



ieri oggi



Antonino Esposito
Curriculum Vitae



Prefazione

La mia carriera lavorativa o per meglio dire la mia vita sono un intreccio indescrivibile in quanto ogni singolo ricordo del passato abbraccia momenti di quello che non considero un lavoro, ma una sorta di legame affettuoso che da curiosità è diventato prima amore e poi passione sempre più intensa.

Non c'è infatti un aneddoto della mia vita che non sia legato alla farina o al forno e, la mia famiglia per un abbraccio o gli amici per un saluto, non avevano mai dubbi sul dove trovarmi: vicino al mio forno, alle mie pizze, alla mia passione.

Nella mia vita ho cambiato tanto, cercando nuove sfide e traguardi più difficili da raggiungere. Molte persone non capivano questo mio continuo mettermi in discussione lasciando spesso reattà consolidate per traguardi che tante volte all'inizio sembravano irraggiungibili.

Ovviamente non tutte le esperienze sono state positive, ma anche quelle meno fortunate, mi hanno lasciato comunque degli spunti utili alla crescita professionale e poi è vero che le "brutte esperienze" rendono più forti, soprattutto se credi in te stesso.

Oggi, il mio percorso di vita mi porta più spesso lontano dalla mia pizzeria, dalla mia Sorrento, in giro per il mondo dove altri forni e farine mi aspettano per far conoscere insieme la mia passione per questo prodotto simbolo della nostra tradizione: la pizza!!!



In sintesi

Antonino Esposito - quarantesette anni alle spalle, di cui oltre la metà trascorsi a coltivare la sua più grande passione: l'arte della pizza.

Sarà stata l'aria di casa, la bella Sorrento, o il supporto incondizionato ricevuto dalla famiglia a far scoccare la scintilla con acqua e farina. Un amore nato prestissimo e lievitato ancora più in fretta: appena diciottenne il primo impasto, quattro anni più tardi la gestione di alcuni ristoranti, nel 2000 l'invenzione della Frusta Sorrentina©, un marchio registrato che viene esportato in tutto il globo dall'azienda "Sorrento Sapori e Tradizioni", di cui è socio fondatore.

Sette anni dopo inizia la carriera televisiva, un lungo cammino sotto i riflettori di vari canali che culmina nell'ideazione del noto format "Piacere Pizza" trasmesso da Alice Tv. Protagonista non solo sul piccolo schermo ma anche in libreria, con l'edizione di libri da 100.000 copie tradotte anche in inglese, considerato che il suo nome è noto anche oltre i confini nazionali grazie all'attività di tecnico dimostratore e di sviluppatore di nuovi prodotti che svolge per varie aziende, un'attività che gli ha permesso di girare il mondo in qualità di ambasciatore delle eccellenze italiane.

Da oltre 10 anni collabora con molini e in particolare con l'azienda produttrice di farina Molini Pivetti spa, grazie alla quale studia e sperimenta nuove forme di prodotto, come la Skura, farina di grano arso la cui invenzione è stata premiata come prodotto innovativo del 2014. Ma i numerosi riconoscimenti collezionati dentro e fuori dall'Italia non hanno mai cambiato lo scugnizzo cresciuto nei vicoli sorrentini, perché "è l'umiltà l'ingrediente essenziale per una ricetta di successo".

Da sempre infatti è in prima linea per trasmettere ai più giovani la passione per il proprio mestiere, dai banchi della scuola di formazione che ha inaugurato fino all'ideazione del primo trofeo per pizzaioli amatoriali "Pizza che passione", giunto ormai alla terza edizione.

Tante emozioni vissute, ancora troppe quelle da provare, come l'imminente inaugurazione di un nuovo concept della ristorazione che prenderà il nome di "Acqu'e Sale", ma questa è un'altra storia...



Vita e Carriera imprenditoriale

7 giugno 1968 - Antonino Esposito nasce a Sorrento.

1990 - All'età di 22 anni è titolare del ristorante pizzeria "Bingo" a Massa Lubrense con 80 posti a sedere.

1996 - A 28 anni cede il "Bingo" per inaugurare il nuovo ristorante pizzeria "Il Vicoletto" nel centro storico di Sorrento con 60 posti a sedere.

1997 - Invenzione della "Frusta Sorrentina®", prodotto di pasta di pizza, pomodoro e mozzarella, con forma brevettata e marchio depositato.

2000 - Apertura del take away "Frusta Sorrentina®" nel centro storico di Sorrento.

2000 - Apertura dell'azienda "Sorrento Saperi e Tradizioni" produttrice di prodotti surgelati a base di pasta di pizza, nonché della "Frusta Sorrentina®", commercializzati in Italia, all'estero e per varie compagnie aeree.

2006 - Ampliamento del take away in pizzeria "Frusta Sorrentina®", 120 posti a sedere.

2007 - Apertura della "Trattoria Sorrentina" presso piazza Tasso, nel centro di Sorrento, 180 posti a sedere.

2007 - Apertura dell'azienda "Sorrento Snack" produttrice di panini e tramezzini confezionati in atmosfera modificata e prodotti farciti tipici campani a base di pasta di pizza.

Gennaio 2009 - Cessione della "Frusta Sorrentina®" e apertura del take away "Ahum®", primo punto del suo nuovo marchio in franchising di take away.

Giugno 2010 - Apertura della pizzeria "Ahum".

Dal 2010 a tuttoggi inizia a collaborare con la Molini Pivetti spa in qualità di tecnico dimostratore e nello sviluppo/realizzazione di nuovi prodotti.

2012 - L'amica "Tiziana" inizia a guidare il mio "Fan Club" che conta circa 5.000 iscritti.

2012 - Presentazione del libro "**Passione Pizza**", edito da LT EDITORE.

2013 - Presentazione del suo nuovo libro "**Fantasie di Pizza**", edito da LT EDITORE.

2013 - Ideazione e realizzazione del primo Campionato "**Pizza che passione**" per pizzaioli amatoriali, svoltosi a Sorrento (NA).

Dal 2013 a tuttoggi collabora come testimonial con aziende (Amodio, La Torrente) in fiere internazionali.



2014 - Ristampa del libro "Passione Pizza" con 80.000 copie ventute.

2014 - Ristampa del libro "Fantasie di Pizza" con più 30.000 copie ventute.

2014 - Apertura dell'azienda "Master Pizzaiolo" training lab a Chicago.
Prossima apertura in Giappone.

2014 - Seconda edizione del Campionato "Pizza che passione" per pizzaioli amatoriali, svoltosi ad Alassio (SV).

2014 - 2015 - Ideatore, autore e giudice supremo del talent televisivo Alice Masterpizza.

2015 - Apertura di "Acqu'e Sale" un nuovo concept di ristorazione che vede sposare la tradizione all'innovazione.

Formazione e Workshop

2000 - Corsi di formazione per pizzaioli indetti dalla Regione Campania tenuti da A. Esposito.

2006 - Partecipazione ai corsi di formazione dell'"Alimentazione senza glutine". Specializzazione nella conoscenza e nell'uso di farine particolari quali: kamut, farro, aproteica, integrali.

2008 - Seminario di specializzazione tenuto da Antonino Esposito sulla pizza napoletana al Pizzafest a Napoli.

2008/09 - Seminari di specializzazione sulla pizza verace napoletana tenuti da Antonino Esposito in Inghilterra, Giappone e Stati Uniti.

Dal 2010 a tuttoggi inizia a collaborare con la Molini Pivetti spa in qualità di tecnico dimostratore e nello sviluppo/realizzazione di nuovi prodotti.

2010 - Marzo e novembre corsi a Corato nella scuola di cucina "Anice Verde".

2010 - Novembre Presentazione e degustazione della pizza napoletana a Tel aviv "Israel food".

2011 - Gennaio presentazione e degustazione della pizza napoletana in Florida.

2011 - Febbraio presentazione e degustazione della pizza napoletana in Germania, Las Vegas.

2014 - Presentazione e degustazione della pizza napoletana e delle sue materie prime nel mondo:

Gennaio: Chicago (USA); **Febbraio:** Tel Aviv (Israele) - Belgio - Bologna - Massa Carrara
Marzo: Tokio (Giappone) - Alberobello - Castelvoturno - Las Vegas (USA) - Los Angeles (USA) - Chicago (USA); **Aprile:** Dubai (Emirati Arabi Uniti) - Firenze; **Maggio:** Vancouver (USA) - Chicago (USA); **Giugno:** Avignone (Francia) - Praia a Mare; **Luglio:** Gioisa Ionica - Roma - Salerno - Modena; **Agosto:** Pagani - Sant'Agnello; Settembre: Hong Kong (Cina) - Taranto - Logorotondo - Bergamo - Roma - Padova; **Ottobre:** Napoli - Norimberga (Germania) - Roma; **Novembre:** Qatar - Tel aviv (Israele); **Dicembre:** Dubai (Emirati Arabi Uniti)



Vita pubblica

2007 - Protagonista del programma "Pizza, che passione!" in 4 puntate sul canale Alice di Sky.

Aprile 2008 - Apparizione al TG5 delle 20.00 nell'ambito dei Campionati mondiali della pizza di Salsomaggiore con intervista e presentazione della "Pizza munnezza".

Giugno 2008 - Servizio giornalistico della rubrica televisiva "Antichi Sapori" del TG3 Campania con presentazione della pizza D.O.P. campana.

2008/09 - Rubrica mensile "Pizza e dintorni" sulla rivista "Alice magazine".

2009 - Ospite dei programmi "Casa Alice" e "La domenica di Alice" sul canale Alice di Sky.

2010 - Ideazione, redazione e registrazione del format "Piacere Pizza" programmato in 30 puntate sul canale Alice di Sky.

Settembre 2012 - Aprile e Ottobre 2013 - Giugno 2014 - Copertina su Alice magazine.

Maggio 2014 - Partecipazione come ospite alla "Prova del Cuoco" su Rai uno.

Maggio 2014 - Partecipazione come ospite alla trasmissione "1 mattina" su Rai uno.

Luglio 2014 - Copertina su Alice magazine Germania.

Marzo 2014 - Presentazione del "Casatiello" presso la scuola di Anna Moroni a Roma.

Aprile 2014 - Giudice di gara della 23esima edizione "Campionato mondiale della pizza" a Parma.

Maggio 2014 - Partecipazione al salone internazionale "CIBUS" a Parma. Vincitore premio prodotto innovativo dell'anno con la presentazione della farina di grano arso "Skura" prodotta in collaborazione del Molino Pivetti

Giugno 2014 - Giudice di gara "Campionato Mediterranee" ad Avignone.

Giugno 2014 - Rassegna teatrale con il prof. Fabrizio Mangoni a Serramezzana.

Giugno 2014 - Spettacolo teatrale "Olio: la luce fluida del sole" con il prof. Fabrizio Mangoni a Salerno.

Ottobre 2014 - Partecipazione alla fiera "SIAL the world's largest food innovation marketplace" a Parigi.



Febbraio/ Marzo 2015: Ideatore, autore e protagonista del programma Alice Master Pizza su Alice Tv

Maggio 2015: Giudice di gara della 24esima edizione "Campionato mondiale della pizza" a Parma

Ottobre 2015: Partecipazione al programma "A B Cheese" su Gambero Rosso TV

Ottobre 2015: Giudice di gara del "Campionato europeo della pizza" a Milano

Premi e riconoscimenti

2000 - 1° classificato al campionato campano "Gusto e cottura" a Massa Lubrense.

2007 - 2° classificato al Campionato mondiale della Pizza di Las Vegas.

2008 - 2° classificato al Campionato mondiale della Pizza di Salsomaggiore.

2008 - 3° classificato al campionato internazionale del Pizzaiolo a Napoli.