

Le variazioni di pizza di Antonino Esposito arrivano a Milano Apre in via Solferino *Così fa Antonino Esposito*

Arriva a Milano la pizza creativa di **Antonino Esposito**: ovale, a quadrotto, a barca, a fagotto, ciambella e a bouquet. Non il solito disco, ma forme insolite e curiose per un nuovo concept di pizza. Nella centralissima via Solferino, al civico 27, apre **Così fa Antonino Esposito**: un format tanto semplice quanto innovativo, una pizzeria moderna con American bar. Progettato dallo **Studio Associato AArchitetti** di Milano, lo spazio è fortemente caratterizzato dalle maioliche dipinte a mano dall'artista sorrentina **Rosa Linda Acampora** che ha personalizzato i banchi da lavoro, i tavoli, i decori. Nella sala principale spicca il bancone bar e la zona preparazione pizza è a vista, in posizione privilegiata a disegnare la parte finale del locale con la presenza topica del forno. L'impiego di materiali di finitura naturale è voluto per dare spazio proprio alle maioliche dipinte che costituiscono il vero *liet motiv* del locale. Pennellate di bianco e di blu, guizzi di colori vitaminici evocano il fascino del Golfo di Sorrento, terra natia di Antonino Esposito. Il sistema di illuminazione - a bulbo, color oro - è stato progettato per conferire al locale un'atmosfera morbida, calda, avvolgente e allo stesso tempo preziosa.

I coperti sono 35 e il menu vede protagonista la pizza nelle sue molteplici variazioni di forme, impasti e abbinamenti, a cominciare dalla celebre **Frusta sorrentina**, brevetto registrato, proposta sia al forno che fritta. Ma non solo. La carta si apre con un ampio ventaglio di antipasti e oltre alle pizze propone insalate fresche, tre vellutate di stagione e una scelta di primi piatti di chiara ispirazione mediterranea come i celebri "Gnocchi alla Sorrentina". Una particolare cura è stata riservata all'offerta formaggi e salumi con una selezione di prodotti curata personalmente da Antonino Esposito per offrire il meglio della produzione casearia campana e piccole rarità artigianali come il Pecorino di Carmasciano, il Conciato Romano, l'Erborinato di bufala, la caciotta di capra dei Monti Lattari. **La carta delle pizze** è all'insegna dell'innovazione. Antonino Esposito si distingue nel panorama dei pizzaioli napoletani per la sua tecnica: l'impasto - a base di farine biologiche di Tipo 0 e Tipo 1, selezione cereali, integrale, farro, canapa, grano arso, tumia, russello, segale e senza glutine -, prende forme sempre nuove, studiate per tenere meglio la farcitura di ogni ricetta. Al tavolo arrivano bouquet di pizza, bocconcini, ciambelle, quadrotti, fagotti, cannoli, ripieni che offrono un'esperienza del tutto nuova. I 16 tavoli garantiscono un servizio tailor made, pensato anche per raccontare l'innovazione degli impasti e delle forme proposte, nonché la accurata ricerca delle materie prime. Il beverage dà spazio ai vini - sia campani che nazionali - e alla mixology con una cocktail list che propone i grandi classici, ma anche drink più innovativi che portano nel bicchiere i profumi di Sorrento.

*Antonino Esposito, classe 1968, è nato a Sorrento, dove vive e lavora. La sua storia di maestro pizzaiolo è legata all'invenzione della **Frusta sorrentina**, un prodotto nato nel 1996, brevettato e conosciuto in tutto il mondo. Creatività, passione e sperimentazione sono le caratteristiche che fanno di Antonino un performer dell'arte bianca: nel 2008 entra nell'Olimpo dei pizzaioli classificandosi al secondo posto al **Campionato Mondiale della pizza**. Un anno più tardi inaugura **Ahum!** pizzeria-bowling situata nella zona alta di Sorrento. Nel 2015 inaugura a Marina Piccola, a pochi passi dalla stazione marittima, il ristorante **Acqu' e Sale**, una "casa sempre aperta" come lui ama definirla, un luogo di ristoro - dalla colazione, all'aperitivo, dal pranzo alla cena -*

*dove assaggiare le sue originali pizze a forma di bouquet, fagotti, ciambelle farcite e fruste. Nello stesso anno entra nelle case degli italiani diventando il volto di **Alice Tv** con il programma **Piacere Pizza** e il talent **Alice Master Pizza** di cui è ideatore e autore. Dopo il suo primo esordio sul piccolo schermo si susseguono altri successi mediatici: accetta di partecipare a format a lui dedicati delle principali emittenti televisive (RAI, La7), scrive riviste di settore, realizza video, Dvd e libri dedicati al mondo della pizza. Oggi affianca all'attività di pizzaiolo e consulente, il suo impegno come formatore.*

Così fa Antonino Esposito
MILANO Via Solferino, 27
Tel. 02 3658 7566 > cosimilano.com

ufficio stampa
Dipunto studio > www.dipuntostudio.it

