

# Marina di Seiano: dal 13 giugno scorso all'Albergo Le Ancore c'è la "Cucina 82" di Vincenzo Vaccaro



Prima stavo riflettendo un po'. Nelle ultime settimane ho avuto l'impressione che geni della cucina vengano fuori come funghi. Un po' di qua e un po' di là. Tutti presentati come Demiurghi, Dei discesi sulla terra, sciamani depositari di chissà quali misteri.

All'improvviso mi è tornata in mente un'immagine. Il mare, la sabbia, la festa di paese erano gli elementi protagonisti. Il ricordo aveva un solo nome: Vincenzo Vaccaro.



Vincenzo Vaccaro

Questo ragazzo ancora lontano dal compiere i 30 anni è lo chef patron di “Cucina 82” a Gragnano. Per l’estate ha deciso di vivere una nuova avventura sempre nel nome della creatività.



Non ha scelto un giorno casuale, ma il 13 giugno scorso, giorno della festività di Sant’Antonio da Padova.

Il motivo è presto spiegato. Questa data è fondamentale per Marina di Seiano, la suggestiva zona di Vico Equense, che celebra il santo con processione e fuochi d’artificio.

Per questo motivo, l’Albergo “Le Ancore” non ha scelto un giorno come i tanti per presentare Vincenzo e la sua cucina agli ospiti della serata.



Vincenzo Vaccaro  
Fiori di zucca  
imbottiti

C'erano davvero tutti: chef, produttori e amici dei Monti Lattari e della Penisola sorrentina. C'ero anch'io perché Vincenzo ha voluto anche me in questo momento di passaggio. Come al solito, c'erano gli inseparabili Valentina, la fidanzata avvocatessa che ha il debole per la ristorazione; Giuliano, il fratello minore, che ama svolgere il servizio di sala; i genitori orgogliosi e silenziosi.



Complice lo scenario suggestivo, lo chef di "Cucina 82" non ha sbagliato una portata. Ha celebrato un gemellaggio enogastronomico tra due zone della provincia di Napoli che contribuiscono da sempre alla storia della cucina italiana. Non capita a tutti la possibilità di partecipare a una

degustazione durante la quale le portate si alternano alla banda musicale e ai fuochi d'artificio.

E così la serata golosa si è aperta con il benvenuto: fiore di zucca in pastella e alice fritta su crema alla menta.



Vincenzo Vaccaro, Alice  
fritta su crema alla menta

Ad accompagnare le pietanze i vini della Cantina Iovine di Pimonte.

Lo chef è stato molto diretto con i suoi ospiti declinando un menu con i prodotti da lui più amati. Protagonista dell'antipasto è stata la triglia croccante con lattuga, pomodori di Sorrento e miele all'antica.



Vincenzo Vaccaro, Triglia  
croccante con lattuga,  
pomodori di Sorrento e  
miele all'antica

Molto apprezzato da tutti è stato il mezzo rigatone con datterini gialli, trippette di stoccafisso, capperi e olive nere, un piatto reduce dal successo di “Festa a Vico 2017”, l’evento annuale organizzato dallo chef stellato Gennaro Esposito.



Vincenzo Vaccaro, Mezzo rigatone con datteri gialli, trippette di stoccafisso, capperi e olive nere

A seguire il pesce azzurro profumato al limone di Sorrento, olive ammaccate del Cilento e cipolla di Tropea.



Vincenzo Vaccaro, Pesce azzurro profumato al limone di Sorrento, olive ammaccate del Cilento e cipolla di Tropea

Dulcis in fundo ciliegine, yogurt e croccante al pistacchio seguiti dalla coccola finale: la zeppola calda.



Vincenzo Vaccaro,  
Ciliegine, yogurt e  
croccante al pistacchio

Vincenzo è fuoriuscito dal suo covo solo quando tutti gli ospiti avevano terminato di cenare. Sereno, stanco, ma soddisfatto di essere riuscito nell'impresa.



Vincenzo Vaccaro, Zeppola  
calda

Sono giovani come lui che convincono i più maturi a lottare ancora per il bello e il buono di casa nostra.

---

# Festa a Vico 2017: obiettivo di solidarietà raggiunto



Obiettivo raggiunto e a far festa, grazie a Festa a Vico, sono le cinque Onlus alle quali verrà destinato l'incasso della tre giorni culinaria che ha animato Vico Equense. Sono stati infatti raccolti 215.000 euro grazie al sostegno dei circa 20.000 appassionati che hanno partecipato alla quindicesima edizione della kermesse organizzata da Gennarino Esposito chef due stelle Michelin della Torre del Saracino. "Sfondare quota 200.000 euro era il prestigioso traguardo che ci eravamo prefissati di tagliare quest'anno – afferma Gennarino Esposito – visto che dodici mesi fa eravamo arrivati a 190.000 euro. Di conseguenza, abbiamo tanti motivi per sorridere soprattutto perché sappiamo di aver regalato tanti sorrisi a chi ne ha bisogno. Ovviamente già ci proponiamo di fare ancor di più nel 2018 grazie al sostegno dei nostri sponsor, che ci accompagnano con crescente entusiasmo in questa avventura. Ecco perché abbiamo già ufficializzato le date della prossima Festa a

Vico, che andrà in scena dal 3 al 5 giugno del prossimo anno. Sarà un vero e proprio Luna Park del cibo e del buon gusto”.



LA NOTTE DELLE STELLE Il futuro è adesso, quindi, ma l'edizione appena andata in archivio ha chiuso i battenti con una affollatissima "Notte delle Stelle" e si è trattato di un successo senza precedenti. La Marina di Seiano si è affollata sin dalle prime ore della sera perché tantissimi appassionati del mondo enogastronomico erano curiosi di assaggiare le innumerevoli prelibatezze preparate da circa 60 chef stellati, tra i più importanti del panorama italiano ed internazionale. Difficile, quasi impossibile, riuscire a gustare tutti i piatti preparati dai cuochi presenti e dai pizzaioli che hanno animato la serata anche perché nessuno voleva perdersi la ormai tradizionale Dessert Storm alle Axidie per chiudere in bellezza con le prodezze di circa 60 pasticceri. Di conseguenza, Festa a Vico ha salutato con dolcezza i suoi ospiti dando appuntamento al prossimo anno.





LE ONLUS Queste le Onlus cui verranno destinati i 215.000 euro di incasso della tre giorni di Festa a Vico 2017: ALTS (Associazione per la Lotta ai Tumori al Seno), Fondazione Pro (prevenzione e ricerca in oncologia), Never Give Up (prevenzione e trattamento dei disturbi della nutrizione e dell'alimentazione), Noi con Voi per le Mici (campi scuola per ragazzi con malattie infiammatorie croniche intestinali) e Santobono Onlus (progetto microscopio operatorio).

Per maggiori informazioni sui progetti delle singole Onlus che verranno finanziati con l'incasso di Festa a Vico 2017 basta connettersi al sito internet della manifestazione, precisamente

all'indirizzo:<http://www.festavico.com/festavico2017/index.php/progetti-onlus/>

---

## **Il Natale dei Pepe**

Le tradizioni, si sa, vanno rispettate. Così ieri a mezzogiorno, come era accaduto nel 2014, il maestro

pasticciere Alfonso Pepe ha tagliato il panettone formato magnum tradizionale. Due esemplari di 5 kg ciascuno per condividere con familiari, clienti ed estimatori le gioie e le soddisfazioni che hanno costellato anche il 2015.

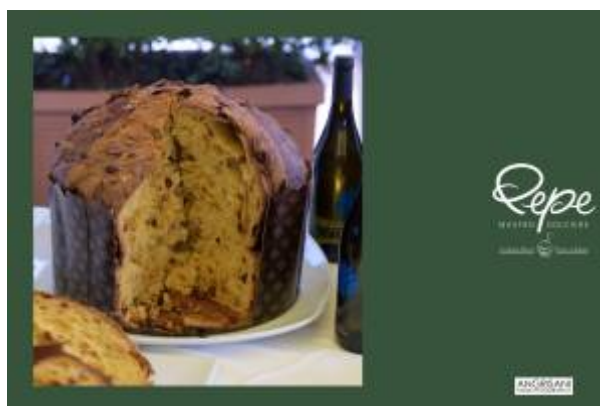


Bilancio positivo per la pasticceria di Sant'Egidio Del Monte Albino. Alfonso, Giuseppe, Prisco e Anna stanchi, ma felici, si sono allontanati per qualche minuto dalle esigenze del banco vendita e del laboratorio.



Ieri è stata anche l'occasione per ringraziare papà Francesco, a 25 anni dall'inaugurazione. Senza di lui e mamma Maria questi quattro ragazzi non ci sarebbero stati.

Radiosi anche i volti dell'immenso staff di collaboratori che riusciva a sorridere nonostante gli estenuanti turni per garantire a tutti gli affezionati la possibilità di degustare il dolce di Natale innaffiato con "Blum-Ognissole" dei Feudi di San Gregorio.



Le H24, capeggiate dall'impareggiabile Carolina Ferraioli, erano distrutte, ma lusingate di far parte di una squadra che fa invidia a tutto lo Stivale. Presente anche Carlo

D'Amato, patron dell'azienda "I sapori di Corbara".



Tra tutti spiccava la presenza silenziosa ed elegante di Teresa, la moglie di Alfonso, compagna di viaggio, sempre al fianco del marito nelle trasferte per gli eventi di settore.



Il suo sguardo luminoso e orgoglioso ha contribuito a imprimere nella memoria lo scambio di auguri natalizio.

Colpo di scena: l'arrivo di Gennaro Esposito che ha contribuito ulteriormente a rendere indimenticabile il momento.



Foto di Giuseppe Angrisani