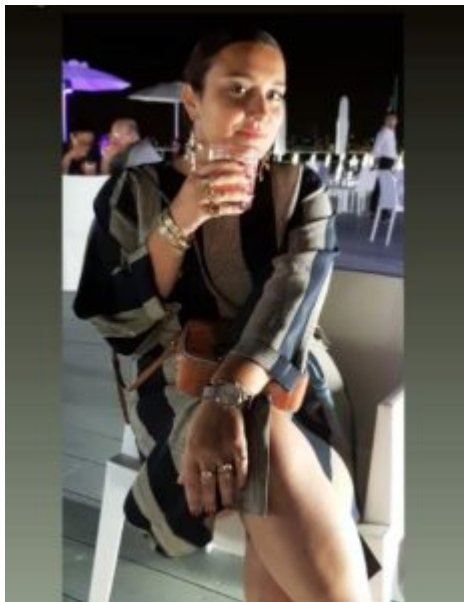


Gli gnocchetti al nero di seppia di Maurizio Di Ruocco sono perfetti con una cavigliera di conchiglie

di Maria Pepe



L'estate è giunta ormai alla fine, "Ricette e bozzetti" dopo aver visto invadere le spiagge di cavigliere di finte conchiglie, emblema del pessimo gusto che la fa da influencer, non poteva tacere. Non poteva non tentare di portare un po' di buon gusto, beneaugurante per l'estate 2019.



Villa Zaira, Gli gnocchi al nero di seppia

Per farlo, l'arduo compito è stato affidato al "glamour chef" Maurizio Di Ruocco che ha tratto dalla sua "Sea recipe", gnocchetti..., una cavigliera di sassolini di onice nero intervallati da due piccole pepite in oro e brillanti di forma ovoidale, richiamo lieve e non esplicitato ai molluschi marini.



Una cavigliera con cursore regolabile da poter utilizzare anche come bracciale durante la prossima stagione invernale. Maurizio Di Ruocco, giovane, ricercato, mai banale, sempre ben equilibrato e raffinato, ha ancora una volta lasciato senza fiato gli amanti del fashion in cucina così come nella moda. "Ricette e bozzetti", in fremente attesa, aspetta la nuova apertura di "Villa Zaira", new

look, new location, stessa eccellenza.

Ecco il racconto del cooking show di domenica scorsa: Maurizio Di Ruocco si è esibito a Marina d'Aequa presso Murrano Mare



La brigata di Villa Zaira

Non smetterò mai di ringraziare Maurizio di Ruocco. Ha il merito di avermi fatto conoscere un luogo incantevole: Murrano Mare. Domenica sera nell'incantevole scenario di Marina d'Aequa, il mio amico giovane chef, si è esibito in questa serata sul mare nella struttura gestita da Vinicio Macrì e Andrea Mario.



Come sottofondo la musica di Gino ItaliAnima che ha coinvolto gli ospiti in qualche ora di sano divertimento.



È vero che adoro la penisola sorrentina. È vero che sono un'appassionata degli eventi sul mare. È vero che per i miei amici farei qualsiasi cosa.



E il 19 agosto scorso ha segnato un tappa importante per Maurizio. È stata la prova generale della sua brigata che,

dal prossimo ottobre, data dell'apertura, sarà attiva a "Villa Zaira" in Castellammare di Stabia.



Villa Zaira, Il gambero

Il pesce e le sue declinazioni sono stati i protagonisti delle portate ideate per l'occasione. L'ex alunno dell'Ipssea "R. Viviani" di Agerola, in questi anni, è stato sempre impegnato a migliorare la sua arte gastronomica. I progressi si contano, ormai, di ora in ora.



Villa Zaira, Il salmone

Grande successo ha riscosso il menu. Ad aprire la sfilata degli affreschi gustosi il gambero di Mazara del Vallo su foglia di pandano, mousse di ricotta e caviale, gel di passion fruit. A seguire il salmone selvaggio su yogurt e lime con caviale di pesce volante e alga francese e il tonno rosso di Sicilia ai profumi della penisola sorrentina.



Villa Zaira, Il tonno rosso

Originale e apprezzati gli gnocchi al nero di seppia con cozze di Gaeta, foglie di shiso e masago.



Villa Zaira, Gli gnocchi al nero di seppia

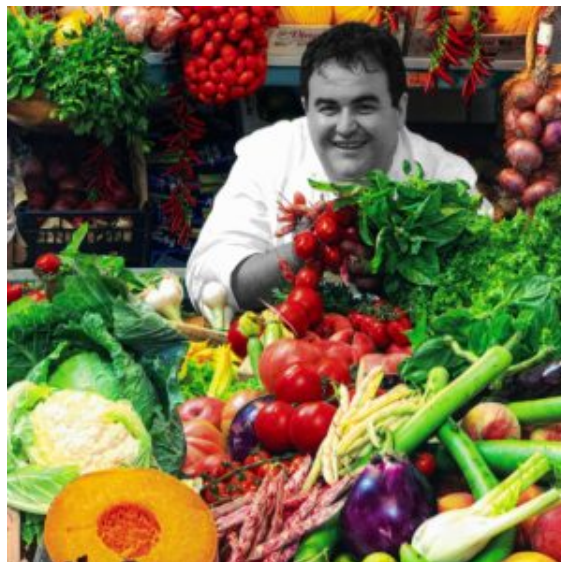
Un piatto non scontato e coraggioso. A conclusione del tour il baccalà alla napoletana, sempre secondo Maurizio Di Ruocco.



Villa Zaira, Il baccalà

Un'avventura eccellente in cui si sono uniti armonicamente lo scenario incantevole, l'intrattenimento adeguato e la cucina d'autore.

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 Bruscianno

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

“Non siamo di un altro mondo”: tutto pronto per “FestaVico Duemila17”



Un programma ormai consolidato richiamerà – dal 4 al 6 giugno – migliaia di turisti e curiosi , ma soprattutto appassionati del mondo enogastronomico, nel piccolo comune apripista della costiera sorrentina. Il paese farà, come di consueto, da cornice all’evento che vedrà protagonisti chef emergenti e stelle della cucina. Le prelibatezze preparate dai circa 200 cuochi che prenderanno parte alla kermesse

serviranno per finanziare cinque progetti benefici. Lo scorso anno furono raccolti 190.000 euro, la speranza questa volta è di sfondare quota 200.000. I fondi verranno destinati alle seguenti associazioni: 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).

PAROLA DI CHEF Il "menù" preparato da Gennarino Esposito, chef due stelle Michelin e "motore" della festa, è a dir poco succulento. "Siamo giunti alla 15esima edizione e questo vuol dire che ormai Festa a Vico rappresenta un appuntamento tradizionale e irrinunciabile per chi ama il buon cibo ed intende nel contempo fare del bene – dice lo chef dalla Torre del Saracino -. La formula resta invariata ma le novità saranno tante. La "Repubblica del cibo" domenica 4 giugno si arricchirà di cinque top pizzaioli napoletani e dell'associazione pizzaioli vicani ma sarà possibile anche assaggiare della prelibatissima carne italiana grazie ad una decina di "chianchieri" provenienti da diverse regioni di Italia che lavorano razze autoctone. Questa sarà inoltre l'edizione più dolce di sempre perché ospiteremo l'Accademia dei Maestri pasticciieri italiani che si occuperà anche del dessert della "Cena di beneficenza" di lunedì 5 giugno. Non mancherà lo street food in occasione della "Notte delle Stelle" di lunedì 6 giugno a Seiano con oltre 100 chef stellati che delizieranno i palati degli ospiti". Fitto il mistero sui nomi degli chef che daranno vita alla cena del 5 giugno e agli altri momenti di Festa a Vico 2017. L'attesa però sta per finire e nel corso dei prossimi giorni saranno i profili social della manifestazione a svelare i volti dei protagonisti più

attesi.

CONTATTI Il sito internet della manifestazione – 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

Twitter – @festavico

Instagram – Festavico

YouTube – www.youtube.com/FestaaVico

Per contattare l'ufficio stampa: 0039/3470767306