

# Il calamaro scottato su broccolo amaro di Vincenzo Piacente merita orecchini forgiati a mano

di Maria Pepe



Tornano in esclusiva per “ricette e bozzetti” le creazioni preziose dell’orafo della “Haute cuisine”. Vincenzo Piacente, chef sublime e impeccabile di una delle indiscusse gemme della costiera sorrentina, l’“Hotel Parco dei Principi”,



espone in un'occasione particolare per ritratti di territorio, una delle sue ultime creazioni, orecchini interamente forgiati a mano, in oro rosa 24 carati, punto fisso a forma concentrica con un lembo esterno verticale che accarezza le rime laterali spezzando la rotondità, conferendo equilibrio e volume.



Oro su oro, nessuna pietra, sulla liscia superficie si alternano piccole pepite irregolari in una nuance aurea leggermente più dégradé. Un prezioso che nasce da un finger al contempo semplice e ricercato il “calamaro scottato su broccolo amaro”. Vincenzo Piacente conferma senza alcun tipo di artificio o magheggio la sua innata classe e la sua indiscussa qualità.

---

**Pagani: “Tarallucci e vino”  
in onore di Gragnaniello**

# per “Misteriosamente” all’Auditorium Sant’Alfonso Maria De Liguori



Misteriosamente: Enzo Gragnaniello in concerto. Appuntamento da non perdere il terzo spettacolo della rassegna “Scenari pagani” di “Casa Babylon Theatre” di cui è direttore artistico Nicolantonio Napoli.



Nicolantonio Napoli (Ph  
Mariana Silvana Dedu)

Sabato 11 febbraio, alle 21, l’artista napoletano si esibirà all’Auditorium del Teatro Sant’Alfonso Maria De Liguori. La sua esibizione sarà preceduta dal “Vocal Group Soul Six”, una formazione musicale di origine paganese.

Come ormai tradizione da tre anni, alle 20.15, ci sarà “Tarallucci e vino”, l’AperiSpettacolo a cura di “Ritratti

di Territorio”.

Gragnaniello, cantore magico che racchiude al suo interno tutto lo spirito della “Sirena Partenope”, è un artista che unisce generazioni diverse.



Per questo motivo i protagonisti di “Tarallucci e vino” saranno gli artigiani e i produttori più sensibili ambasciatori campani della creatività. A far compagnia all’Azienda Vinicola “Santacosta” di Giuseppe Pagano, sempre sensibile e attento quando c’è da far brillare la luce del territorio, ci saranno tutti numero uno: Massimiliano Malafrente



Massimiliano Malafrente (Ph

Gaetano Del Mauro)

dell'omonimo storico panificio di Gragnano con il suo vasto assortimento di pani, taralli e cracker artigianali; l'osteria "La Pignata" di Bracigliano con gli infaticabili Mafalda Amabile e Gerardo Figliolia (involtino di verza con mozzarella di bufala e patate);



Gerardo Figliolia e Mafalda Amabile (Ph Mariana Silvana Dedu)

Vincenzo Piacente, chef executive del "Parco Dei Principi" di Sorrento,



Vincenzo Piacente  
(Ph Mariana Silvana Dedu)

con la sua schiera di finger food tra mare e monti (polpo e

patate; calamaro scottato e broccolo amaro; cous cous all'orientale; carpaccio di salmone con salsa allo yogurt acido; insalata di riso al prezzemolo e noci); Luisa Matarese, l'alchimista più imitata ovvero "Alma De Lux"



Luisa Matarese (terza da sx) con il marito e le collaboratrici delle alchimie Alma De Lux (Ph Mariana Silvana Dedu)

di San Giorgio a Cremano che dopo aver inventato il liquore col pomodoro del piennolo sabato presenterà quello alla cannella dello Sri Lanka; Alfonso Pepe, il maestro pasticciere di Sant'Egidio del Monte Albino,



Alfonso Pepe (Ph Gaetano Del Mauro)

che non ha bisogno di presentazioni e che probabilmente farà volare qualche colomba nell'aria; il laboratorio artigianale gluten free "Il mondo senza glutine",



Sullo sfondo da sx: Antonio Pepe, Franco Fezza e Alfonso Sabatino (Ph Mariana Silvana Dedu)

invece, presenterà "chiacchiere per tutti" visto l'approssimarsi del Carnevale.

Che dire? Se non l'avete ancora fatto, correte a comprare il biglietto. Ci sono almeno due validi motivi.

Per info e prenotazioni

Casa Babylon Theatre c/o Centro Sociale di Pagani, via Alcide De Gasperi – Pagan (Sa)

Tel. 0815152931

Costo biglietto: 13 €

---

**Gragnano, 19 gennaio:**

# Coppola, Stile e Piacente in “Galleria”



#roadtripgragnano: questo il titolo della cena a sei mani che si terrà martedì 19 gennaio, alle 19.30, presso il ristorante “La Galleria” in piazza Aubry a Gragnano.

Giulio Coppola (chef residente), Domenico Stile (per due anni secondo chef di Nino Di Costanzo presso il ristorante “Il Mosaico” a Ischia), Vincenzo Piacente (executive chef all’hotel “Parco dei Principi” di Sorrento) hanno reso questo atto d’amore al proprio paese.

Amicizia, cultura e cucina: gli ingredienti vincenti della serata dedicata alla patria della pasta.

Infatti, per chi fosse interessato, prima della degustazione, si potrà assistere al falò in onore di San



Sebastiano, protettore dei vigili urbani, la cui festa ricorre il 20 gennaio.

*All things Gragnano*, il nome del menu, così articolato:

*Entrée di benvenuto*

Omaggio a Gragnano (farfalla al salmone, spaghetti alle vongole, cannelloni alla sorrentina, pasta e patate con provola e candele alla genovese )

□*Antipasto*: carciofo, burrata e alici

*Primo piatto*: pasta e patate con totani□

*Secondo*: maiale dei Monti Lattari fondente, rafano, soffice di patate al macis

*Predessert*: pasta e fagioli□

*Dessert*: cachi, yogurt acido e crumble salato□

Per info e prenotazioni

La Galleria Ristorante

Piazza Aubry 8, Gragnano (Na)

Tel. 081 8733029