# Lo chef stellato Francesco Sposito firma tre burger gourmet per 12 Morsi

francesco-sposito-6379ed6a

La location è 12 Morsi, ritrovo cult degli appassionati di hamburger gourmet di Napoli. Qui, domani sera, Francesco Sposito, chef stellato della Taverna Estia, si metterà alla prova nel mondo dei panini proponendo tre miniburger da assaggiare con quattro morsi l'uno. Per un totale di dodici morsi: quelli richiesti per assaporare le tre creazioni e quelli che danno il nome al locale in cui si terrà lo show cooking.

In dettaglio queste sono le creazioni che saranno proposte dallo ch
13343029_1678368879095199_3729861417906568988_nef:

- "Scapesce" con cui Sposito ha inteso far riscoprire una materia prima di cui sono ricchi i nostri mari, ma che in pochi conoscono: la palamita, un pesce ricco di omega 3, dal sapore delicato, ma dalle carni compatte e sostanziose, ideale per un burger di pesce. Questi gli ingredienti: palamita, spuma di ricotta di pecora, zucchine alla scapece, insalatina di shiso, ketchup di rapa rossa.

Tokjo 2

- "Un napoletano a Tokyo", hamburger di Chianina IGP laccato in salsa Teryaki, pomodoro di Sorrento acerbo e maturo, foglie di mizuna, maionese di peperoncini verdi, chiffonade di zenzero in Agrodolce.

- "Cool", realizzato con tartare di bovino piemontese, Coolmelanzane, toma di capra alle erbe, mostarda di pere, spuma di senape di Dijion e i suoi germogli.

Classe 1983, Francesco Sposito - ricorda il sito Identità golose - inizia a muovere i primi passi in cucina al fianco di papà Armando, primo cuoco della Taverna Estia. Nel 2001 ha poi lavorato con Alain Passard, maestro delle spezie, e l'anno successivo con Igles Corelli. Nel 2005 si assume la responsabilità della cucina del locale di famiglia e dopo un paio di primavere conquista una stella

Michelin. Francesco non è però stato l’unico artefice del successo della Taverna: al suo fianco c’è il fratello Mario, laureato alla University School of Economics di Londra, appassionato sommelier e direttore di sala con il pallino del management; senza dimenticare le belle fidanzate dei fratelli (Elena in cucina e Viola in sala) e mamma Margherita padrona di casa. Persino le erbe e gli ortaggi qui hanno un’aria di famiglia, coltivate come sono nella masseria della casa.