

A VICO EQUENSE IL PRIMO APPUNTAMENTO DEL CICLO DI ESPERIENZE GASTRONOMICHE

Publicato il 11 Febbraio 2025 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [Sapori](#), [Vico Equense](#)



“Sapori: la pizza diventa esperienza” un viaggio sensoriale tra i sapori autentici della penisola sorrentina con l'obiettivo di coniugare la tradizione della pizza partenopea con ingredienti selezionati di altissima qualità

Il nome Vico Equense non deriva dal termine latino cavallo ma da quello di "piana" quindi un quartiere esteso al punto da avere una certa autonomia, anche oggi primeggia a Milano dove Vico Equense ha partecipato alla Borsa Internazionale del Turismo - BIT di Milano, in programma dal 9 all'11 febbraio presso la Fiera, un appuntamento annuale quello della BIT tra espositori provenienti da tutto il mondo, gli operatori del settore e il pubblico di visitatori. «Siamo orgogliosi di portare Vico Equense alla BIT di Milano - ha dichiarato il Sindaco **Giuseppe Aiello** - perché questa è un'occasione straordinaria per valorizzare il nostro territorio e attrarre nuovi flussi turistici. Il nostro obiettivo è far conoscere la bellezza e l'autenticità della nostra città, che offre un mix perfetto tra natura, storia e tradizione culinaria». Vico Equense è la perla della penisola sorrentina sempre più richiesta come destinazione per i suoi percorsi naturalistici, itinerari culturali e degustazioni dei prodotti tipici del territorio. La pizza è stata sempre il fiore all'occhiello della cittadina, per celebrarla si sono tenuti nei giorni scorsi i "Sentieri Vicani" un viaggio tra gusto, enologia e alta gastronomia.



Presso la pizzeria "**Sapori Pizza e Qualcos'altro**" di Seiano di Vico Equense, all'interno del complesso alberghiero del Grand Hotel Angiolieri. Al primo appuntamento del ciclo di esperienze gastronomiche è stato dato il titolo di "Sapori: la pizza diventa esperienza" un viaggio sensoriale tra i sapori autentici della penisola sorrentina e i migliori vini vicani per celebrare il territorio attraverso le materie prime selezionate che raccontano la storia e la tradizione della penisola sorrentina. Una serata esclusiva che ha visto protagonisti ingredienti di altissima qualità, il talento di maestri dell'arte culinaria e la magia di un panorama mozzafiato sul Golfo di Napoli. Ha guidato le degustazioni il giornalista enogastronomico **Renato Rocco**, direttore de La Buona Tavola Magazine, che ha illustrato come il perfetto abbinamento tra pizza e vino possa raccontare la storia di un territorio unico, quello vicano, ricco di tradizioni e di sapori inconfondibili. L'evento è stato realizzato in collaborazione con l'azienda vinicola Abbazia di Crapolla, una realtà storica che da anni valorizza i vigneti autoctoni della penisola sorrentina, nonché con il ristorante L'Accanto, segnalato dalla Guida Michelin, appartenente al prestigioso Grand Hotel Angiolieri. Protagonisti dell'evento: il pizzaiolo **Fernando Speranza** di Sapori e lo chef de L'Accanto **Fabrizio De Simone**, che hanno elaborato un menù per esaltare i sapori autentici del territorio. Le portate sono state accompagnate da una selezione di vini della Abbazia di Crapolla, che esprimono l'anima più autentica della viticoltura vicana, presentati da **Fulvio Alifano**, co-titolare dell'azienda, e dai sommelier de L'Accanto **Giovanni Starace** e **Luciano Esposito** che hanno illustrato le caratteristiche dei vini.



Questo il menù della serata enogastronomica:

Antipasto:

- Frittatina con ragù bianco e piselli, in abbinamento a Asprinio d'Aversa DOC spumante brut "Trentapioli" - Salvatore Martusciello

Degustazione di pizze :

- Pizza con provola delle colline vicane e pecorino, baccalà alla pizzaiola e cialdina di capperi, in abbinamento a Vino rosso "Sabato" - Abbazia di Crapolla;
- Pizza con crema di verdure, provola delle colline vicane, varie consistenze di verdure di stagione e misticanza di Montoro, in abbinamento a Campania Bianco IGP "Poizzo" - Abbazia di Crapolla;
- Pizza con fior di latte delle colline vicane, carpaccio di manzo marinato a freddo, funghi cardoncelli e fonduta di blu di bufala, in abbinamento a Campania Bianco IGP "Sireo" - Abbazia di Crapolla;
- Pizza in doppia cottura con impasto 5 cereali con seppia, paté di olive, noci e salsa allo yogurt aromatizzata allo zenzero, in abbinamento a Campania Bianco IGP "Poizzo" - Abbazia di Crapolla;

Dolce:

- Semifreddo alla nocciola ricoperto di mandorle pralinate e glassa al cioccolato fondente

Harry di Prisco

