



Otus vola alto
Restyling di logo
ed etichette

ITALIA A TAVOLA
Mensile
Edizioni Contatto
Tiratura: 65.000 copie

luglio-agosto 2019

CREATIVITÀ E SPERIMENTAZIONE
ANTONINO ESPOSITO TRA PIZZE E PESCE



NAPOLI EAT&DRINK

A Marina Piccola di Sorrento la “casa sempre aperta” Acqu'e Sale del cuoco-pizzaiolo che guarda il mare e fa della semplicità la sua filosofia principale. Si abbia cura di evitare di voler giungere in questo luogo “anfibi”, là dove le onde provocate dalle imbarcazioni lambiscono il confortevole terrazzo del locale, con mezzi propri. Va bene la Circumvesuviana e va benissimo, è la soluzione ideale, arrivare con l'aliscafo da Napoli.

Siamo nel grazioso locale sorrentino di Antonino Esposito, “Acqu'e sale”: l'acqua a rappresentare l'energia naturale, la purezza, ed il sale ad intendere il tocco che arreca sapore agli alimenti. Acqua, farina, lievito e sale; così si mette capo alla base delle pizze. Antonino Esposito è ricercatore che conduce studi sulle farine e sui susseguenti impasti. E ne sortisce, tra le altre sue creature, la celebre “Frusta sorrentina”, formato originale di pizza coperto da brevetto internazionale. La forma a frusta esalta gli in-

gredienti che la compongono: Colatura di alici di Cetara Dop, Limoni di Sorrento Igp, perline di mozzarella, stracciatella di burrata e noci di Sorrento.



di Vincenzo D'Antonio

Caratteristica fondamentale è il suo essere Aao: Almost always open, dalle prime ore del mattino fino alla tarda sera. Una “casa sempre aperta”, come la definisce Antonino Esposito, dove creatività, innovazione e sperimentazione caratterizzano ogni proposta del menu. Ad Acqu'e Sale la componente cucina si connota per ghiotte proposte di pescato nel golfo e per paste fatte in casa. Ampia la carta dei vini con una spiccata attenzione verso le etichette campane. Calibrata anche la proposta di birre artigianali. Deliziosi, squisiti, i dolci: rielaborazioni della grande tradizione sorrentina. [cod 61503](#)

Acqu'e Sale

piazza Marinai d'Italia, 2 - 80067 Sorrento (Na) - Tel 081 19005967
www.acquaesale.it



CREATIVITÀ E SPERIMENTAZIONE
ANTONINO ESPOSITO TRA PIZZE E PESCE



NAPOLI EAT&DRINK

A Marina Piccola di Sorrento la “casa sempre aperta” Acqu'e Sale del cuoco-pizzaiolo che guarda il mare e fa della semplicità la sua filosofia principale. Si abbia cura di evitare di voler giungere in questo luogo “anfibi”, là dove le onde provocate dalle imbarcazioni lambiscono il confortevole terrazzo del locale, con mezzi propri. Va bene la Circumvesuviana e va benissimo, è la soluzione ideale, arrivare con l'aliscafo da Napoli.

Siamo nel grazioso locale sorrentino di Antonino Esposito, “Acqu'e sale”: l'acqua a rappresentare l'energia naturale, la purezza, ed il sale ad intendere il tocco che arreca sapore agli alimenti. Acqua, farina, lievito e sale; così si mette capo alla base delle pizze. Antonino Esposito è ricercatore che conduce studi sulle farine e sui susseguenti impasti. E ne sortisce, tra le altre sue creature, la celebre “Frusta sorrentina”, formato originale di pizza coperto da brevetto internazionale. La forma a frusta esalta gli in-

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi