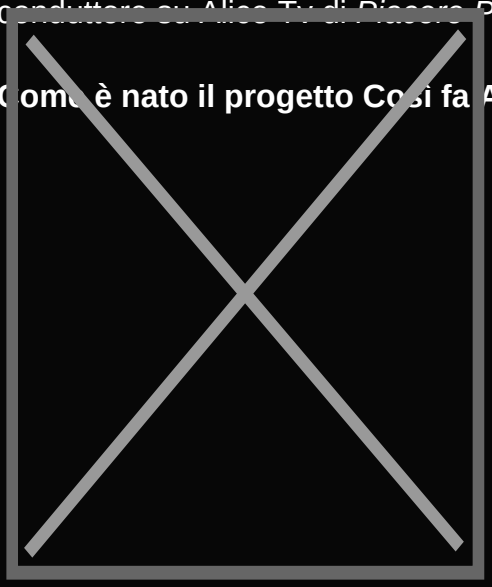
Pizzeria, l'Operazione Innovazione di Antonino Esposito

tempo-di-pizza-e-cocktail-bar-2-copia-adaa3ddc

Un esempio della direzione in cui va il mondo della pizzeria è ***Così fa Antonino*** **Esposito**, un piccolo spazio di ricerca con forno elettrico e american bar da poco aperto a Milano dal pizzaiolo **Antonino Esposito**, già titolare del ristorante ***Acqu'e Sale*** a Sorrento, nonché ideatore della Frusta sorrentina e conduttore su Alice Tv di *Pizzeria Pizza* e di *Alice Master Pizza*.

Come è nato il progetto Così fa Antonino Esposito?



Dal successo ottenuto all'Acqu'e Sale a Sorrento due anni fa,

quando ho introdotto i primi drink pur senza essere dotato di un bancone bar. Ecco com'è andata: avevamo notato che da qualche tempo i clienti, in attesa della pizza, ordinavano un calice di bollicine come aperitivo. Così quando dalla sala mi hanno avvisato che molti di loro avrebbero gradito bere un cocktail non ci ho pensato due volte e, con la consulenza di un barman, ho inserito subito in carta Spritz, Gin Tonic, Negroni e qualche drink low alcol. Che dire? Il ritorno è stato immediato. Da lì l'idea di aprire a Milano.

Il tuo è un format speciale perché non offri la classica pizza gourmet…
No. Da me i clienti non trovano il solito disco, ma pizze dalle forme particolari tra cui ovali, a quadrotto, a barca, a fagotto e a frusta. Gli impasti sono studiati con cura e tutti originali, penso per esempio a quello al nero di seppia o a quello con il limone di Sorrento. In lista, inoltre, non mancano le pizze fritte, sia dolci che salate.

E veniamo alla proposta beverage.
Oltre a birra e vino, che non possono mancare, a Milano in menù offriamo una buona selezione di drink classici tra cui Moscow Mule, Gin Tonic, Negroni, French 75 e Daiquiri, rivisitazioni e signature con un'attenzione particolare ai prodotti di Sorrento.



Come studiate il pairing?

Intanto, con un lavoro di gruppo e un dialogo costante tra cucina e bar. Gli abbinamenti, poi, si fanno per assonanza o per contrasto, cercando sempre di richiamare almeno uno degli ingredienti della pizza nel drink o nella sua decorazione, sempre funzionale e mai solo estetica.

Uno sguardo al futuro. Previsioni?
La mixability aiuta il business perché consente di allargare l'orario di apertura e di proporsi come un luogo di ristoro e di intrattenimento da pranzo a tarda notte. Sono certo quindi che nei prossimi anni quasi tutte le pizzerie amplieranno l'offerta con i cocktail.

È tempo di pizza e cocktail