

# 8 RICETTE

**IN ESCLUSIVA PER I LETTORI DI «OGGI», PIATTI ESTIVI D'ALTA CUCINA (MA ALLA PORTATA DI TUTTI) PREPARATI DA OTTO NOTI CHEF IN OCCASIONE DI UNA SERATA BENEFICA A VICO EQUENSE. PIÙ TRUCCHI E CONSIGLI PER RENDERE INDIMENTICABILE IL RISULTATO**

di Marianna Aprile - foto Giulio Piscitelli/Contrasto

**L** Vico Equense (Napoli), giugno appuntamento è per il prossimo 11 settembre al Museo dell'Automobile di Torino, con una cena benefica a favore dell'ospedale Mas-Cth di Hargeisa, nel Somaliland (Africa Orientale). L'ha organizzata l'illusionista e presentatore Marco Berry e l'ha chiamata *Magic Chef*: vi parteciperanno nove chef (da Gualtiero Marchesi a Davide Scabin a Ciccio Sultano) per un totale di 15 stelle Michelin. Se vi sembra un record, non siete mai stati a *Festa a Vico*, manifestazione che da 11 anni lo chef Gennaro Esposito organizza a Vico Equense (Na-

poli), dove si trova il suo ristorante La Torre del Saracino, due stelle Michelin. L'ultima edizione si è tenuta tra l'8 e l'11 giugno scorsi, ha richiamato 100 chef stellati e raccolto 110 mila euro che sono stati devoluti al progetto Piastra Neonatale dell'Ospedale Santobono e alla Onlus Noi con voi per le Mici, di Napoli. Evento clou, come ogni anno, una cena benefica da Guinness: 14 portate preparate da altrettanti chef stellati. Ne abbiamo intercettati otto, cui abbiamo chiesto ricette, consigli e trucchi d'alta cucina (ma a portata di profano) per le vostre cene estive. Li trovate in queste pagine,

raccontati da cuochi famosi come Antonino Cannavacciuolo di Cucine da Incubo, Davide Oldani, e per una volta anche da una donna chef, la due volte stellata Valeria Piccini. I giorni di Festa a Vico sono stati anche un evento di preparazione a Expo 2015 (il cui tema saranno, appunto, il cibo e la sostenibilità). E con un convegno organizzato dal Forum del Gruppo Cuochi Virtuali ([www.itcheffguci.com](http://www.itcheffguci.com)) si è presentato Gastronomika, il più importante congresso mondiale di cucina, che si terrà dal 5 all'8 ottobre a San Sebastian (Paesi Baschi). Quest'anno è dedicato proprio alla cucina italiana. ●



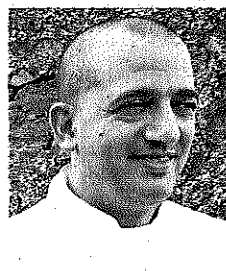
**DAVIDE OLDANI, 45**  
Una stella Michelin, chef del D'O di San Pietro all'Olmo (Milano). [cucinapop.dot](http://cucinapop.dot)



**GENNARO ESPOSITO, 39**  
Due stelle Michelin, chef de La Torre del Saracino di Seiano (Na). [torredelsaracino.it](http://torredelsaracino.it)



**ANDREA BERTON, 44**  
Due stelle Michelin, chef del Ristorante Berton di Milano. [ristoranteberton.com](http://ristoranteberton.com)



**PINO CUTTAIA, 43**  
Due stelle Michelin, chef del Ristorante La Madia di Licata (Ag). [ristorante.lamadia.it](http://ristorante.lamadia.it)

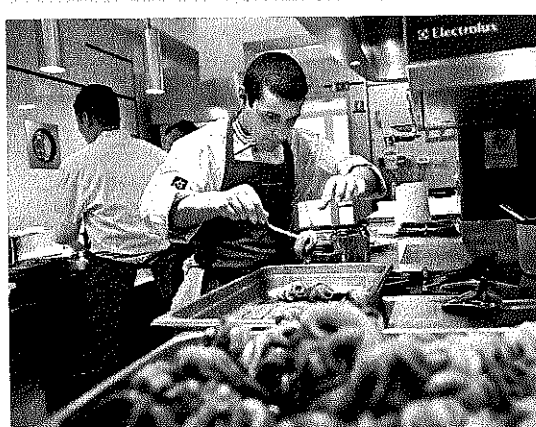


**SALVATORE TASSA, 58**  
Una stella Michelin, chef de Le colline ciociare di Acuto (Fr). [salvatoretassa.it](http://salvatoretassa.it)



**VALERIA PICCINI, 50**  
Due stelle Michelin, chef del Ristorante Da Caino a Manciano (Gr). [dacaino.it](http://dacaino.it)

# D'AUTORE



## TUTTI INSIEME IN CUCINA

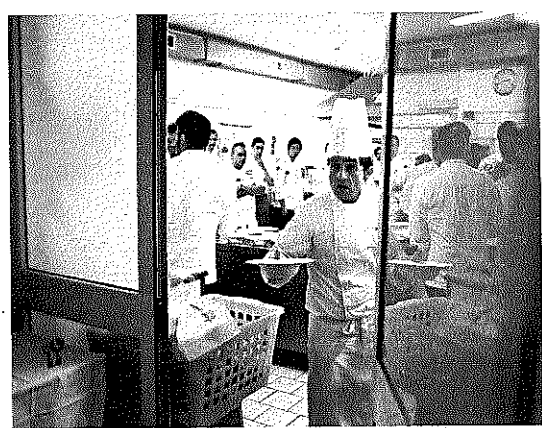
Vico Equense (Napoli).  
In questi 60 minuti  
momenti della  
preparazione, nelle  
cucine del ristorante La  
Torre del Saraceno,  
della cena benefica di  
Fasce a 700 euro hanno  
partecipato 14 chef  
stellati. Questa  
edizione ha raccolto  
18 mila euro.



**NINO DI  
COSTANZO, 40**  
Due stelle  
Michelin, chef  
del ristorante  
Il Mosaico a Ischia  
(Napoli).  
[termemanzihotel.com](http://termemanzihotel.com)

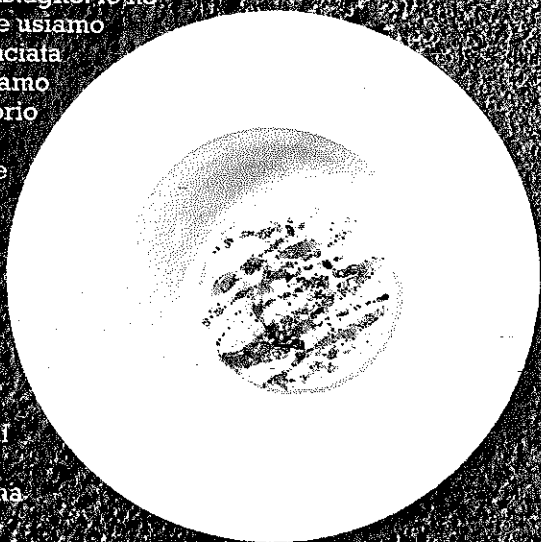


**ANTONINO  
CANNAVACCIUOLO, 38**  
Due stelle  
Michelin,  
chef di Villa Crespi  
a Orta San Giulio  
(Novara).  
[villacrespi.it](http://villacrespi.it)



## LA "SEADAS" DI OLDANI

La ricetta presentata da Davide Oldani a Festa a Vico si chiama Seadas e come il dolce sardo è a metà tra il dolce e il salato, ideale per spezzare il pasto tra primi e secondi di pesce. Per farla a casa (quasi) come la sua? «Basta avere una ricotta freschissima, di pecora o di capra, con cui realizzare un medaglione. Sopra, una cialda sottilissima e croccante di pasta fillo, con un velo di miele di castagno. Io ho guarnito con la miscela di spezie che usiamo al D'O: sale grosso, limone, una manciata di semi di girasole, lino, zucca e sesamo ben tostati. Il risultato è quell'equilibrio tra contrasti che caratterizza la mia cucina: morbido e croccante, dolce e salato, grasso e acido». Il 15 luglio Oldani diventerà papà di una bimba che ancora non sa come si chiamerà ma che già gli fa brillare gli occhi, specie quando ci mostra un'ecografia in cui la somiglianza della piccola con il papà è evidente. «Guardi cosa ho preparato per lei», ed ecco la foto di una torta di pasta di mandorle a forma di pancione che Oldani ha regalato alla moglie Evelina per il suo recente compleanno.



## L'UOVO FINTO DI BERTON

Sembra un uovo ma non lo è (foto). «È un dolce di yogurt e mango», dice Andrea Berton a proposito della ricetta per Festa a Vico. «Il guscio è realizzato con burro di cacao, dentro c'è yogurt, e un cuore di mango». Roba da professionisti. Imploriamo come piano B un dolce estivo da realizzare facilmente anche a casa. Et voilà: «Tenete a bagno per 48 ore delle mandorle senza pelle finché non diventano morbide. Frullatele, e se serve per rendere più cremoso l'insieme aggiungete dell'acqua in cui sono state in ammollo. Adagiate un po' di crema su un piatto e guarnite con ciuffetti di un'altra crema, ottenuta frullando fragoline di bosco e limone», ci dice. E poi enuncia la sua filosofia: «Un piatto di alta cucina è come un soggiorno in una Spa: non è mangiare, è vivere un'esperienza che ha a che fare con il benessere».

