

COMUNICATO STAMPA

La Serata delle Stelle

*Festa a Vico per la X edizione innova l'appuntamento con i Big della ristorazione.
Si va al Bikini e c'è anche la pizza*

Martedì 4 giugno è il giorno della Serata delle Stelle. Il nucleo originario di Festa a Vico è il "raduno" degli chef che arrivano da ogni parte d'Italia e preparano un piatto a tema nella più grande cucina sotto le stelle che ogni anno viene realizzata in riva al mare.

La formula, attesa dagli chef che hanno l'occasione di rivedersi e dagli appassionati che possono assaggiare i piatti preparati per l'occasione, mantiene la stessa formula di divertimento. Il tema su cui si cimenteranno i xx chef è "Tu vuò fa l'americano... ma sei made in Italy" a sottolineare la forte identità della cucina italiana.

Come di consueto, sarà possibile accedere alla festa, che si terrà allo stabilimento balneare Bikini versando il contributo di 100 € che andrà in beneficenza alle associazioni O.N.L.U.S (Associazione Infanzia e Sostenitori Ospedale Santobono aderenti all'iniziativa <http://www.festavico.com/partecipare.php>).

Tante le proposte gastronomiche degli chef più rinomati d'Italia che presenteranno la loro interpretazione sul tema e offriranno un colpo d'occhio numericamente e qualitativamente importante sullo stato dell'arte della cucina in Italia. Numerose le new entry nel circus della Formula Uno della Cucina che da emergenti sono diventati protagonisti affermati della scena culinaria italiana (troverete loro nomi e i rispettivi piatti nella tabella di riepilogo)

Per la prima volta a Festa a Vico accanto ai grandi nomi della cucina si affiancheranno quelli della pizza per ricordare uno dei piatti italiani più famosi del mondo. Nella serata Big, infatti, saranno di scena due forni con due squadre, la Rossa e la Blu, capitanate da Franco Pepe, Enzo Coccia, Salvatore Salvo e da Gino Sorbillo, Stefano Callegari, Ciro Salvo. E a fare gli onori di casa, Raimondo Cinque della Pizza a Metro di Vico Equense.

Festa a Vico si svolge dal 2 al 5 giugno e prevede la partecipazione di più di 200 chef nazionali e internazionali e dei pizzaioli più rappresentativi del panorama non solo campano.

Lunedì 3 giugno è in programma il percorso gustativo combinato con il concerto del Maestro Nicola Piovani alle Axidie di Marina di Seiano il cui ricavato sarà devoluto in beneficenza (<http://www.festavico.com/3giugno.php>).

Il programma di tutta la manifestazione è disponibile sul sito www.festavico.com

Di seguito i Big con i xx piatti della Serata delle Stelle*

Nome	Cognome	Ristorante	Località	Piatto
Riccardo	Agostini	Il Piastrino	Pennabilli	Cappelletti di ceci in brodo di razza affumicato
Francesco	Aprèda	Imago Restaurant dell' Hotel Hassler	Roma	Caprese tiepida liquida e affumicata
Federico	Aversa	Il Buco	Sorrento (Napoli)	Aglione in pasta
Paola	Barrale	Marennà	Sorbo Serpico (Avellino)	Maruzzella
Karl	Baumgartner	Ristorante Schoneck	Falzes (Bolzano)	Canederlo di grano saraceno e formaggio grigio su insalata di pomodorini e sedano
Daniilo	Bei	Emilio	Fermo	Tortellone al prezzemolo con vongole e ketchup (made in italy)
Michele	Biagiola	L'enoteca "Le Case"	Macerata	Panzanella di fava "in freccia" oppure acqua cotta all'acqua di rospe
Salvatore	Bianco	Ristorante Romeo	Napoli	Cheese +O - Cake
Alessandro	Boglione	Al Castello	Grinzane Cavour (Cuneo)	Filetto di coniglio farcito di peperoni arrostiti con panissa grigliata
Cristina	Bowerman	Glass	Roma	BBcube
Francesco	Bracali	Bracali	Grosseto	Spugna di rabarbaro con quenelle di fegatini di pollo e salsa verde
Roy	Caceres	Metamorfosi	Roma	Tonno e l'americano made in Italy
Franca	Checchi	Romano	Viareggio	Cozze ripiene
Luca	Collami	Ristorante Baldin	Genova	Hamburger fassone e baccalà (crudo)
Michele	De Biasio	Il Faro di Capo D'Orso	Maiori (Salerno)	
Iside Maria	De Cesare	La Parolina	Acquapendente	Porc burger

			(Viterbo)	
Nino	Di Costanzo	Il Mosaico	Casamicciola (Napoli)	Donuts napoletano / Dessert
Danilo	Di Vuolo	Maxi Dell' Hotel Capo La Gala	Vico Equense (Napoli)	Il cugino napoletano dell'hot-dog
Giovanni	D'Amato	Il Rigoletto	Reggiolo (Reggio Emilia)	
Gennaro	Esposito	Torre Del Saracino	Vico Equense (Napoli)	
Nicola	Fossaceca	Al Metrò	San Salvo (Chieti)	Crudo di baccalà , piselli e guanciale
Vittorio	Fusari	Dispensa Pani&Vini	Torbiato di Adro (Brescia)	Mclasagna
Paolo	Gatta	Ristorante Pascià	Invorio (Novara)	"Syphon To Syphon" paccheri farciti di ricotta del seiras, pomodoro e basilico
Vincenzo	Guarino	L'accanto Del Grand Hotel Angiolieri	Vico Equense (Napoli)	Trasparenza di banana split "My Way"
Peppe	Guida	Antica Osteria Nonna Rosa	Vico Equense (Napoli)	Zuppa di pesce azzurro, olio, limone e camomilla
Agostino	Iacobucci	I Portici	Bologna	Espressione Gusto e Bontà
Tomaz	Kavcic	Pri Lojzetu	Zemonio (Slovenia)	Brodetto Nel Pane
Raffaele	Liuzzi	Locanda Liuzzi	Cattolica (Rimini)	Seppia nera, limone candito e rapa rossa, con scarpetta all'aglio da taglio, antipasto
Felice	Lo Basso	Alpenroyal Gourmet Restaurant	Selva Val Gardena (Bolzano)	La Frisella In Cialletta... Omaggio Alla Mia Terra D'origine...
Sebastiano	Lombardi	Cielo - Relais La SommitÀ	Ostuni (Brindisi)	Puccia salentina di mare
Vitantonio	Lombardo	Locanda Severino	Caggiano (Salerno)	Cheesecake di caprese con variazione di basilico

Rosanna	Marziale	Le Colonne	Caserta	"Giobbslend"
Paolo	Masieri	Paolo & Barbara	Sanremo (Imperia)	Merluzzo "à Brandacujun"
Andrea	Migliaccio	L'Olivo del Palace Capri Hotel	Capri	Cheesecake e babà
Francesco	Nacci	Botrus Divinoristorante	Ceglie Messapica (Brindisi)	Cubi di capocollo fresco di maiale di masseria marinato, lampascioni con mentuccia e vincotto di negramaro.
Matias	Perdomo	Al Pont De Ferr	Milano	Fish & Chips
Fabio	Pesticcio	Il Papavero	Eboli (Salerno)	Dolce Papavero
Valeria	Piccini	Da Caino	Montemerano (Grosseto)	Gelato di pan cake cheese cake pomodoro e basilico
Domenico	Pichini	Il Tufo Allegro	Pitigliano (Grosseto)	Raviolo di pomodoro liquido, spuma di giuncata e salsa al basilico
Antonio	Pisaniello	La Locanda Di Bu	Nusco (Avellino)	'Mericano
Lucio	Pompili	Symposium, 4 Stagioni	Cartoceto (Pesaro Urbino)	Panino con cinghiale e dressing Cartoceto
Gian Paolo	Raschi	Guido	Rimini	Poveraccie alla riminese
Errico	Recanati	Ristorante Andreina	Loreto (Ancona)	Cannolo di salmÃ- con ricotta, quaglie e tenera ascolana
Francesco	Rizzuti	Cucina Del Sud	Potenza	Awfully good Lucania
Giuliana	Saragoni	Locanda Al Gambero Rosso	Bagno di Romagna (FC)	Caffè in forchetta (budino al caffè)
Lino	Scarallo	Palazzo Petrucci	Napoli	Io, mamm't e tu
Angelo	Silibello	Cibus	Ceglie Messapica (Brindisi)	Carrè di vitello podolico arrosto
Vinod	Sookar	Al Fornello Da Ricci	Ceglie Messapica	
Francesco	Sposito	Taverna Estia	Brusciano (Napoli)	Barbecue di carciofi "mammarella"....
Matteo	Temperini	La Sponda Hotel	Positano	Ventresca di

		Sirenuse	(Salerno)	tonno all'olio d'oliva
Paolo	Teverini	Paolo Teverini	Bagno di Romagna	Zuppa di fragole con germogli dolci
Angela	Tinari	Villa Maiella	Guardiagrele (Chieti)	Maccheroni carrati con pomodoro fresco ed erbe aromatiche della Maiella
Alberto	Tonizzo	Al Ferarut	Rivignano (Udine)	"Brovade ripensata" (primo piatto) "aromatiche sensazioni" (dessert)
Luigi	Tramontano	Terrazza Bosquet Grand Hotel Excelsior Vittoria	Sorrento (Napoli)	Dentice affumicato al tabacco con spugna di pan briosche salato alla cannella, salsa yogurt di bufala ed aneto.
Giorgio	Trovato	Stefano's Fine Food Factory	Kyev	Cous cous su crema di patata de.co, tagliatelle di calamari al lime e polvere di capperi con emulsione di sigaro all'anice. tipologia antipasto.
Claudio	Vicina	Ristorante Casa Vicina	Torino	Caramelle di pasticcio di fegatini con frutta secca e frutta candita
Marianna	Vitale	Sud	Napoli	That's amore
Raffaele	Vitale	Casa Del Nonno 13	Mercato San Severino (Salerno)	Cheesecake di mozzarella, pomodoro e alici
Luciano	Zazzeri	La Pineta	Marina di Bibbona (Livorno)	Polpette di caciucco con salsa al pomodoro e

				pane croccante
William	Zonfa	Magione Papale	L'Aquila	Tortello liquido di pecorino, pomodoro e sedano

* I piatti potrebbero subire modifiche

Con cortese preghiera di pubblicazione e diffusione della notizia