



ENOTECA PINCHIORRI

## Comunicato stampa

Firenze, 5 giugno 2015

### Enoteca Pinchiorri porta l'eccellenza toscana a Festa a Vico

*Gli chef di Enoteca Pinchiorri Riccardo Monco, Alessandro della Tommasina e Luca Lacalamita saranno presenti alla kermesse culinaria con due creazioni*

La migliore cucina toscana approda con **Enoteca Pinchiorri** nel cuore della splendida penisola sorrentina in occasione della XII edizione di **Festa a Vico** (7-9 giugno): per tre giorni centinaia di chef provenienti da tutta Italia animeranno le vie di Vico Equense, proponendo piatti che raccontano le loro origini e la tradizione dei luoghi di provenienza, con semplicità e uno spirito animato dal desiderio di convivialità.

Enoteca Pinchiorri sarà protagonista di due serate, durante le quali delizierà i visitatori con proposte che hanno profonde radici toscane, sia negli ingredienti sia nella preparazione, e che sono state sapientemente rielaborate in chiave moderna dagli chef.

La serata dell'**8 giugno** il primo chef **Riccardo Monco** e lo chef **Alessandro della Tommasina** saranno nella splendida cornice del parco del Castello Giusso, dove, insieme agli altri chef presenti, proporranno agli ospiti una degustazione sotto le stelle. I due chef prepareranno **Trippa, baccalà e ceci**: un piatto che riunisce, in un connubio di sapori intenso e originale, due ricette tipicamente toscane e che richiama, con la trippa, uno degli ingredienti di spicco del cibo di strada fiorentino.

“Ho accolto subito con grande entusiasmo l'invito di Gennaro Esposito a partecipare a questo evento che unisce solidarietà e buona cucina, e che dà la possibilità a giovani e promettenti professionisti di incontrare Chef stellati, in un'atmosfera raccolta e autentica – commenta **Riccardo Monco** – Con il nostro piatto vogliamo trasmettere dei sapori della cucina tradizionale toscana attraverso un concetto di street food raffinato e, allo stesso tempo, sfatare il mito che carne e pesce non vadano serviti insieme”.

La serata del 9 giugno vedrà invece all'opera **Luca Lacalamita**, chef pasticciere di Enoteca Pinchiorri, insieme a **Simone Bonini, icecream-chef di Carapina**, celebre produttore fiorentino di gelato artigianale tra i più importanti d'Italia. I due maestri fiorentini saranno presenti alla serata La Notte delle Stelle che riunisce sul lungomare di Marina d'Equa oltre 100 chef stellati, pizzaioli, maestri dello street food e pasticceri. Insieme prepareranno **Lemon!**, una rivisitazione del gelato al limone. Questi gli ingredienti del limone svuotato e riempito da un super dessert: biscotto all'olio extra vergine d'oliva bagnato al limoncello, croccantino alle mandorle di Noto, cremoso di cioccolato bianco e olio EVO, mandorle caramellate, sorbetto al limone Igp di Sorrento.

“Sono molto felice di presentare insieme a Simone Bonini la nostra ultima creazione, Lemon!, frutto di una collaborazione che ha le sue origini proprio a Festa a Vico e che anche per questa edizione ci vede riuniti – conclude **Luca Lacalamita** - La sfida è stata quella di superare il grande successo del dolce a quattro mani Pane, olio e cioccolato, realizzato l'anno scorso sulla base delle contaminazioni di entrambi”.

**UFFICIO STAMPA ENOTECA PINCHIORRI**

**P.R. & Go Up Communication Partners - [www.press-goup.it](http://www.press-goup.it)**

Gloria Peccini – [gloria.peccini@prgoup.it](mailto:gloria.peccini@prgoup.it) / +39 335 276216

Chiara Borghi – [chiara.borghi@prgoup.it](mailto:chiara.borghi@prgoup.it) / +39 345 6556139