



## Vittorio Vaccaro, un artista in cucina

**Dal 3 luglio condurrà “A casa cucina papà”, un nuovo programma Tv su Food Network. Nell’attesa di seguirlo ai fornelli, conosciamo meglio l’attore e musicista di origini siciliane che ha trovato nella cucina un ulteriore modo per esprimere i suoi talenti**



Vittorio Vaccaro, attore, musicista e cuoco (Foto © Facebook).

Attore, regista, musicista e appassionato di cucina. **Vittorio Vaccaro** alterna tutte queste forme d'arte con la curiosità e l'abilità di un giocoliere brillante, avvalendosi di una carriera già lunga, a dispetto della sua giovane età. Un percorso costruito su impegno e studio per arrivare sempre agli obiettivi prefissati.

### **Chi è Vittorio Vaccaro, conduttore di A casa cucina papà**

Classe 1980, **Vittorio Vaccaro** nasce nel piccolo paese di Calascibetta (Enna) dove i genitori gestiscono un bar/trattoria. Proprio qui inizia a sperimentare sapori e profumi, acquisendo il senso del dovere, lo spirito di sacrificio e imparando a valorizzare gli ingredienti per accontentare – con un piatto – le aspettative di chi lo dovrà mangiare.

Lascia la Sicilia giovanissimo e vive anni intensi. Lavora come cuoco a domicilio, animatore nei villaggi turistici e segue corsi di recitazione per formarsi allo scopo di intraprendere l'agognata strada nel mondo dello spettacolo. Il **talento e la costanza vengono premiati** con esperienze costruttive come regista e attore di teatro, cinema, tv e pubblicità.

Il grande pubblico lo scopre in produzioni come **Squadra Antimafia 4**, Piloti, Il mio amico Babbo Natale, La Strana Coppia e **Camera Café**. Nel 2008 conduce **Quarta Parete** con la regia di Pino Strabioli su Mediolanum Channel e, nella stagione, 2021/2022 è stato **ospite fisso di Forum**. Da ottobre 2021, cura la rubrica **Lo Scemo del Villaggio** su [www.ilgiornale.it](http://www.ilgiornale.it).



Vittorio Vaccaro (Foto © Ufficio stampa).

## “A casa cucina papà”, il nuovo format di Food network

Dal 3 luglio alle 15:00 condurrà “[Food Network](#)” su [Food Network](#) (canale 33). È un po’ un ritorno alle origini, alla ritualità di stare davanti ai fornelli per sperimentare nuove ricette, magari ricordando i consigli e gli insegnamenti dei genitori ma sarà anche il modo per farsi conoscere meglio.

Vittorio, infatti, è abituato a cucinare e fare la spesa, avendo come bagaglio la tradizione siciliana e come bussola quella della fantasia e della scoperta continua. Lo abbiamo incontrato per una piacevole chiacchierata sulla sua storia e sui progetti futuri.

### Cinema, musica e cucina. Qual è secondo te il loro filo conduttore?

«Il filo è di certo la passione. Ciò che unisce queste tre arti sta proprio nell’amore che ho nel praticarle. Mi fanno stare bene, mi fanno essere vivo. Io non riesco per mia

---

natura a fare qualcosa che non mi appassiona, che non provoca in me del movimento. La musica l'ho scoperta all'età di sette anni, mi piaceva andare ad ascoltare la banda che suonava in piazza per le feste di paese, mi divertiva e sognavo di poter suonare anch'io con loro, così mio padre un giorno arrivò a casa dandomi notizia di aver trovato un bravo maestro di clarinetto, giovane ma molto preparato; dissi subito sì e fino a miei diciassette anni studiai musica. Le note però non mi hanno mai abbandonato, anche quando ho iniziato a ventidue anni gli studi accademici per diventare attore. La recitazione però era davvero qualcosa che sentivo naturale e forse fin da piccolo lo sapevo; sentivo qualcosa già presente in me. La cucina invece è istinto, è amore e soprattutto è il mio legame con la famiglia e con le mie origini».

**Raccontaci la tua cucina. Quanto esprime delle tue origini e quanto si apre alle nuove tendenze?**

«È semplice e veloce, una cucina in cui la scelta delle materie prime è alla base di piatti con un sapore autentico. Più la materia prima è buona e meno va trattata. Mi piacciono quelle ricette dove le cotture non sono lunghe e dove i profumi sono note distintive. Senza dubbio, gran parte di ciò che cucino ha delle contaminazioni siciliane ma mi accorgo che tendo in qualche modo a volere alleggerire, o comunque a cercare delle soluzioni per rendere i piatti più freschi e leggeri. C'è anche la curiosità di provare cucine da tutto il mondo, sperimentare sapori nuovi e scoprirne le tecniche, per cui istintivamente i miei piatti ne sono influenzati. Una delle cucine che adoro è quella giapponese, forse perché ne apprezzo, oltre che il gusto, anche le tecniche di trasformazione del cibo».



Vaccaro è stato ospite fisso all'ultima edizione di Forum (Foto © Facebook).

### **Oltre a tuo padre, quali sono stati i tuoi maestri in cucina?**

«Mio padre, come mia madre, sono state figure necessarie senza le quali non avrei di certo conosciuto il mondo dei fornelli come lo conosco, e non parlo di procedimenti ma d'amore. Loro cucinano con passione e amore e dedicano da sempre la loro vita all'arte del cucinare e quando un bambino cresce con due esempi come i miei, di sicuro ha frequentato la migliore scuola. Poi magari vi stupisco con questo ulteriore pensiero e cioè, i maestri per me sono quei posti, quei ristoranti, quei cuochi che mi fanno mangiare male e che mi fanno sentire ciò che non voglio cucinare o non voglio abbinare o come non voglio servire un piatto».

### **Cosa ti piace cucinare e da cosa ti fai ispirare?**

«Mi piace cucinare tutto tranne i dolci, forse perché non ne vado matto, o meglio mi piacciono ma devono essere fatti benissimo e allora li apprezzo».

### **Tra le tue ultime esperienze televisive, c'è Forum. Come ci sei arrivato?**

«Nell'aprile del 2021 andai come ospite di una puntata come esperto del mondo dello

spettacolo per parlare della situazione della cultura post Covid. Passarono un po' di mesi dall'ospitata, poi a fine settembre dello stesso anno mi chiesero se mi facesse piacere, per la stagione di Forum 2021/2022, essere fisso ogni lunedì in trasmissione; la mia risposta fu praticamente immediata, sì!».



Vittorio Vaccaro, durante le registrazioni (Foto © Facebook).

### **Cosa cerchi quando devi scegliere un ristorante e cosa ti colpisce?**

«Solitamente mi informo e internet in questo mi aiuta molto. Cerco di capire il tipo di proposta che fa il ristorante e dopo inizio a leggere le recensioni, guardo le foto dei piatti, mi informo con amici di cui mi fido se conoscono quel ristorante, se il tutto mi convince allora vado a provare. Devo dire che mi piacciono i ristoranti in grado di farmi vivere un'esperienza, che mi facciano viaggiare con la fantasia o che mi portino lontano con il gusto. Questo non vuol dire scegliere un ristorante stellato, o spendere chissà quanti euro, perché si può fare una bellissima esperienza anche in una trattoria come in un ristorante stellato».

### **Quali sono i tuoi prossimi progetti, se puoi anticiparci.**

«Sono un po' scaramantico in questo, nel senso che ho un'abitudine, non racconto mai possibili progetti perché ho la convinzione che appena li racconto svaniscano. Però

---

posso dirvi che il mondo food in tv mi diverte parecchio; quindi, resto in attesa di capire se il mio programma, dal 3 luglio alle 15:00 su food network canale 33, dal titolo "A Casa Cucina Papà" possa piacere ai telespettatori. Io sono super critico con me stesso e quindi resto sempre in protezione fino a quando non mi sono reso conto di aver fatto un buon lavoro».

**Data di creazione**

25/06/2022

**Autore**

enzo-radunanza