

LOCALE



Pizza e mixology Antonino Esposito arriva a Milano

Ovali, quadrotti, fagotti, ciambelle. Ha aperto a Milano il nuovo concept firmato dal maestro pizzaiolo Antonino Esposito. Forme creative e ingredienti ricercati. Con un'attenzione particolare alla mixology. Tra pranzi, aperitivi e cene.

di Paolo Andreatta



Pizza. O meglio, variazioni di piazza. Sì, perché quella che ha aperto a Milano da pochi mesi, tra le vie del centro, in via Solferino 27, non è la solita pizzeria. Ma un'autentica variazione sul tema. Più che pizza gourmet, pizza creativa: ovale, a quadrotto, a barca, a fagotto, a bouquet. E ancora, a base di farine bio, integrale, al farro, canapa, grano arso, russello, segale o senza glutine.

Un mondo alternativo e innovativo quello voluto e creato da uno dei maestri pizzaioli più rinomati del mondo, Antonino Esposito che, coadiuvato dalla Famiglia Conte, proprietaria, ha dato vita al suo primo locale a Milano.

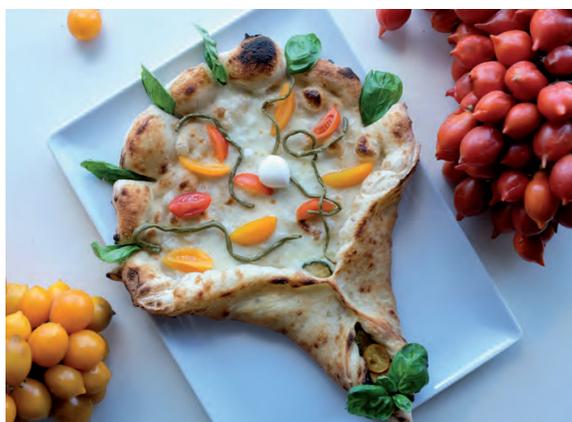
Un concept che guarda con grande attenzione anche al food pairing: con drink creati su misura al momento dalla Bar Lady Rita Dolbakian.





Forme e impasti

«Dopo 40 anni di attività – racconta Antonino, classe 1968, creatore della celebre “frusta sorrentina” – voglio divertirmi e trasmettere ai giovani la semplicità e la bellezza di quest’arte». Creatività, passione e sperimentazione sono le caratteristiche che da sempre fanno di Antonino un performer dell’arte bianca. Con “Così Fa Antonino Esposito” nasce un insolito stile di fare pizza. Nulla a che vedere con il consueto disco, ma forme curiose pensate per esaltare al meglio gli ingredienti delle farciture. Il segreto? «Nessun segreto – chiarisce Antonino. – Solo semplicità e materie prime eccellenti. E il rispetto per l’autentica genesi della pizza».



Tailor made

Un luogo moderno, pensato per ospitare fino a 35 coperti, che abbina ricerca, tradizione e attenzione alle necessità di oggi. Con impasti gluten free, al riso Venere o alla bacca indonesiana, per fare alcuni esempi. In carta, oltre alla pizza anche antipasti e insalate. Il tutto caratterizzato da uno studio attento e da un’accurata ricerca di materie prime. A guidare il locale, insieme ad Antonino e ai suoi due giovani pizzaioli formatisi a Sorrento sotto il suo sguardo attento, la Famiglia Conte, imprenditori originari di Battipaglia, la cui seconda generazione vive oggi a Milano.

«Il nostro è un locale che mi piace definire sartoriale – spiega Luca, il secondo dei tre fratelli. – Qui tutto è pensato nel dettaglio e le dimensioni contenute, con un totale di 16 tavoli, permettono un’attenzione particolare al cliente».



American bar

Al centro della sala, tra le maioliche dipinte a mano dall’artista sorrentina Rosa Linda Acampora – Sorrento, luogo natio di Esposito, è tema che spesso ritorna – si staglia il bancone dedicato alla mixology, coprotagonista indiscussa del locale. Mixology affidata alla Bar Lady Rita Dolbakian, pronta a dar vita a drink fatti su misura, pensati per abbinarsi al meglio con pizze e antipasti. «Mi piace molto utilizzare bitter aromatizzati, essenze e spray – racconta Rita, da 16 anni nel mondo della ristorazione. – Oggi sono molto attenta alla ricerca di prodotti di alta qualità. Studio e ricerca costantemente fornitori per trovare di volta in volta quelli ideali».

Una trentina le referenze in casa. E il numero è destinato ad aumentare. Belvedere, Elit e Beluga, per le vodka. Tanqueray, Bombay, Elephant gin, Hendrick’s e Gin Mare, per i gin. Con un’ottima cantina anche per quanto riguarda i vini che conta un’ottantina di referenze, tra campani e nazionali. Infine le birre, perlopiù artigianali, tra cui quelle Sorrentine (Syrentum, birra chiara 5,5%, Minerva, ambrata, lavorata con bucce di arance, 6%, Parthenope, scura, lavorata con le noci, 4,6%), a cui si aggiungono Menabrea e Icnusa.

SCHEDA DEL LOCALE

Nome: Così Fa Antonino Esposito
Indirizzo: via Solferino 27, Milano
Proprietà: Famiglia Conte
In cucina: Antonino Esposito
Orario: mar-dom 12-14.30 e 19-00
Coperti: 35
Contatti: 02 3658 7566 – info@cosimilano.com
Inaugurazione: 27 febbraio 2019

LDC