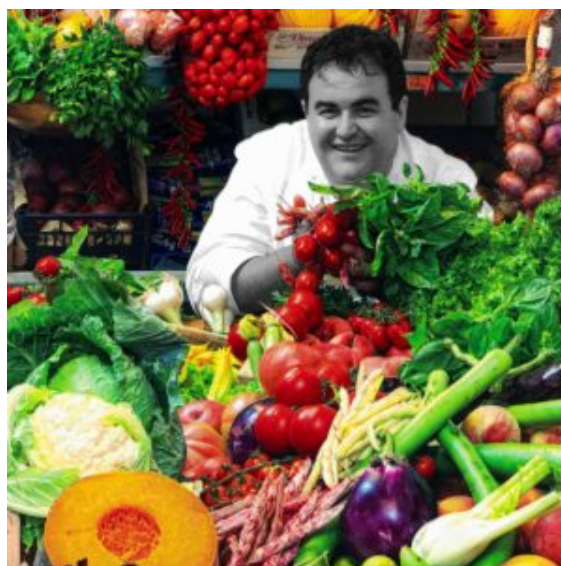


# Festa a Vico 2018: i produttori vera soSTAnza del cibo italiano



Gennaro Esposito

È la grande novità di Festa a Vico 2018, ma neppure Gennaro Esposito, chef due stelle Michelin della Torre del Saracino di Seiano ed organizzatore della kermesse, si sarebbe aspettato così tanta “soSTAnza” da lunedì 4 giugno al Moon Valley.

## LA QUALITÀ

Saranno presenti più di 50 produttori provenienti da tutto lo Stivale, ma non è certamente soltanto il numero degli artigiani che sono stati selezionati dai migliori chef del nostro panorama e neppure la loro variegata provenienza a far sorridere orgoglioso Gennaro Esposito. Bensì, sono le materie prime che comporranno appunto “soSTAnza” perché al centro dovevano esserci, e ci saranno, i prodotti, esattamente come immaginato: “Ci sarà un distillato della migliore qualità della tradizione culinaria italiana, una cernita – effettuata da tanti miei illustri colleghi – di

quei prodotti che rappresentano l'autenticità e l'unicità del nostro territorio. Racconteremo la cucina attraverso appunto la terra e grazie a chi la lavora – ha spiegato Gennaro -. Ogni chef mi ha “raccomandato” un artigiano del quale non può fare a meno per rendere speciali i suoi piatti. Dunque, “soSTAnza” sarà l'occasione per mettere in contatto cuochi e artigiani facendo scoprire ai primi alcune incredibili opportunità per le loro creazioni che in realtà sono “nascoste” in giro per l'Italia”.



## GLI OSPITI

Per questo motivo lunedì e martedì al Moon Valley (dalle 9.30 alle 13 e dalle 14.30 alle 18) ci saranno tanti autorevoli ospiti, tra i quali gli chef Bottura, Cannavacciuolo, Cerea, Cracco e molti altri, sia per presentare gli artigiani che hanno segnalato sia per conoscere gli altri produttori presenti. Senza dubbio “soSTAnza” è la vera, grande, novità di Festa a Vico 2018 ed un appuntamento imperdibile da segnare in agenda per gli addetti ai lavori. L'elenco dei produttori è in coda al comunicato (e si va completando in queste ore).

## ARTIGIANI SOSTANZA

### PIEMONTE

Azienda Michelis Egidio – Paste di meliga del Monregalese –  
Monregalese

#### LOMBARDIA

Agricoltura Biologica srl – Bio paste da farine  
alternative – Bergamo

Bettola maiale tranquillo – carni e salumi – Gabbioneta  
Binanuova

#### VENETO

Azienda Agricola Lucia – Radicchio – Gorizia

Azienda Pollo Ruspante – animali da cortile bio – Verona

#### EMILIA ROMAGNA

Malandrone 1477 – Parmigiano Reggiano stagionato – Pavullo  
nel Frignano

#### TOSCANA

Azienda Agricola Laura Peri – Polli, faraone, anatre,  
piccioni- Montevarchi

#### LAZIO

Azienda Agricola Emilio D'Ascenzo – formaggi ovini – Rieti

Azienda agricola Serpepe – ceci della Tuscia, Fagiolo  
tondino della tuscia, salumi di maiali e pecorinidi pecore  
sarde- Serpepe

Azienda Procarni – abbacchio romano e maiale nero dei  
montiprenestini – Genazzano

Azienda Agricola Cose di Macchia – tartufi della Tuscia –  
Bassano Romano

Caseificio Agricolo Radichino – formaggi di capra – Farnese

#### ABRUZZO

Azienda Agricola Letizia Cucchiella – Zafferano – L'Aquila

Az. Agricola biologica di Rotolo Gregorio & C.

Formaggi, carni e salumi – Azienda Agricola Rossi Rita –

Scanno

UMBRIA

Formaggi della Val Nerina – Cascia

Azienda Agricola Di Piero Luca – nocciole e derivati – Civita Castellana

PUGLIA

Masseria storica Pilapalucci – Mandorla di Toritto – Toritto

La Viola – Carote di Polignano – Polignano a mare

Peperonzini – Coltivazione di erbe, spezie, piante aromatiche – Toritto

Donna Francesca – Mandorle salate e naturali, cotto di fichi -Mariotto

Azienda Agricola de Carlo – Olive termite di Bitritto, rape in olio evo – Bitritto

Azienda Agricola Piano – Farine tutto corpo gran tenero e duro, olive da mensa – Apricena, Foggia

Società Agricola Racano Proscia ss – Cece nero e il cece rosso di Cassano Murge – Cassano Murge

CAMPANIA

Azienda Agricola di Vincenzo Egizio – Vecchie varietà di albicocche del Vesuvio/ Pisello cento giorni Brusciano

Azienda Agricola Verticelli – Lupino gigante di Vairano - Vairano Patenora

Terra d'orti –

Broccolo aprilatico di Paternopoli – Paternopoli

Azienda Agricola Bruno Sodano – Fagiolo dente di Morto di Acerra/ Pappacella Napoletana –Pomigliano d'Arco

Nettuno – Colatura d'alici – Cetara

Azienda Agricola Enzo Merolla – Cipollotto

nocerino – Poggiomarino

Azienda Agricola Rosso Vesuvio – Pomodorini del Vesuvio – Ercolano

Eurofish Napoli – Anguille, cozze del Fusaro – Volla

Cooperativa Primavera – Produzione formaggi – Pimonte

Bifulco Selezioni Carni – Carni – San Giuseppe Vesuviano

Azienda Santa Rita – Produzione di conserve e semiconserve, produzione di sughi e condimenti – Napoli

Azienda Agricola Gerarda Giannetta – Ricotta Bovina e manteche gialle da allevamento welfare – Bisaccia

Presidio slow food – Pomodoro verneteca sannita – Valle Telesina

Azienda Agricola Santopaolo Giuseppe – suino di razza casertana – Rocca d'Evandro

Azienda Agricola De Rosa Raffaele – mele annurche Igp – Caianiello

Gerardo Balestrieri – funghi e tartufi – Gragnano

## CALABRIA

Masseria Fornara azienda agricola – Riso di Sibari – Cassano allo Ionio

Mulinun Stefano Caccavari – Farine macinate a pietra – San Floro

Azienda Agricola Biosmurra – Succo di clementina – Rossano

Azienda agricola biologica  
De Tursi – Pomodoro – Strongoli

Caseificio Stella dicecca – Pirottino di capra, scamorza e provola gialla, burrata, delizia – Altamura

## BASILICATA

Azienda Agricola Biologica Agrimar – Suini neri lucani, salsiccia di cancellara, guanciaie monumentale – Genzano di

Lucania

SARDEGNA

Azienda Agricola F.lli Pinna – Tonno di Sant'Antioco e  
verdure sott'olio – Sassari

---

## Pepe Mastro Dolciere: il 25 gennaio scorso Apericena con lo chef stellato Peppe Guida



Oggi vi racconto di un'Apericena un po' particolare. È passato un po' di tempo, ma le cose belle meritano sempre di essere ricordate.

Il 25 gennaio scorso i più fortunati hanno avuto l'opportunità di partecipare a una serata unica. Da Pepe Mastro Dolciere in Sant'Egidio del Monte Albino simposio tra il padrone di casa, Alfonso, e lo chef stellato Peppe Guida.



Pepe Spritz

Un momento tra amici voluto dai fratelli Pepe, ovvero Alfonso, Anna, Giuseppe e Prisco, per “coccolare” i clienti che pensano di trascorrere la solita serata e poi si ritrovano complici e partecipi di un momento unico.



Così, accanto ai cocktail della casa come il “Pepe Spritz”, un altro punto di forza della rinnovata pasticceria da quando ci sono i barman Antonio Calabrese e Cosimo D’Andretta, sono stati degustati l’antipasto della casa e i piatti più famosi dello chef dell’Osteria Nonna Rosa di Vico Equense. A organizzare il servizio di sala, il direttore Luigi Nitto.

Non potevano mancare



gli spaghetti al limone che incantano adulti e bambini,



la pietanza che ha incoronato Peppe Guida come lo chef stellato che non rincorre formule astruse, ma riesce a valorizzare con la sua maestria i prodotti della terra da cui proviene senza alterarli.

Peppe Guida racchiude al suo interno tutte le sfaccettature della penisola sorrentina che si coniuga nel suo paesaggio mari e monti. Montechiaro è infatti il luogo ideale da cui lo chef trae ispirazione per le sue creazioni.





Per l'Apericena spazio anche alla polpetta della tradizione, alla genovese di tonno e alla pasta con totani.



Dulcis in fundo non è mancata la sfilata d'alta moda della piccola pasticceria appositamente selezionata da Alfonso per i suoi ospiti.





Incontri come questi riempiono il cuore e lasciano trasparire il carico d'umanità nascosto dietro i sapienti artigiani che amano l'arte culinaria e pasticceria più di loro stessi.

---

## Festa a Vico 2017: l'AMPI e 40 pasticcerie al lavoro per rendere l'evento più dolce



Festa a Vico 2017 si annuncia come la più dolce di sempre, del resto l'hashtag della manifestazione è #cuoriesapori perché si farà beneficenza con gusto e nessuno resterà con

l'amaro in bocca. Dal 4 al 6 giugno Vico Equense diventerà la patria del buon cibo e accoglierà, con dolcezza, turisti e appassionati del mondo enogastronomico, che potranno assaggiare le prelibatezze preparate dai 400 cuochi ospiti di Gennarino Esposito, lo chef due stelle Michelin della Torre del Saracino, promotore dell'evento che quest'anno finanzierà i progetti di cinque Onlus.

#### NOVITÀ ASSOLUTA

Il 4 giugno, passeggiando per la "Repubblica del Cibo" (per partecipare <http://bit.ly/RepubblicaDelCibo>) si potranno incontrare circa 40 pasticcerie- molte delle quali campane – che prepareranno dolci innovativi ed altri, invece, tipici della tradizione.

La novità assoluta, però, è rappresentata dalla presenza – alla "Cena di beneficenza" di martedì 5 giugno – di dieci rappresentanti della Accademia Maestri Pasticcieri Italiani ([www.ampiweb.it](http://www.ampiweb.it)), provenienti da diverse regioni italiane. Saranno loro ad occuparsi del buffet dei dolci che si presenterà ricco di sorprese. Sarà un dolce risveglio, invece, quello che attenderà i giornalisti e gli sponsor martedì sei giugno al Moon Valley grazie alle prelibatezze preparate da alcune selezionate pasticcerie mentre la "Notte delle Stelle" (per partecipare [bit.ly/LaNotteDelleStelle](http://bit.ly/LaNotteDelleStelle)), in programma sempre martedì sei giugno alla Marina di Seiano, terminerà con la ormai celebre "Dessert Storm" – una vera e propria tempesta di dolci, ad opera di alcuni dei pasticcieri dei ristoranti più importanti di Italia. La "Dessert Storm", all'interno del complesso Le Axidie, chiuderà nel migliore dei modi la tre giorni di Festa a Vico.



CENA SOLD OUT, ALLESTIMENTI SPECIALI Intanto, i biglietti per la “Cena di beneficenza” di lunedì 5 giugno – che si svolgerà da Gigino Pizza a Metro, l’Università della Pizza – sono già esauriti, a dimostrazione del grande interesse che l’evento ha suscitato anche quest’anno. Gli allestimenti saranno curati da Enzo Miccio, il party planner più famoso d’Italia che – in virtù dell’amicizia che lo lega a Gennarino Esposito – si è reso disponibile per rendere la “Cena di beneficenza” di Festa a Vico 2017 un evento assolutamente speciale ed indimenticabile anche dal punto di vista dell’eleganza visto che all’aspetto culinario penseranno una ventina tra gli chef più famosi del panorama internazionale. Per gli chef che animeranno la Festa ci sarà anche modo di rilassarsi e divertirsi in occasione della festa a loro riservata in programma martedì cinque giugno allo Stone Restaurant, un appuntamento imperdibile per i veri protagonisti dell’evento.

CONTATTI Il sito internet della manifestazione – [www.festavico.com](http://www.festavico.com)- sarà costantemente aggiornato per tenere informati ospiti, curiosi, chef, turisti ed addetti ai lavori. Per restare connesso con Festa a Vico 2017 basterà ovviamente interagire con i profili social dell’evento.

Facebook -[www.facebook.com/FestaVico](http://www.facebook.com/FestaVico)

Twitter – @festavico

Instagram – Festavico

YouTube -[www.youtube.com/FestaaVico](http://www.youtube.com/FestaaVico)

Per contattare l'ufficio stampa:0039/3470767306

N.B. Al seguente link -  
<https://www.dropbox.com/sh/pvg7fobbj6yif7r/AACK5oBfI7URjjeQ9x7SY0lqa?dl=0> – sarà possibile visionare e scaricare il materiale informativo riservato alla stampa e le fotografie della manifestazione.