napoli (NA)  
Cristina Basso Deglutiamo Con Cristina – Napoli (NA)  
Giacchino Vorraro Mamma Elena – San Giuseppe Vesuviano (NA)  
Roberto Ottone Due Torri Hotel – Verona (VR)  
Luca Brenca Morgana 2.0 – Battipaglia (SA)  
Pasquale Palladino Deposit0 – Pontecagnano (SA)  
Carlo Boragine Stileosteria – Roma (RM)  
Shigeru Nakaminato Bunon – Tokyo SO  
Alfredo Versetto Shinto Napoli – Cardito (NA)  
Salvatore Tarantino Triglia – Trattoria Di Mare – Avellino (AV)  
Catello Attanasio Capo D'orso Eventi – Salerno (SA)  
Mario Di Costanzo Di Costanzo Patisserie – Napoli (NA)  
Maria Scotto D'abbusco Il Magone – Monte Di Procida (NA)  
Ryotaro Watanabe Rios buongustaio – Yokohama  
Giosue' Maresca La Lanterna – Sorrento (NA)  
Ivan Palombi Mastroianni's – San Pancrazio Parmense (PR)  
Andrea Catalano Dissapore – Carovigno (BR)  
Raffaele D'urso Frate Cosimo – Vico Equense (NA)  
Matteo Donati Donati – Castiglione Della Pescaia (GR)  
Mirco Scognamiglio 12 Morsi Burger & Friends – Napoli (NA)  
Nunzio Spagnuolo Ristorante Cieddi – Portici (NA)  
Alessandro Tormolino Sensi Restaurant – Amalfi (SA)  
Marco Nitride Muumuzzarella Seaside – Napoli (NA)  
Pierluigi Gallo Giulia Restaurant – Roma (RM)  
Salvatore Piccolo Locanda Mariacaroli – Sant' Anastasia (NA)  
Salvatore Caccioppoli Panificio Il buongustaio – Sant'Antonio Abate (NA)  
Pietro Roberto Montone F IC – Unione Regionale Cuochi Della Campania – Montoro (AV)  
Luigi Vitiello Villa Regina Ricevimenti-Villa Belvedere – Grottaminarda (AV)  
Antonino Tommasiello Pasticci E Pasticcini – Battipaglia (SA)  
Vincenzo Di Prisco Palazzo Vialdo – Torre Del Greco (NA)  
Michele Sabatino Macelleria – Apricena (FG)  
Massimiliano Malafronte Panificio Malafronte Ciro Srl – Gagnano (NA)  
Antonio Andreozzi Al Capri – Capri (NA)  
Francesco Veneruso Macelleria La Fattoria Di Ciro Veneruso – Portici (NA)  
Nando Bifulco Bifburger – San Giuseppe Vesuviano (NA)

Antonio Di Sieno Macelleria Trippicella – Napoli (NA)  
Camillo Sorrentino Osteria Torre Ferano – Vico Equense (NA)  
Nicola Pansa Pasticceria Pansa – Amalfi (SA)  
Giovanni Alaia Pasticceria Ignazio Alaia – Somma Vesuviana (NA)  
Vincenzo Faiella De Vivo Dal 1955 Pompei – Pompei (NA)  
Catello Zingone La Marinella – Sant’agnello (NA)  
Alex Pochynok Roji Japan Fusion Restaurant – Nola (NA)  
Michele Esposito Il Grottino – Positano (NA)  
Francesco Fezza Il Mondo Senza Glutine – Nocera Inferiore (SA)  
Giuseppe Zaccaria Dal Pescatore – Vietri Sul Mare (SA)  
Mario Lerice Ristorante Maragoncello – Montichiari (BS)  
Stefano Parrella Osteria La Lanterna – Mugnano Del Cardinale (AV)  
Dario De Gaetano La Fescina Nuova Hostaria Flegrea – Quarto (NA)  
Nunzio Annunziata Hotel Delfino Ristorante Marea – Massalubrense (NA)  
Antonio Esposito I Dottori Del Fritto – Napoli (NA)  
Francesco Pucci Taverna La Riggiola – Napoli (NA)  
Emanuele Sibia Il Piccolo Ducato – Cisterna Di Latina (LT)  
Luigi Coppola Tenuta Duca Marigliano – Paestum (SA)  
Vincenzo Piacente Ristorante Terrazza Gioponti – Hotel Parco Dei Principi – Sorrento (NA)  
Antonio Putignano Arlu’ – Roma (RM)  
Michele Cappiello Pasticceria Cappiello – Santa Maria Capua Vetere (CE)  
Giovanni Cappelli Le Tamerici – Roma (RM)  
Akio Nishikawa Sakuragumi – Ako TR  
Agostino Malapena Ristorante Costanzo – Aversa (CE)  
Giovanni Maria Peggi Ristorante Marula – Follonica (GR)  
Michele De Martino Casamare – Salerno (SA)  
Nicola Scotto Di Luzio Borgo50 Bistrot – Bacoli (NA)  
Avitabile Basilio Masseria Guida – Ercolano (NA)  
Gianfranco Brescia Osteria Della Dogana – Foggia (FG)  
Luca Mastromattei Pescion – Pescara (PE)  
Alessandro Moraca La Locanda Del Testardo – Bacoli (NA)  
Kevin Luigi Fornoni Relais Torre Mozza – Torre Mozza (LI)  
Gianluca Ungaro Ciacco & Bacco Ristoburger – Gragnano (NA)  
Michele Falciano Rivea London Alain Ducasse – London EN  
Raffaella Cecchelli La Tana Dei Brillanti – Massa Marittima (GR)

Federico Delmonte Acciuga – Roma (RM)  
Gianluca Fattoruso Hotel Villa Le Zagare – Gragnano (NA)  
Pasquale Funghini Alfresco Del Monastero Santa Rosa – Amalfi (SA)  
Sabatino Cillo Cillo Grill & Barbecue House – Airola (BN)  
Ludovico D'urso FIC – Vico Equense (NA)  
Ciro Campanile Hotel Elisabetta Luxury Events – Lettere (NA)  
Alberto Basso Ristorante Trequarti – Val Lione (VI)  
Carlo Starace Agriturismo La Ginestra – Vico Equense (NA)  
Pietro Cuomo Hostaria Di Bacco – Furore (NA)  
Sabatino Sirica Pasticceria Sirica – San Giorgio A Cremano (NA)  
Gerardo Di Dato Di Dato Pasticceria – Angri (SA)  
Anna Chiavazzo Il Giardino Di Ginevra – Casapulla (CE)  
Alberto Parascandolo Pasticceria Mille Stelle – Vico Equense (NA)  
Marco Claroni Osteria Dell'orologio – Fiumicino (RM)  
Pasquale Bevilacqua Pasticceria Mamma Grazia – Nocera Superiore (SA)  
Salvatore Aprea Da Tonino – Capri (NA)  
Andrea Caloprisco Osteria22quattro – Roma (RM)  
Angelo Fabozzo Clanio Ristorante – Aversa (CE)  
Sara Palmieri Formatrice – Associazione Nonsologlutine – Salerno (SA)  
Fabrizio Sepe Le Tre Zucche – Roma (RM)  
Raffaele De Risi Ristorante Ghe' Kale' – San Paolo Bel Sito (NA)  
Ludovico De Vivo Capofaro Malvasia & Resort – Salina, Isole Eolie (ME)  
Maximiliano Cotilli Satricvm – Latina (LT)  
Gaetano Torrente Convento – Erbusco (BS)  
Filippo Cascone Cascone Mastro Fornaio -Lettere (NA)  
Pasquale Troiano Cantina Bentivoglio – Bologna (BO)  
Emanuele Vallini La Carabaccia-Officinavallini – Bibbona (LI)  
Fabio Pecelli Caffè Propaganda – Roma (RM)  
Giovanni Sorrentino Gerani Ristorante – Santa Maria La Carità (NA)  
Mirko Marcelli Creta Osteria – Cortona (AR)  
Antonio Cera Forno Sammarco – San Marco In Lamis (FG)  
Michele Mazzola Locanda Rei Restaurant – Sant'agnello (NA)  
Mario Pollio Pasta E... – Sant'agata Sui Due Golfi (NA)

Potito Izzo La Taverna A Santa Chiara – Napoli (NA)  
Marco Parillo Casale Del Mare – Castiglioncello (LI)  
Amelia Mazzola La Torre One Fire – Massa Lubrense (NA)  
Giovanni Mariconda Degusta – Avellino (AV)  
Franca Di Mauro Il Cellaio Di Don Gennaro – Vico Equense (NA)  
Daniele Ferrari Ristorante Val Sia Rosa – Civita Castellana (VT)  
Corrado Parisi Odart – Hall In Tirol (CE)  
Andrea Azzarito Eccellenze Campane – Napoli (NA)  
Mario Cinque Yacht Club Marina Di Stabia – Castellammare Di Stabia (NA)  
Luciano Bifulco Braceria Bifulco – Ottaviano (NA)  
Giuseppe Daddio Scuola Di Cucina & Pasticceria Dolce & Salato Srl – Maddaloni (CE)  
Carlo Spina 3 Piani – Napoli (NA)  
Eduardo Estatico Jkitchen Presso J.K Place Capri – Capri (NA)  
Francesco Bibbo' Ristorante That's Amore – Monteruduni (IS)  
Alessio Gubello Alessio Gubello Private Chef – Lecce (LC)  
Carlo Matarese Scintilla Risto Club – Grand Hotel Cocumella – Sant'Agnello (NA)  
Luigi Sorrentino La Bettola Del Gusto – Pompei (NA)  
Stella Ricci Pasticceria Stella – Rotondi (AV)  
Francesco Nacci Botrus Divinoristorante – Ceglie Messapica (BR)  
Claudio Gatti Pasticceria Tabiano – Salsomaggiore Tabiano (PR)  
Francesco Fusco Il Moera – Avella (AV)  
Marco Lucamarini Il Casolare Dei Segreti – Treia (MC)  
Michele Grande La Bifora – Bacoli (NA)  
Vincenzo Vaccaro Cucina 82 Restaurant – Gragnano (NA)  
Marzia Buzzanca Percorsi Di Gusto – L'aquila (AQ)  
Maria Acquaviva Mignon – Milano (MI)  
Nicola Russo Al Primo Piano Ristorante – Foggia (FG)  
Guillermo Field Melendez ProfumoDiVino – Treiso (CN)  
Antonio Petrone Pensando A Te – Baronissi (SA)  
Salvatore Accietto Ristorante Le Tre Arcate – Piano Di Sorrento (NA)  
Maurizio De Riggi Markus – San Paolo Bel Sito (NA)  
Fabio Ometo Villa Trabucco Relais – Torre Del Greco (NA)



Riccardo Faggiano Evù – Vietri (SA)

Edi Dottori Sala Della Comitissa – Ristorante Con Bistrot –  
Baschi (TR)

Marco Caputi Maeba Restaurant – Ariano Irpino (AV)

Marco Davi Perbacco – Aprilia (LT)

Saul Halevi Melia Sky Barcelona – Barcellona SP

Antonio Petrillo La Corte Dei Filangieri – Candida (AV)

Giacomo De Simone Punta Scutolo Delle Axidie – Vico Equense  
(NA)

Angelo Borghese Osteria Al Paese – Nocera Inferiore (SA)

Lorenzo Principe Famiglia Principe 1968 – Nocera Superiore  
(SA)