

COMUNICATO STAMPA

La Repubblica del Cibo

Nella nuova serata della domenica, Festa a Vico porta gli chef emergenti a cucinare nelle botteghe del centro di Vico Equense

Domenica 2 giugno è Festa Nazionale. Per celebrare la ricorrenza, Festa a Vico cambia format e chiede agli chef giovani ed emergenti di dare vita a una cucina diffusa sul territorio con la Repubblica del Cibo. Saranno così 60 i cuochi che prepareranno piatti negli esercizi commerciali del centro di Vico Equense che tutti potranno assaggiare acquistando un gettone (15 € per 3 consumazioni e una bottiglietta di acqua) il cui importo sarà devoluto alle associazioni O.N.L.U.S (Associazione Infanzia e Sostenitori Ospedale Santobono aderenti all'iniziativa <http://www.festavico.com/partecipare.php>).

Il tema della Festa a Vico è "Tu vuoi fa l'americano... ma sei made in Italy" a sottolineare la ricerca di territorio e di identità nazionale della nuova cucina italiana. Raffinati piatti gourmet che trasformeranno, dalle ore 20:30, il centro di Vico Equense in un grande temporary restaurant grazie agli esercizi commerciali di Corso Umberto I, Via Roma e Via Nicotera.

Gli chef che partecipano all'iniziativa provengono da tutta Italia. Pasta, riso, baccalà, pollo, hot dog sono alcuni degli ingredienti dei piatti che verranno presentati nel corso della manifestazione.

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 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 gli chef emergenti con i 60 piatti della Repubblica del Cibo*

Nome	Cognome	Ristorante	Località	Piatto
Salvatore	Accietto	Le Tre Arcate	Piano di Sorrento (Napoli)	Hot dog "napoletano" panino gourmet da antipasto
Mario	Affinita	Don Geppi	Sant'Agnello (Napoli)	Tartare di manzo in ragout partenopeo
Francesco	Aiello	'O Saracino	Vico Equense (Napoli)	Pasta a Vico
Andrea	Alfieri	Majestic Mountain Charme Hotel	Madonna di Campiglio (Trento)	Speck di trota alle erbe alpine, insalata russa al wasaby rape rosse al campari e polvere di panettone
Roberto	Allocca	Relais Blu	Massalubrense (Napoli)	Hamburger Mediterraneo
Lorenzo	Barsotti	Trattoria	Marzabotto	Cioccocrustino Toscano

Matteo		Enoteca Barsotti	(Bologna)	
Giuseppe	Bonsignore	L'oste e il sacrestano	Licata (Agrigento)	Cannolo
Orlando	Bortolami	Mediterraneo	Tamai di Brugnera (Pordenone)	Gelato mandorla di Noto e limone di costiera con focaccia
Gianfranco	Bruno	Scrigno Dei Sapori	Policoro (Matera)	"Clandestino"
Marzia	Buzzanca	Percorsi di Gusto	L'Aquila	Pollo, zafferano e liquirizia
Carmine	Calò	Hotel Il Salviatino	Firenze	L'uovo all'amatriciana
Mirko	Balzani	Villa Assunta Mirabella Eclano		Oh capperi icecream
Giulio	Coppola	La Galleria	Gragnano (Napoli)	Raviolo classico caprese con colatura tiepida di pomodoro
Giuseppe	Daddio	Dolce&Salato	Caserta	Bavarese di ricotta con bufala, crackers al pomodoro e basilico
Marco	Davi	Perbacco	Aprilia (Latina)	ù baccalà rivisitazione dell'hamburger
Dino	de Bellis	Salotto Culinario	Roma	Carbonara in the box
Federico	Del Monte	Vicolo del Curato	Roma	Battuta Raffaello
Giovanni	De Vivo	Il Flauto di Pan	Ravello (Salerno)	La versione dolce dell'hamburger
Gianluca	D'Agostino	Veritas	Napoli	Pasta e fagioli con l'esqueixada di baccalà
Eduardo	Estatico	Jkitchen Del Jk Place Di Capri	Capri (Napoli)	Cucciolone di pastiera, in gita a capri
Alba	Esteve Ruiz	Marzapane Dolce&Cucina	Roma	Mini brioche di baccalà
Guillermo	Field Melendez	Profumo Divino	Treiso	Piemonte San Diego (California) andata e ritorno
Claudio	Gatti	Pasticceria Tabbiano	Salsomaggiore (Parma)	Focaccia alla Birra del Borgo
Gianluca	Gorini	Le Giare	Montenovo di Montiano (Forlì-Cesena)	L'arrosto girato
Paolo	Gramaglia	President	Pompei (Napoli)	Whisky soda e rock and roll ovvero il dente flambè"
Saul	Halevi	Pegasus Phoenicia Hotel Malta	Valletta (Malta)	Chips di seppia con sale al tartufo bianco d'alba e ketchup al nero e crema di bufala
Giuseppe	Iannotti	Kresios	Telese Terme (Benevento)	Kresiosnack
Massimo	Larosa	Berta del relais Al Cambio	Mombaruzzo (Asti)	Brownies con grappa "oltre il vallo" e soda
Marco	Laudato	Casa Rispoli	Cava de' Tirreni	Terra Mia

			(Salerno)	
Roberto	Lepre	Crowne Plaza	Castellammare di Stabia (Napoli)	I fiori in tavola
Marco	Lucamarini	Il casolare dei segreti	Treia (Macerata)	Galantina di faraona ai pistacchi e foie gras
Daniele	Lunghi	Locanda Malpassuti	Carbonara Scrivia	Orzo, fassona, pomodoro
Giosuè	Maresca	Re Food	Sorrento (Napoli)	Freddo
Serenella	Medone	Al solito posto	Bogliasco (Genova)	Ma se ghe pensu, memorie di pesto e pesce povero
Francesco	Nacci	Botrus Divino	Ceglie Messapica (Brindisi)	Capocollo di maialino di masseria marinato con lampascioni e vincotto di negroamaro
Luigi	Nastri	Settembrini	Roma	Pasta a Vico
Corrado	Parisi	Locanda del Monsù	Ispica (Messina)	Tu vuò fa' u puorco a brace, ma si sule marinato!"
Alessandro	Pavan	Poker d'Assi	Arcole	Riso vialone nano con monte veronese, ciliegia, aceto di uva garganega. primo piatto
Antonio	Petrone	Pensando a te	Baronissi (Salerno)	Caprese in caponata piatto freddo
Dario	Picchiotti	Antica Trattoria di Sacerno	Calderara di Reno (Bologna)	Spaghetti burger
Lorenzo	Principe	Luna Galante	Nocera Superiore (Salerno)	Freschezze nocerine
Stella	Ricci	Pasticceria Stella	Montesarchio (Benevento)	Babà street
Diego	Rigotti	Essenza Gourmet del Resort Lagorai	Cavalese	Il riccio alpino
Gionata	Rossi	Doppiomodo	Pietrasanta	Cipollotto nocerino mononota
Beatrice	Segoni	Borgo San Jacopo	Firenze	Baccalà mantecato con patata viola al lime e grissino allo zafferano
Claudio	Sordi	La Piazzetta	Bologna	Tortellini di cernia all'emiliana con crema di vongole condaiola di datterini e cialda di pane ed american spritz
Carlo	Spina	La Cantinella	Napoli	Italian Fish Burger
Giuseppe	Squillante	Peppe&Faffo	Sorrento	Pasta Ghibli
Antonio	Terzano	Osteria dentro le mura	Termoli (Campobasso)	
Fabrizio	Tesse	Locanda di Orta	Orta San Giulio (Novara)	Trippa di vitello e risina di spello nel panino di Eugenio Pol
Cristian	Torsiello	Osteria Arbustico	Valva (Avellino)	Trota marinata con scapece di zucchine
Cristoforo	Trapani	Il Palmento	Piano di Sorrento	Il polpo e la patata viola
Paolo	Trippini	Ristorante Trippini	Baschi	Sandwich di farro con patè di fegatini e profumi umbri
Ippazio	Turco	Lemì	Tricase (Lecce)	Hamburger di sgombro, puntarelle marinate e

				maionese di lampascioni selvatici
Daniele	Usai	Il Tino	Ostia (Roma)	Gambero rosso e macchia mediterranea
Domenica	Vagnarelli	Mediterraneo	Alba Adriatica	Il peccato
Emanuele	Vallini	La Carabaccia	Bibbona (Livorno)	A tutta trippa
Vincenzo	Vanacore	Un piano nel cielo	Praiano (Salerno)	Sushi napoletano
Carmen	Vecchione	Dolciarte	Avellino	Panettone estivo e i "fiordilatte" e fragola
Domenico	Vicinanza	Osteria del Taglio	Salerno	Primizia in crudità
Luciano	Villani	La Locanda del Borgo	Telese Terme (Benevento)	Breadstick tripla P, nero e tartufo!

* I piatti potrebbero subire modifiche

Con cortese preghiera di pubblicazione e diffusione della notizia