Gennaro Esposito: “La mia vita è una corsa”

gennaro-esposito-ritratto-435c8543

Che si tratti di nuovi ristoranti, programmi televisivi (*Junior MasterChef Italia*) o eventi (come la sua celebre *Festa a Vico*), **Gennaro Esposito** non si tira mai indietro. Chef patron del **Torre del Saracino** a Vico Equense (NA) e di **Mammà** (Capri), di recente è diventato anche consulente dell’**Orangerie**, il ristorante del *CastaDiva Resort & SPA*, sul lago di Como.

L’anno scorso ti abbiamo visto nel ruolo di giurato a Junior MasterChef accanto ad Alessandro Borghese e Bruno Barbieri. Reitererai l’esperienza?
Sì, il programma rappresenta una grande opportunità per diffondere la cultura del buon cibo tra i più giovani. Ma è tutto rimandato alla prossima stagione televisiva: quest’anno verrà prodotta la versione con i Vip.

piatto-gennaro-esposito-2**Parliamo di food crossing. L’errore da evitare in tema di attività extra ristorante?**
La superficialità nell’approccio. Ricordatevi che il ristorante non deve essere mai messo in secondo piano: per diversificare le attività bisogna contare su una perfetta organizzazione interna su una brigata di cucina di alto livello.

È faticoso dedicarsi al food crossing?
Molto, richiede un enorme sacrificio. Personalmente, in questo periodo sono costretto a togliere tempo a famiglia e hobby per adempiere a tutti gli impegni presi.

piatto-gennaro-esposito-1

Il food crossing rappresenta un’occasione di business?
Sì. Grazie ai profitti derivati dalle attività di food crossing abbiamo potuto investire nel rinnovamento del Torre del Saracino a Vico Equense. Ma non solo: è anche un’opportunità di crescita e di confronto con altri colleghi.

Quali qualità deve avere uno chef che desidera avvicinarsi alla tv?
Una conoscenza e competenza a tutto tondo del mondo della cucina, una buona dialettica, un

approccio simpatico e l’attitudine al racconto.