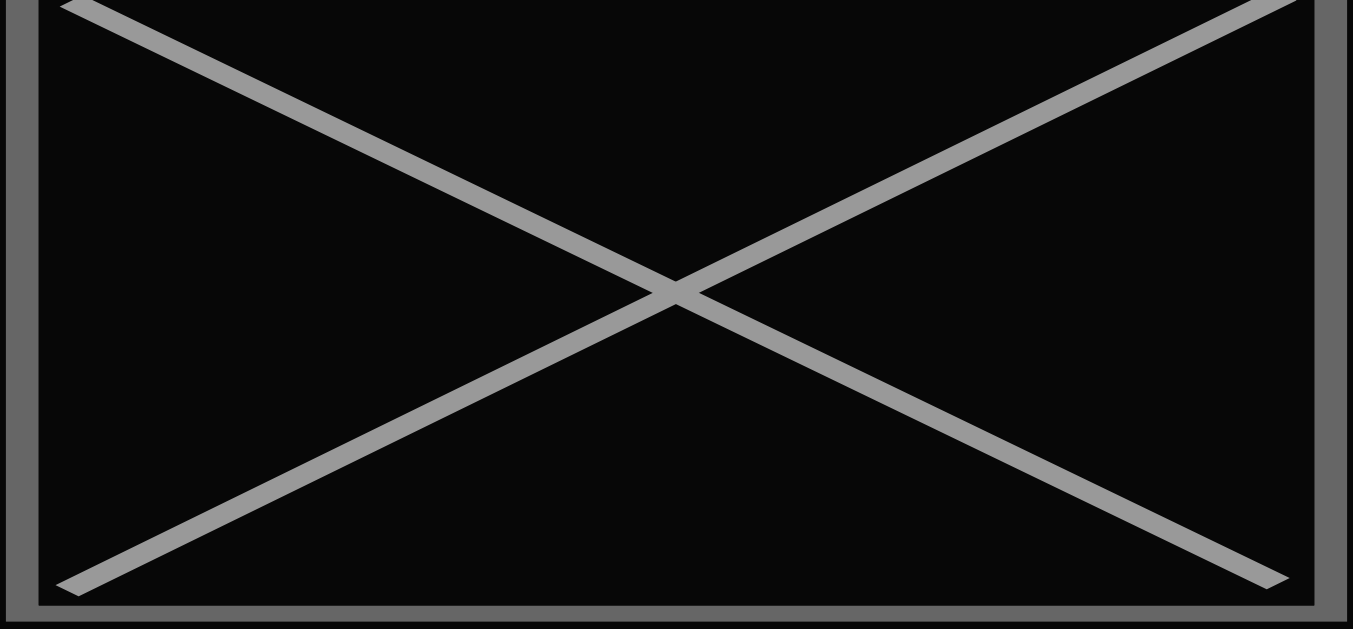
Bocche di Fuoco, a Catania le variazioni di pizza di Antonino Esposito

antonino-esposito-f70e83bf

Le "**variazioni di pizza**" di **Antonino Esposito** approdano per la prima volta in Sicilia come un’esplosione di creatività e gusto: domenica 14 luglio aprirà al pubblico catanese **Bocche di Fuoco**, il nuovo indirizzo, in Via Redentore 25, dove gli appassionati di pizza avranno la possibilità di assaggiare gli impasti realizzati ad arte dal maestro pizzaiolo al quale va il merito di aver innovato più di chiunque altro nel mondo dell’arte bianca.

Le sue pizze dettano tendenza e portano in tavola **estro, territorialità e genuinità**. I grandi protagonisti sono i sapori e i profumi della Costiera Sorrentina e della cucina campana – i limoni IGP di Sorrento, il finocchietto selvatico, la sapida colatura e le alici di Cetara, il Fior di latte dei Monti Lattari, il Provolone del Monaco DOP, i pomodorini del Vesuvio, la mozzarella di bufala campana DOP – abilmente combinati per stupire sin dal primo assaggio. **Pizze buone da mangiare ma anche belle da vedere**. Nelle mani di Antonino Esposito infatti il panetto viene lavorato con gesti precisi e ben calibrati con i quali vengono realizzate innovative variazioni di pizza: non solo il classico disco tradizionale, ma forme originali e uniche. I clienti siciliani avranno la possibilità di scegliete tra la celebre **Frusta Sorrentina**, formato di pizza coperto da brevetto internazionale dal 1996 caratterizzato da una forma lunga chiusa con un pizzico al centro e alle due estremità e disponibile in versione dolce o salata, e il **Fagotto pizza** dal cuore morbido, realizzata conferendo al panetto una forma a mo’ di cuscinetto farcita con primizie rigorosamente di stagione.



Le creazioni di Antonino Esposito, classe 1968, si distinguono sul panorama nazionale soprattutto per l'unicità dell'**impasto sottoposto a lenta lievitazione e realizzato con un'attenzione quasi maniacale per la selezione dalle farine**: si tratta di grani decorticati italiani a basso contenuto proteico, farine di tipo 0 e 1, farine di cereali, di canapa, di riso venere, integrale e da agricoltura biologica spesso insaporiti con l'aggiunta di infusi alla birra artigianale, ai limoni di Sorrento IGP e al finocchietto che ne aromatizzano il gusto.

Con Bocche di Fuoco Antonino Esposito prosegue nel suo progetto di portare la sua pizza ben oltre i confini di Sorrento, sua terra natale: infatti oltre alle pizzerie **Ahum!, Acqu'e Sale Sorrento** e **Acqu'e Sale Castellammare**, a febbraio Antonino Esposito ha inaugurato a Milano, in via Solferino, **Così Fa**, a cui è seguita ad aprile l'apertura della food court fiorentina **Godi Fiorenza**.