

Festa a Vico! Dove mangiare e cosa comprare: sette istruzioni (low cost) per l'uso



Festa a Vico. Il Bikini della Giovine Italia

[Festa a Vico](#) è una Festa gastronomica pazzesca e potente. Ci si diverte in una atmosfera scanzonata e solare sorvegliati dal Vulcano.

C'è tanto da fare e tanto da provare in questi tre giorni. E non stiamo certo noi a consigliarvi i grandi locali di cui non avviamo neanche la lista per non dimenticare qualcuno:-) [Don Alfonso](#), [Torre del Saracino](#), [Tonino dei Quattro Passi](#), [Taverna del Capitano](#), [Nonna Rosa](#), [Il Buco](#), [Antica Trattoria](#) o le cucine dei grandi alberghi come [Capo La Gala](#), [Angiolieri](#), [Terrazza Bosquet dell'Excelsior](#), [Palazzo Marziale](#), [Cocumella](#).

A parte questo, dunque, potete divertirvi anche andando per qualche trattoria giusta e non turistica e comprando qualcosa di serio. Considerando che siete a piedi, ecco qua:-)

[La Tradizione di Salvatore De Gennaro](#)



Salvatore De Gennaro

Un posto dove si trova di tutto, mangiando qualcosa all'aperto in maniera rilassata e piacevole: Salvatore e Annamaria, adesso aiutati dai figli, son odei grandi scout di prodotti del territorio e no nc'è cosa buona che non possiate beccare qui.

Via R. Bosco, 969

Vico Equense

tel 081. 8028437 - fax 081. 8029791

info@latradizione.com

www.latradizione.com

[Il Bikini](#)



Giorgio Scarselli con Giuseppe Di Martino

Si può stare come le lucertole sotto il sole oppure mangiare tutta la notte in un ramadan gastronomico e alcolico senza avere la minima voglia di andare a letto. La famiglia Scarselli è maestra di accoglienza, imperdibile profumo di una Italia che è stata, ma anche capace di aggiornarsi e spingersi in avanti. E non dimenticate di portarvi a casa una cassa di barattolini con il ragù di Riccardo:-)



Il ragù di Riccardo

Il Bikini

Strada Statale Sorrentina 145 km 13,900

Tel. 081.8016222

www.ilbikini.com

[Torre Ferano](#)



Torre Ferano

Una volta arrivati ad Arola tutti sapranno indicarvi il locale di Tonino Staiano, Tony per gli amici, produttore di uno dei migliori provoloni del Monaco in circolazione. Non a caso ha riservato a se stesso la ricerca e la selezione dei prodotti utilizzati a Torre Ferano. Una cucina diretta e immediata.

Via Raffele Bosco, località Arola

Tel. 081.8024786

Chiuso il martedì

[Da Gigino Pizza a Metro](#)



Mario Della Mura, Gigino Pizza a Metro

A metà strada tra il Panuozzo di Gragnano e la pizza napoletana, una tradizione che si rinnova anno dopo anno. Impossibile essere stati a Vico equense senza aver scelto quanti centimetri di pizza mangiare:-)

Via Nicotera,15

Tel. 081. 8798309 e 081.8798426.

Fax 081.8016447

Sempre aperto

[Il provolone del Monaco](#)



Giosuè De Simone Presidente del Consorzio Provolone Del Monaco Dop

E' il formaggio del territorio, diviso tra Vico Equense e Agerola, adottato da tutta l'alta gastronomia. A Vico troverete [Caseificio Gustami di Antonio Staiano](#) ,[La Verde Fattoria Antonio Parlato](#), [Apreda](#)

[Gastronomia Antichi Sapori della Penisola Sorrentina](#)



Il logo di Sapori Sorrentini a Vico Equense

L'azienda Antichi Sapori della Penisola Sorrentina ha radici solide nella tradizione gastronomica di Vico Equense e da molti decenni costituisce un punto di riferimento per gourmet ed appassionati di cose buone. I titolari Luigi Galano e Anna Donnarumma continuano il percorso iniziato dai genitori di Anna che dal 1956 hanno gestito un negozio di alimentari nella piazza principale della cittadina.

Via San Ciro, 34 - 36

Tel. 081. 8015069

www.saporisorrentini.com

info@saporisorrentini.com

[Il gelato artigianale: la Cremeria Gabriele](#)



Cremeria Gabriele

Come non poter citare la mitica brioche col gelato di Gabriele. Chiunque, nessuno escluso, di passaggio per Vico Equense almeno una volta nella vita si è fermato lì per la sua notorietà dovuta ai suoi gusti semplici, alla sua nocciola e alla sua panna fresca.

Corso Umberto I, 8

Tel. 081.8798744