



**OLIO**  
L'extravergine ha bisogno degli chef

**SPECIALI**  
Amarone 2015 un'annata da ricordare

**CERNOBBIO**  
La Materia rock di Davide Caranchini

# Ciambella o Frusta è la pizza di Esposito

Federica Belvedere

**FOOD&BEVERAGE**  
Mensile  
F&B Editoriale  
Tiratura: 40.000 copie

L'originale pizza dello chef di Sorrento arriva a Milano con un locale di design a Brera, con tanto di American bar. Forme curiose e alta qualità delle materie prime. A breve altre aperture

**A**rriva a Milano la pizza buona e creativa di Antonino Esposito, il pizza chef di Sorrento famoso per le forme insolite e originali che dà all'impasto tradizionale. Nella centralissima via Solferino, a Brera, apre *Così fa Antonino Esposito*: un format tanto semplice quanto innovativo, una pizzeria moderna con American bar. Non la solita pizzeria, e non le solite Margherita e Marinara rotonde. A fagotto, a barca, a ciambella, ovale o a quadrotto: la pizza secondo Antonino Esposito è una questione di forma, anzi, di forme, sempre originali, curiose, alcune coperte da brevetto come la Frusta sorrentina, invenzione estemporanea del 1996 e oggi bandiera del pizzaiolo.

Le materie prime, manco a dirlo, provengono dalla Campania felix della Penisola sorrentina, Costa d'Amalfi, Parco del Vesuvio: sono i Limoni Igp e le noci di Sorrento, il For di latte dei Monti Lattari, il pregiato Provolone del Monaco Dop, le alici di Cetara e la sapida Colatura, i pomodorini del Vesuvio, il San Marzano Dop, la Mozzarella di bufala campana Dop e l'olio extravergine d'oliva aggiunto solo all'uscita dal forno. Una ricerca attenta governa anche la scelta delle farine: tutte rigorosamente da grano decorticato italiano a basso contenuto proteico proveniente da agricoltura biologica. L'impasto è fatto utilizzando la pasta di riporto che viene rinfrescata quotidianamente e riposa per almeno 48 ore. Le farine sono di Tipo 0, Tipo 1, selezioni cereali, integrale, farro, canapa, grano arso, tumia, russello, segale, senza glutine.



innovare nel mondo della pizza come pochi altri. Creatività, passione e sperimentazione ne fanno un performer dell'arte bianca. L'impasto è quello tradizionale della vera pizza napoletana - acqua, farina e lievito - ma a fare la differenza

è proprio la forma data al panetto che viene steso con gesti veloci e calibrati fino a comporre Perline, Bouquet di pizza, Ciambelle, Bocconcini, Tramezzini e quella Frusta nata per caso utilizzando una porzione di panetto avanzato sul bancone, steso in forma allungata e chiusa al centro e all'estremità con un pizzico. Sono forme pensate non come semplice esercizio di stile, ma per esaltare al meglio abbinamenti e ingredienti.

Ad Antonino Esposito la pizza tonda piace poco. Per questo si è sbizzarrito creando pizze dalle mille forme dove la Frusta, qui sopra, nata per caso, è diventata una delle preferite

È un outsider della pizza, Antonino Esposito, sperimentatore instancabile e appassionato, volto amato della Tv dove - dal 2007 - racconta come preparare le pizze anche a casa. *Ahum!* e *Acqu e Sale* sono le sue pizzerie a Sorrento, la prima nella zona alta della città, la seconda sul porto di Marina Piccola. Ma il 2019 si è aperto all'insegna di grandi progetti: Milano, Firenze, Catania, Napoli sono le aperture in programma entro il primo semestre. A Milano, il locale di via Solferino, progettato dallo studio meneghino AArchitetti di Mauro Schiavon è uno spaccato di Sorrento in terra lombarda: pennellate di rosso e di blu intenso disegnano lo spazio bianco e minimale, guizzi di colori vitaminici evocano il fascino del Golfo che fu caro a Caruso. I tavoli in ceramica dipinta sono dell'artista Rosalinda Acampora che mette nel pennello tutti i colori della sua terra. Trentacinque coperti e un menu che propone oltre alle variazioni di pizza del maestro anche una selezione di formaggi e salumi al tagliere, un bel ventaglio di antipasti, tre primi piatti del giorno - tra cui i celebri gnocchi alla Sorrentina - tre vellutate secondo il mercato e tante insalate. Protagonista è la pizza che viene

**PIZZERIE**

## Ciambella o Frusta è la pizza di Esposito

Federica Belvedere

L'originale pizza dello chef di Sorrento arriva a Milano con un locale di design a Brera, con tanto di American bar. Forme curiose e alta qualità delle materie prime. A breve altre aperture

Arriva a Milano la pizza buona e creativa di Antonino Esposito, il pizza chef di Sorrento famoso per le forme insolite e originali che dà all'impasto tradizionale. Nella centralissima via Solferino, a Brera, apre *Così fa Antonino Esposito*: un format tanto semplice quanto innovativo, una pizzeria moderna con American bar. Non la solita pizzeria, e non le solite Margherita e Marinara rotonde. A fagotto, a barca, a ciambella, ovale o a quadrotto: la pizza secondo Antonino Esposito è una questione di forma, anzi, di forme, sempre originali, curiose, alcune coperte da brevetto come la Frusta sorrentina, invenzione estemporanea del 1996 e oggi bandiera del pizzaiolo.

Le materie prime, manco a dirlo, provengono dalla Campania felix della Penisola sorrentina, Costa d'Amalfi, Parco del Vesuvio: sono i Limoni Igp e le noci di Sorrento, il For di latte dei Monti Lattari, il pregiato Provolone del Monaco Dop, le alici di Cetara e la sapida Colatura, i pomodorini del Vesuvio, il San Marzano Dop, la Mozzarella di bufala campana Dop e l'olio extravergine d'oliva aggiunto solo all'uscita dal forno. Una ricerca attenta governa anche la scelta delle farine: tutte rigorosamente da grano decorticato italiano a basso contenuto proteico proveniente da agricoltura biologica. L'impasto è fatto utilizzando la pasta di riporto che viene rinfrescata quotidianamente e riposa per almeno 48 ore. Le farine sono di Tipo 0, Tipo 1, selezioni cereali, integrale, farro, canapa, grano arso, tumia, russello, segale, senza glutine.


È un outsider della pizza, Antonino Esposito, sperimentatore instancabile e appassionato, volto amato della Tv dove - dal 2007 - racconta come preparare le pizze anche a casa. *Ahum!* e *Acqu e Sale* sono le sue pizzerie a Sorrento, la prima nella zona alta della città, la seconda sul porto di Marina Piccola. Ma il 2019 si è aperto all'insegna di grandi progetti: Milano, Firenze, Catania, Napoli sono le aperture in programma entro il primo semestre. A Milano, il locale di via Solferino, progettato dallo studio meneghino AArchitetti di Mauro Schiavon è uno spaccato di Sorrento in terra lombarda: pennellate di rosso e di blu intenso disegnano lo spazio bianco e minimale, guizzi di colori vitaminici evocano il fascino del Golfo che fu caro a Caruso. I tavoli in ceramica dipinta sono dell'artista Rosalinda Acampora che mette nel pennello tutti i colori della sua terra. Trentacinque coperti e un menu che propone oltre alle variazioni di pizza del maestro anche una selezione di formaggi e salumi al tagliere, un bel ventaglio di antipasti, tre primi piatti del giorno - tra cui i celebri gnocchi alla Sorrentina - tre vellutate secondo il mercato e tante insalate. Protagonista è la pizza che viene

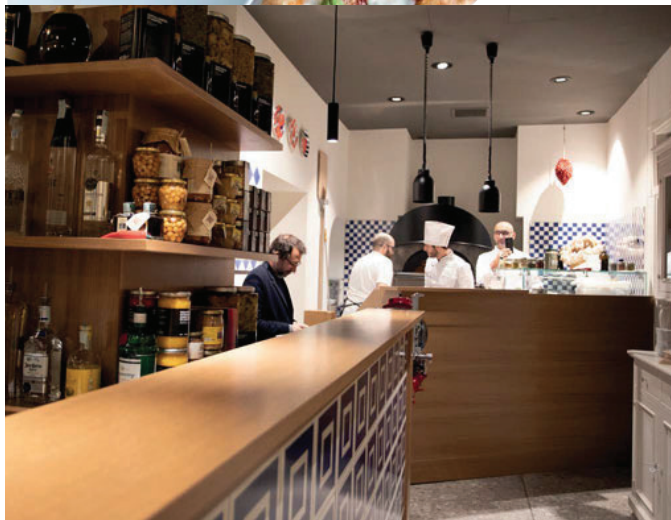
Ad Antonino Esposito la pizza tonda piace poco. Per questo si è sbizzarrito creando pizze dalle mille forme dove la Frusta, qui sopra, nata per caso, è diventata una delle preferite





proposta in diverse variazioni a cominciare dalla Frusta, sia al forno che fritta, in versione salata e dolce per chiudere il pasto.

L'idea del locale è favorire un consumo più disinvolto che punta a stuzzicare occhio e palato. Se il design di queste pizze incuriosisce e diverte, il gusto è un omaggio ai sapori e ai profumi del Sud: il Fagotto alla genovese, ad esempio, ha un ripieno di Bufala campana Dop, la tradizionale genovese di cipolle napoletana, scaglie di caciotta e olio evo all'uscita; la Frusta fritta è servita in tavola con Alici di Cetara, stracciatella di bufala e pomodori secchi; il Fagotto delicato ha il profumo dello zest di limone di Sorrento, il Fior di ricotta di bufala, il Parmigiano reggiano e le celebri Noci di Sorrento. Un menu mediterraneo, ricco di profumi, di mare e orti della Penisola, che viene cambiato periodicamente per seguire l'andamento delle stagioni. E da bere? Una ricca selezione di vini e cantine d'eccellenza tra cui la cilentana San Salvatore 1988 e un angolo dedicato alla mixology. Dal Negroni, che celebra il centenario quest'anno, ai drink più innovativi, sarà sempre possibile accompagnare le variazioni di pizza con un buon cocktail. La drink list propone grandi classici e cocktail più innovativi come il *Bloody Cetara* che alla vodka e al succo di pomodoro abbina la colatura di alici di Cetara, pepe nero, tabasco, succo di limone. Il Sud esplose con gusto anche nel bicchiere ([www.antoninoesposito.it](http://www.antoninoesposito.it)). 



Per le sue pizze lo chef sorrentino sceglie prodotti di qualità come la Bufala campana Dop, le alici di Cetara, il Parmigiano reggiano o i limoni di Sorrento. Nel locale di Milano, cosa insolita, c'è anche un angolo dedicato alla mixology per accompagnare le pizze con i cocktail. Un format che Esposito vuole esportare in altre città

