

## 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](http://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](#), [Aprea](#)

---

[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](http://www.saporisorrentini.com)

[info@saporisorrentini.com](mailto: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