

Gragnano: il 16 novembre “Amici in cucina” con Vaccaro e Di Ruocco



Non capita tutti i giorni di poter assistere a una cena a quattro mani come quella di giovedì prossimo. Il 16 novembre, alle 20.30, nell'ambito dei "Giovedì di Cucina 82", Vincenzo Vaccaro, chef residente, ospiterà nella sua cucina in Gragnano il giovane e talentuoso collega Maurizio di Ruocco. Vincenzo e Maurizio, entrambi innamorati dei Monti Lattari, si contraddistinguono per temperamenti molto diversi, sono stati insigniti del "Ritratti di Territorio Food Award – Chef Emergente", rispettivamente nel 2016 e nel 2017 e sono stati allievi dell'Istituto Alberghiero "Raffaele Viviani" di Agerola. L'uno, calmo e riflessivo, preferisce far parlare i piatti; l'altro, impetuoso e creativo, è un comunicatore d'eccellenza.

Insieme condurranno gli ospiti per mano in un'esperienza sensoriale per le vie che portano "Verso Gragnano"...

Protagonisti d'eccellenza: il pesce e i prodotti del territorio accompagnati dai vini della Cantina Iovine di

Pimonte.

Un appuntamento da non perdere.

Macchersonica: da oggi fino a domenica incontri, laboratori e degustazioni nella città della pasta



Week end all'insegna della pasta. Parte ufficialmente oggi "Macchersonica", la prima edizione di un evento che accenderà, ancora una volta, i riflettori su Gragnano.

Fino a domenica, il paese dei Monti Lattari sarà luogo privilegiato di incontri, laboratori, degustazioni per riflettere nuovamente sulle potenzialità di un territorio che offre e può offrire tanto all'enogastronomia di qualità.

È vero "Macchersonica" sembra essere stata catapultata, all'improvviso, all'attenzione del pubblico e degli esperti di settore.

Chi mi conosce sa che sono sempre molto restia ad appoggiare iniziative di cui conosco poco. In questo caso, scendo in campo. Il motivo è presto spiegato.



Giulio Coppola

Due degli chef che incanteranno i palati sono miei amici: Giulio Coppola, chef patron del ristorante "La Galleria" di Gragnano e Vincenzo Vaccaro, chef patron di "Cucina 82".



Da sx: Vincenzo Vaccaro con il collaboratore Antonio Leone

Giulio e Vincenzo, entrambi insigniti del "Ritratti di Territorio Food Award" come "Chef Emergenti", rispettivamente nel 2015 e nel 2016, sono due ragazzi virtuosi, ambasciatori di una cucina diversa dove il

territorio riesce a sposarsi con nuove interpretazioni.



Per “Maccheronica”, invece, prepareranno piatti tradizionali nel vero senso della parola: pennetta lardiata, pasta ammescata con fagioli, tubetto con patate e provola, mezzi paccheri con zucca e salsiccia, zito alla genovese, rigatone al ragù napoletano.



“L’Antico Borgo al Castello”, sono gli altri artefici delle prelibatezze della tre giorni.

La degustazione è low-cost. Con 5,00 € si consumano due primi accompagnati da una fetta di pane casereccio e da un bicchiere di vino o da una bottiglia di acqua.

Ritratti di Territorio 2016: tutto pronto per la kermesse del prossimo 13 settembre



“Dio è nel particolare”. Questo il claim della terza edizione di “Ritratti di Territorio”, il premio ideato, nel 2014, da Nunzia Gargano in occasione dei suoi venti anni di giornalismo in collaborazione con le Edizioni dell’Ippogrifo. Patrocinato dal Mug (Movimento unitario giornalisti), dall’Assostampa “Valle del Sarno”, dall’associazione “Amici di Villa Calvanese”, l’evento quest’anno riceve anche l’appoggio del Cpfcc (Consorzio produttori florovivaisti campani).

L’appuntamento è per martedì 13 settembre 2016, alle ore 20, a Pagani, in via Termine Bianco, 40, presso il ristorante “Il Bagatto”.

Un momento nato perché con un po’ di fantasia si possono realizzare grandi cose. D’altronde, soltanto una persona innamorata della propria terra, consapevole dei pregi e dei limiti di una zona tra le più interessanti della Campania, poteva far confluire le energie per creare un momento unico. La magia si ripete.

La serata di gala si articola in due momenti: il primo, costituito dal premio vero e proprio condotto da Giuseppe Candela, il giornalista più temuto dai vip, firma di punta del blog www.excite.it e di www.dagospia.com, anche autore della manifestazione; il secondo, la degustazione enogastronomica dedicata alla valorizzazione di chef, produttori, artigiani e ristoratori nostrani.



Come da tradizione, i nomi dei vincitori si scoprono esclusivamente nel corso della serata e sono destinati a personalità del mondo del giornalismo, musica, teatro, cinema, sport e scrittura. Tra i vari premiati delle passate edizioni ricordiamo Nunzia Schiano, Salvatore Misticone, Pino Imperatore, Nino Buonocore, Simone Di Meo, Sandro Ruotolo.

L'edizione 2016 registra più di una novità. Infatti, oltre a premiare alcuni rappresentanti del settore food, come già accaduto nel 2015, è stata inserita una nuova macrosezione dedicata agli "innamorati" del territorio che – attraverso la loro passione – sono riusciti a far parlare dei luoghi e delle proprie potenzialità.

Inoltre, l'alchimista Luisa Matarese, ovvero il cuore di "Alma De Lux", i liquori che sembrano profumi, omaggia tre personaggi con altrettante bottiglie personalizzate, a loro volta ignari del riconoscimento che li attende.

Come ogni anno, non manca il premio speciale, l'opera artigianale in gress porcellanata ideata dal maestro artigiano Sasà Sorrentino, ideatore del logo.

Il progetto si consolida e si amplia di anno in anno. La

“follia” di Nunzia Gargano non potrebbe trovare compimento senza le giornaliste Maria Pepe e Barbara Ruggiero che lavorano fianco a fianco con lei. Tutte le attività confluiscono nel sito di informazione collegato (www.ritrattiditerritorio.it) dedicato a valorizzare e a far emergere le potenzialità dell’Agro nocerino sarnese e dell’intera regione Campania.

All’evento del 13 settembre sarà possibile partecipare solo su invito o accredito stampa.

Modalità di accredito. Per consentire al meglio l’organizzazione, i giornalisti interessati a partecipare all’evento potranno far pervenire richiesta di accredito, firmata dal direttore responsabile della testata giornalistica – indicando nome, cognome, data e luogo di nascita delle persone da accreditare – alla mail press@ritrattiditerritorio.it **entro e non oltre le ore 12 di martedì 6 settembre 2016**. Per motivi di organizzazione, ogni richiesta pervenuta oltre il suddetto termine sarà considerata nulla. Si rammenta che potranno essere accettate massimo due richieste di accredito per ogni testata (un giornalista e un fotoreporter).

Vincenzo Vaccaro: la stella di “Cucina 82” a Gragnano



Vincenzo Vaccaro al lavoro

Chi mi conosce sa l'amore che nutro per il mio territorio, l'Agro Nocerino-Sarnese. Nell'ultimo anno però ho scoperto tante realtà interessanti e vivaci, anche in altre zone della regione. Mi riferisco ai nuovi amici già diventati come i vecchi: artigiani, produttori, ristoratori, chef dell'Agro Vesuviano e dei Monti Lattari.

E così durante "Cenando sotto un cielo diverso" del 28 giugno scorso, nel suggestivo castello di Lettere, grazie alla poliedricità di Alfonsina Longobardi, mi sono imbattuta in un giovane chef. Ricordo di averlo subito notato per la riservatezza e la dedizione al lavoro. In quell'occasione, ho assaggiato la rivisitazione dello gnocco fritto di Vincenzo Vaccaro, chef patron di "Cucina 82" a Gragnano presso la "Galleria Garofalo". Pochi minuti allora, mi sono bastati per capire chi mi trovavo di fronte.

In quel periodo, ero stata conquistata dall'arte culinaria di Giulio Coppola (mio grande amico) che, guarda caso, con la sua "Galleria" era partito proprio da dove oggi c'è "Cucina 82".

Mi riproposi, trascorse le vacanze estive, di scoprirne di più.

Il caso ci ha rimesso le zampine. A settembre, dopo aver ripreso servizio come docente presso l'Istituto alberghiero "Viviani" di Agerola, una mattina mentre chiacchieravo del

più e del meno con Giovanni Cuomo, avvenne la sensazionale scoperta.

Vincenzo Vaccaro è uno degli alunni migliori che l'istituto ha avuto in questi anni e proprio Giovanni era stato il suo docente di enogastronomia.

Ancora una volta, mi convinsi di aver visto giusto e di impegnarmi affinché il suo estro venisse allo scoperto.

Ho rivarcato la soglia del suo locale sabato scorso, per partecipare al percorso enogastronomico d'eccellenza battezzato "Crudo & Bollicine", un tris di pesce declinato con altrettanti vini dell'azienda Bortolotti Valdobbiadene.

Al di là della bravura di Vincenzo, destinato a diventare – da qui a poco – un nome altisonante è sempre un piacere trascorrere qualche ora a "Cucina 82", a partire dall'accoglienza.

Apri la porta e c'è subito Giuliano, il fratellino, che ha subito un sorriso rassicurante e ti fa accomodare. Mi stupisco quando scopro che è ancora un ragazzino e ciò ai miei occhi lo rende ancora di più un virtuoso addetto alla sala, sebbene sia ancora studente dell'Istituto Galilei di Gragnano.

Parte la degustazione. Sfilano per primi i grissini all'olio extravergine di oliva e i taralli alle mandorle,



Taralli alle mandorle e
grissini all'olio

extravergine di oliva

seguiti subito dopo dall'ostrica "speciale" preparata con cavolfiore e un'aria di zenzero e limone



Ostrica "speciale"
preparata con cavolfiore e
un'aria di zenzero e limone

accompagnata dal prosecco Valdobbiadene brut docg
"Montagnole".



Il gusto si acuisce ancora di più con la tartare di ricciola con centrifuga di erbe amare e ortaggi all'aceto,



Tartare di ricciola con
centrifuga di erbe amare e
ortaggi all'aceto

innaffiata da Chardonnay brut 2008,



preceduti dal babà rustico e del panino alla farina bianca.



Babà rustico e panino alla

farina bianca

La serata si amplifica in gradevolezza quando si avvicina Valentina Chiaramonte, la fidanzata di Vincenzo, un'avvocatesa che, per amore e per passione, ha sposato la causa della ristorazione. Scambiare qualche parola con lei è davvero un piacere. Intelligente, solare, riflessiva conferma la mia teoria: dietro un bravo chef, c'è sempre una donna paziente.

Armonico e ben amalgamato il risotto cornacchia mantecato alla scarola e provola con crudo di gamberi rossi



Risotto cornacchia
mantecato alla scarola e
provola con crudo di
gamberi rossi

abbinato al Lagrein rosato di Valdobbiadene.



Non si possono evitare di citare le focaccine al miele con cipolla e pomodorini.



Focaccine al miele
con cipolla e
pomodorini

Non me lo aspettavo, ma Vincenzo mi fa anche un tiro mancino. Questo bravo ragazzo, preoccupato per il mio apporto calorico, aggiunge una pietanza a sorpresa e così sono "costretta" a mangiare lo spaghettoni con taratufi di Manfredonia, broccoli e limone salato.



Spaghettoni con tartufi di
Manfredonia, broccoli e
limone salato

Il palato festeggia. Chiedo di saltare il secondo, ma mi lascio corrompere per il croccante dolce.



Croccante

Adoro queste esperienze perché confermano che i sapori dei piatti sono esclusivamente legati alla passione di chi li prepara.

E Vincenzo, da questo punto di vista, è un passionale puro.

Per info

Cucina 82 Piazza G. Marconi, 9 (ex Piazza S. Leone)

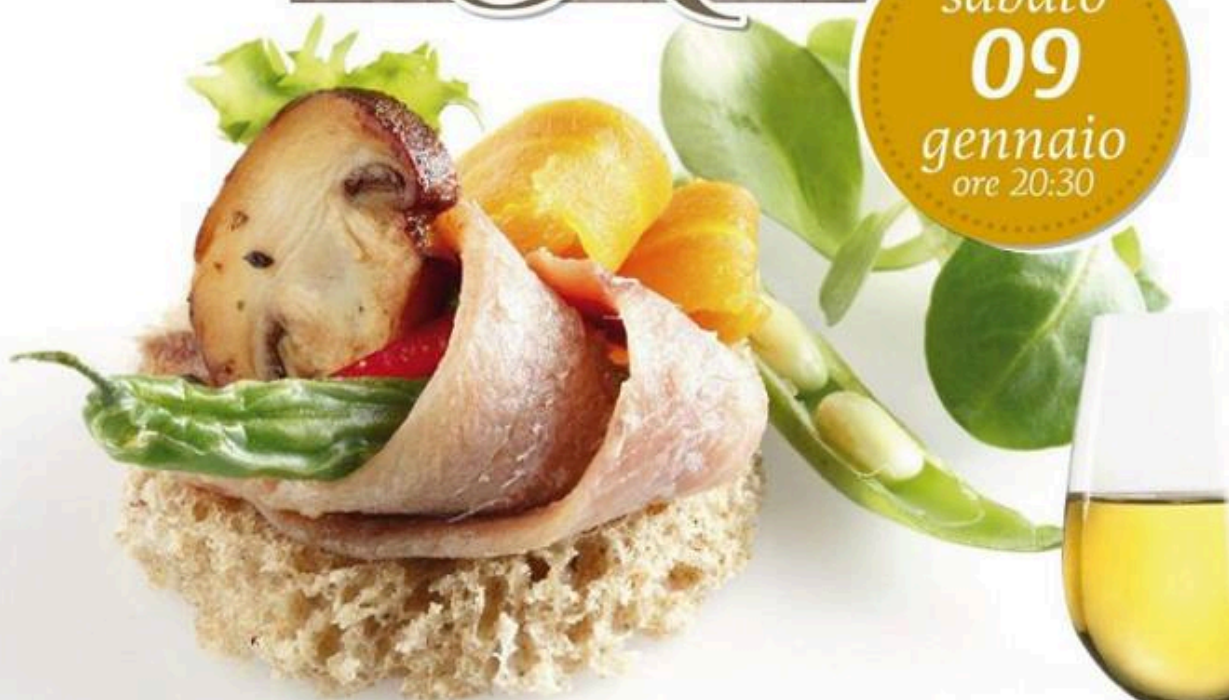
presso Galleria Garofalo – Gragnano (Na)

Tel. 0818013242 – Mob. 3314711728

**Gragnano, 9 gennaio menu
dedicato al pesce da
"Cucina 82"**

CUCINA 82

sabato
09
gennaio
ore 20:30



Percorso Enogastronomico d'Eccellenza

tre piatti di crudo di pesce abbinati a tre spumanti della cantina Umberto Bortolotti di Valdobbiadene

Crudo & Bollicine

BORTOLOTTI
VALDOBBIADENE

Piazza G. Marconi, 9 (Piazza San Leone)
Galleria Garofalo | Gragnano (Na)
Info. 081 8013242 \ \ +39 331 4711728

cercaci su:



Crudo & Bollicine. Questo il percorso enogastronomico d'eccellenza che sarà possibile degustare da "Cucina 82".

Sabato 9 gennaio, dalle 20.30, lo chef patron Vincenzo Vaccaro aprirà le porte del suo ristorante, ubicato presso la Galleria Garofalo in Gragnano, a chi vorrà assaggiare il tris di piatti attentamente studiato.

A ogni pietanza sarà abbinato un vino dell'azienda Bortolotti Valdobbiadene.

Il menu è stato ben studiato: tartare di ricciola, centrifuga di erbe amare e ortaggi all'aceto inaffiato da Chardonnay brut 2008; riso cornacchia mantecato alla scarola e provola con crudo di gamberi rossi abbinato al Lagrein rosato; ostriche speciali, cavolfiore e aria di zenzero e limone accompagnate da Valdobbiadene brut docg "Montagnole".

Durante la serata, sarà possibile anche scegliere il menu alla carta da combinare, eventualmente, anche con una sola delle pietanze previste.

Per info e prenotazione

Costo degustazione completa: 25 € (vini inclusi)

Costo degustazione singola pietanza: 9 € (vino incluso)

Cucina 82 Piazza G. Marconi, 9 (ex Piazza S. Leone)

presso Galleria Garofalo – Gragnano (Na)

Tel. 0818013242 – Mob. 3314711728