

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.

Le interpretazioni della pasta

L'arte bianca. È ripartito il corso di formazione per gli esperti del settore organizzato dall'associazione cuochi Seml (Stabiese Equana Monti Lattari) presso Villa dei



Cesari a Gragnano.

Le paste alimentari nella ristorazione moderna, questo il tema della lezione tenuta dallo chef Antonio Tecchia



Antonio Tecchia
assistito dal collega Aniello Somma,



Aniello Somma

sempre pronto a impegnarsi in prima persona quando c'è da lavorare.

I veri protagonisti sono stati però i giovani aspiranti



chef che per la durata del corso sono stati impegnati a seguire e a mettersi in discussione quando ce n'era bisogno.

Il continuo aggiornamento e l'ambizione a migliorare sono i punti fermi di una professione affascinante come quella dello chef.

Il prossimo appuntamento con "L'arte bianca" si terrà martedì 2 dicembre alle 15 e sarà dedicato al menù Gluten free con gli chef Aniello Somma e Antonio Cascone.