



---

# Uno chef modicano per gli 80 anni di Sophia Loren: ecco il menu della serata

**Autore:** Luisa

**Data:** 28 Luglio 2014

Gli **80 anni di Sophia Loren** sono una ricorrenza che non può di certo passare inosservata: l'attrice ha festeggiato in anticipo in California, nella contea di Napa, affidandosi per la cena ai **piatti della tradizione del Sud Italia**. A curare il catering lo chef modicano **Piero Selvaggio** – ideatore e proprietario del ristorante Valentino di Santa Monica – e Michael Chiarello, chef di origini calabresi.

I 425 invitati al party per gli 80 anni di Sophia Loren dello scorso sabato – tra cui Robert Redford, Whoopi Goldberf e Francis Ford Coppola – hanno potuto gustare un menu che ha messo al primo posto i prodotti italiani. Tutto è stato pensato in onore dell'icona del cinema italiano, a partire dalle polpette di Livia, cuoca di casa di Sophia, e dalla **pizza frita** Starita, ispirata alla pizzeria di via Materdei, a Napoli.

Tra gli ingredienti utilizzati, [capperi di Pantelleria](#) e frutti di mare del Mediterraneo. Per primo, spaghetti di Gragnano con **pomodoro di Pachino**, basilico e spezie del Vesuvio e per dolci gli immancabili babà e pastiera, cui si sono aggiunti dolci con ricotta e **pistacchio di Bronte** ed un budino di **cioccolato di Modica al peperoncino**, arrivato direttamente dalla Sicilia, personalissimo omaggio dello chef Piero Selvaggio alla sua città di origine.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/chef-modicano-per-gli-80-anni-sophia-loren/>

Generato il 27/04/2025