

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



Week end all'insegna della pasta. Parte ufficialmente oggi "Maccheronica", 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 "Maccheronica" 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.