



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!!!



Vita e attività

7 giugno 1968 - Antonino Esposito nasce a Sorrento.

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

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

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

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

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

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".

Carriera imprenditoriale

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

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 e all'estero.

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

Formazione

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.



...Formazione

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

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.

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.

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.