

Le Recensioni del 2008

Guida Rossa Michelin 2008

Alla carta dei vini è assegnato il prestigioso simbolo del Grappolo.

Specialità. Apparentemente un uovo (tuorlo marinato, schiuma di acqua di pomodoro e asparagi).

Stoccafisso in pasta tradizione e innovazione. Filetti di triglia, latte cagliato, fave e pancetta.

Nella zona degli impianti sportivi, locale che si presenta come un'inaspettata oasi di elegante rusticità, tra camino e travi a vista, una cucina decisamente creativa.

Dal novembre 2007 il riconoscimento della prima **STELLA**.

Identità Golose Prima Edizione

Guida ai ristoranti d'Autore

Armando Sposito, ex professore di educazione fisica, ha deciso 7 anni fa di sperimentare una nuova esistenza coinvolgendo i figli Francesco, chef pasticciere e sempre più responsabile unico della cucina, e Mario, sommelier, in un locale sofisticato, caldo e unico nella zona. La famiglia Sposito ha deciso di andare oltre il territorio proponendo una cucina mai banale e che, per quanto elaborata, mette sempre i sapori al centro. Centrali sono i Raviolini in brodetto di coniglio ripieni di lenticchie rosse di Castelluccio e brasato di foie gras. E non banale è la la Costoletta di agnello in crosta di pistacchi e mandorle, erbe aromatiche, cuore morbido di fegato d'anatra e tartufo nero di Bagnoli Irpino: croccante fuori, morbido dentro. Mantenere in primo piano il sapore del coniglio nel Millefoglie di coniglio di fattoria ripieno di ortaggi e funghi in salsa di sesamo nero tostato e sentori di cardamomo non è facile, ma lo chef conosce il suo mestiere. Il territorio si trova nelle confetture di produzione propria: quella di albicocche del Vesuvio, da associare al pecorino di Moliterno, è da non perdere. I dolci sono delicati e leggeri. Ottima la carta dei vini e distillati. E mentre la carta dei caffè riporta a Napoli, la caffettiera di Eduardo conduce dritti in paradiso.

Guida Oro Ristoranti di Veronelli 2008

Elegante(ha giardino con aiuole di gelsomino, gerani e piante aromatiche).
In cucina lo chef patron Armando Sposito e il figlio Francesco; in sala la moglie Margherita e l'altro figlio Mario, sommelier.

Piatti: calamaro brasato ripieno di ortaggi grigliati e gamberoni su salsa di ostriche; burrata con cime di broccoletti, cipolla bianca al forno e vellutata di peperoni gialli; maltagliati di faina di mais, ragù di gallinella di mare, pomodori confit, bottarga e cime di broccoli; sfoglie di pasta, carciofi mammola stufati, pecorino di Moliterno e ragù di di cosciotto di agnello; pesce bandiera in crosta di pane; cosciotto di faraona dissossata e farcita su emulsione di patate e croccante di pancetta. Casalinghi i pani e i grissini.

Dolci: sformato di ricotta e pere all'anice stellato e salsa di cioccolato al caffè; geometria di mela annurca con salsa al calvados e gelato al latte.

Formaggi: pecorino di Moliterno, caciocavallo podalico, provolone del monaco, più alcuni formaggi francesi semi-stagionati.

Vini. Ripeto: gran bella carta(campana, nazionale, estera)

Acquaviti: grappe, rhum e whisky elettivi; buonissimo tuttavia, anche il nocino di casa, dalla ricetta di nonno Mimi

Dal 2007 **STELLA.**

Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso 2008

Continua la crescita del locale della famiglia Sposito, con un'impegno e una passione davvero degni di nota. Ai fornelli, nella bella cucina a vista, papà Armando e il giovane Francesco che accumula esperienze nelle più blasonate cucine italiane ed europee; nella sala, lineare ma curata e riscaldata dal bel camino, si viene coccolati dal resto della famiglia. Gli ingredienti ci sono tutti: una bella carta dei vini internazionale proposta da Mario Sposito, sommelier, tante attenzioni (dal triplice benvenuto al pre-dessert e piccola pasticceria, fino alla carta dei caffè Lelli, alcuni dei quali serviti al tavolo col la " napoletana ", doppio bonus) e una cucina eccellente senza sbavature, che offre due menu degustazione o un'ampia scelta alla carta, da cui citiamo: carciofi stufati alla maggiorana con mazzancolle in consommé, ravioli di stocco in salsa di cipolla rossa di Tropea, olive nere, curry e mentuccia selvatica (eccezionali !), ravioli aperti con carciofi "mammola" , pecorino di Moliterno e ragout di agnello, cosciotto di faraona farcita con emulsione di patate, pancetta croccante e olio al sesamo. Si chiude in bellezza con la " passardiana " millefoglie con crema chiboust e caramello al latte.

Touring Club 2008

In un vecchio casale ristrutturato, alle falde del Vesuvio, ambiente elegante, il cui nome è già un programma: Estia, nella mitologia greca, era la dea del focolare e il suo fuoco provvedeva a riscaldare la casa e a cuocere i cibi. Cucina a vista, buona carta di vini e proposte di carne e di pesce eseguite con misura e giusti sapori.: calamaro ripieno di ortaggi e gamberi su salsa di ostriche, ravioli di stocco in sfoglia di olive nere più altre ricette originali e gradevoli come il servizio cortese. Dal 2004 ad oggi, sempre premiato nella sezione ristoranti Buona Cucina. Nel 2007 Medaglia d'Oro T C I. Stanze del Gusto e Buona Cucina, premiazione della speciale targa della giuria Touring per il ristorante che più si è contraddistinto tra quelli del Sud Italia e le isole.

Duemila Vini 2008(Associazione Italiana Sommelier)

4 TASTEVIN etichette 850

Un ristorante in cui il buon gusto regna sovrano, sia nel bel ambiente curato in ogni dettaglio, sia nella proposta gastronomica, frutto di una riuscita combinazione tra una grande passione, capacità tecnica e uso di ingredienti di qualità. Vale la visita.

Identità Golose Seconda Edizione 2009

Guida ai ristoranti d'Autore

Paolo Marchi

Recensione

Siamo in periferia, alle falde del Vesuvio, in un vecchio casale che ospita una taverna, con un nome che la dice lunga: “ estia “ significa infatti mangiare. A dirigere il complesso goloso pensa un'intera famiglia, gli Sposito, composta da madre, padre e due figli i quali, assieme alle rispettive fidanzate, non trascurano davvero nulla, a cominciare dall'ambiente.

Si entra in una sala molto piacevole, tra il rustico e l'elegante, dove troneggia un grande camino e qualche arredo di campagna. In estate si mangia all'aperto, nel giardino, da cui è possibile intravedere l'orto, lo stesso da cui si attinge per le verdure, i limoni e le spezie, vera passione di Francesco, giovane chef che ha girato, letto e appreso e che porta impressa dentro una voglia smisurata di fare.

L'audacia e la voglia di stupire non gli difettano e il menù è spesso un percorso ricco di inventiva, non sempre originale, che quando è invece applicata ai grandi prodotti del territorio (e non al foie gras, per esempio), rafforza l'identità dello stile. Pensiamo ai Cannoncini di segale con stocco e friarielli o al divertimento efficace dell'Uovo apparente in acqua di pomodoro.

I Ristoranti d'Italia 2009 Le Guide de L'Espresso

Recensione

Si è completamente presi da questa oasi del gusto: d'estate, quando è possibile cenare sotto il pergolato all'aperto e pure d'inverno, quando il grande focolare della dea greca Estia riscalda la raffinata taverna. L'accoglienza di Mario, impeccabile sommelier e maestro di sala, lascia il tempo di scorgere tra i fornelli, dietro la grande finestra della cucina a vista, Francesco Sposito, il fratello cuoco tanto giovane quanto ricco di fantasia, creatività e incontenibile talento. Dalle sue mani nascono i pani fragranti, gli odorosi grissini al sesamo e burro, che danno il benvenuto in casa di Ellade antica. E subito ti coinvolgono i profumi e i sapori, quelli della memoria, ma capaci di ricomporre i segmenti dei racconti culinari. Non a caso il menù è stilato proprio come un racconto, che partono dalle origini dell'avventura gastronomica e attraversa il tempo fino a oggi. Soltanto così si spiega come rapa rossa, broccoli e baccalà diventino rispettivamente croccante sfoglia agrodolce, gustoso bonbon e lievissimo crem caramel e come il formaggio podalico nei ravioli possa viaggiare senza timore con verdure crude e cotte e

con mazzancolle. Tecnica e innovazione dunque, mai distinte o separate dal gusto, che si esprime in crescendo, senza sosta, dagli antipasti ai dolci. La cantina è superba. Degustazioni a 65 e 75 euro

Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso 2009

Recensione

Fin da adolescente nella cucina di papà Armando, Francesco Sposito (oggi venticinquenne) può essere considerato l'enfant prodige della ristorazione campana. Nei suoi piatti compaiono piccioni, ostriche e foie gras, ma anche friarielli, baccalà e agrumi, in una fusione perfetta. Dal doppio appetizer di benvenuto spettacolare il crem caramel di mussillo di baccalà su purea di fagioli cannellini, degna anticipazione di una magnifica zuppa di tartufi (di mare e di terra) in emulsione di panna fresca, Riesling e sale affumicato. Notevole anche la burrata con cime di broccoletti, salsa di peperone giallo al profumo di acciughe e insalatina di cipolla bianca al dragoncello. Impedibile la pasta e patate con zappetta di sedano e vongole e i cannoli farciti di stoccafisso e pennellate di friarielli e peperoni(due piatti sorprendenti). Tra i secondi un ottimo calamaro brasato ripieno di gamberi rossi e verdure grigliate, servito in una lievissima salsa di ostriche. Molto buono anche il filetto di maialino alle erbe con quenelle di sedano rapa e acquerello di arance e cacao. In attesa della ,millefoglie soffice e croccante al burro di Normandia con crema chibouste e caramello al latte ci siamo deliziati con un bicchiere di riduzione di cherry con parfait di liquirizia, zucca e croccante di mandorle. La carta dei vini è migliorata, potenziata soprattutto nelle etichette estere e nei distillati.

Punteggio 84(58 Cucina, 16 Cantina, 8 Servizio, 2 Bonus)

Ecco l'elenco dei primi in Campania:

95-La Torre del Saracino	(chef Gennaro Esposito)
92-Il Don Alfonso	(chef Alfonso Iaccarino)
87-L'Olivo del Capri Palace	(chef Oliver Glowing)
86-La Taverna del Capitano	(chef Alfonso Caputo)
86-Oasis	(chef Fischietti)
84-Taverna Estia	(chef Francesco Sposito)
84-Hotel San Pietro Positano	(chef Alois Vantagenaker)

Le migliori cucine in Campania:

- 66- Chef Gennaro Esposito
- 61- Chef Alfonso Iaccarino
- 61- Chef Oliver Glowing
- 58- Chef Alfonso Caputo
- 58- Chef Francesco Sposito

Guida Rossa Michelin 2009

Alla carta dei vini è assegnato il prestigioso simbolo del Grappolo.

Specialità. Apparentemente un uovo (tuorlo marinato, schiuma di acqua di pomodoro e asparagi). Stoccafisso in pasta . tradizione e innovazione. Rombo in crosta di pop corn, olio ai pistacchi di Bronte, peperoncino verdi e gelato di melanzane.

Un'intera famiglia al lavoro tra sala e cucina a vista è la chiave, tutta italiana, che spiega il successo del locale : un'inaspettata oasi di elegante rusticità con camino e travi a vista. Cucina gustosamente creativa. **Stella Michelin**

Jeunes Restaurateurs D'Europe

Il giorno 21 Novembre 2008 il Presidente Marco Bistarellil ci ha comunicato il nostro ingresso nell'associazione JRE. I nostri più sentiti ringraziamenti a quanti si sono prodigati affinché questo meraviglioso sogno si realizzasse. Grazie di vero cuore. Francesco e Mario Sposito



IDENTITÀ GOLOSE

congresso italiano di cucina d'autore

MILANO QUINTA EDIZIONE
dal 1 al 4 febbraio **2009**

Quinta edizione di **IDENTITÀ GOLOSE - Congresso Italiano di Cucina d'Autore**, a **Milano dall'1 al 4 febbraio 2009**, da una domenica a un mercoledì. **L'originalità e la ricchezza dei contenuti** hanno fatto di **IDENTITÀ GOLOSE il punto di riferimento** di tutto ciò che accade di nuovo sulla scena della cucina intesa come espressione internazionale di concetti e idee innovativi, secondo un binomio ormai consolidato: **qualità e innovazione**. **IDENTITÀ GOLOSE 2009** trasformerà **Milano**, per quattro giorni, nella **capitale gastronomica mondiale**, proponendo nuovi **spunti di riflessione e ricerca**.

Quinto appuntamento e **nuova sede: Milano Convention Centre**, in via Gattamelata 5, una struttura scelta perché grande e funzionale e come tale in grado di dare spazio e risposte a ogni istanza e richiesta di espositori, pubblico e relatori.

IDENTITÀ GOLOSE si ripropone come **un contenitore di idee e proposte, di speranze e confronti, anche di polemiche** perché il cibo è un pianeta vivo e chi lo abita non lo subisce ma lo anima e lo agita.

Tre parole come sintesi dell'impegno di chi cura il congresso:
Verdure, Vita, Vent'anni.

- **Verdure** - e non cucina vegetariana - per andare oltre il dualismo tra carne e pesce, per affrontare con taglio goloso quanto ci arriva dagli orti, dai campi e anche dal mare.

- **Vita** ovvero il mondo del crudo, che viene prima di qualsiasi forma di cottura e di cucina cucinata, ma anche il mondo della salute, un benessere fisico e mentale sempre più minacciato da allergie, malattie e stress come già messo in evidenza nell'edizione 2008.

- **Vent'anni** perché è importante portare alla ribalta chi inizia il mestiere e non solo confermare che è bravo chi lo è ormai per tutti. Troppo facile.

E ancora **le Grandi Famiglie della gola**, la trasmissione del genio gastronomico da gene in gene; **una regione ospite - le Marche** - e **una nazione - la Francia**; **i Grandi Pasticcieri** e **le eccellenze del cioccolato e dei dessert**; il pianeta **vino** e quello dello **zafferano**.

A IDENTITA' GOLOSE 2009 saranno **oltre 70 gli chef provenienti da tutta Europa, dal Brasile e dagli Stati Uniti** che animeranno il palco del congresso. La formula prevede, come di consueto, l'alternarsi su palcoscenico dei relatori che, in circa quaranta minuti, illustreranno a un pubblico di colleghi e giornalisti una ricetta emblematica, l'esecuzione di una nuova tecnica, l'utilizzo di prodotti insoliti o l'estrema padronanza della materia. Tutto eseguito, assaggiato e commentato per il pubblico che assisterà alla preparazione "live" di ogni piatto.

COMUNICATI STAMPA E RECENSIONI IDENTITA' GOLOSE

MILANO 01-04 Febbraio 2009

Brusciano e il miracolo della Taverna della famiglia Sposito



Andata e ritorno Milano-Napoli-Milano ieri per deliziarmi alla **Taverna Estia**, 081.5199633, la tavola dei fratelli **Sposito, Mario** in sala e cantina, **Francesco** in cucina e tra due domenica sul palco di **Identità Golose**.

Tutto in un comune, Brusciano, che non è esattamente il più panoramico e romantico della Campania. Tutto ebbe inizio nel giugno di dieci anni fa con loro padre **Armando**, bravo a fare tutto, anche erigere la struttura con le sue mani, mattone dopo mattone. Lui ha poco più di cinquant'anni, i suoi due figli poco meno. Sono straconvinto che nessuno farebbe cambio con loro. Certo, la stella se la piglierebbero tutti, tutto il resto no. Come con le ostriche, il meglio è dentro, una volta superata la cancellata. In Italia ci riempiamo tanto la bocca con parole come turismo, sistema, bellezza, storia, piacere, panorama mozzafiato, supremazia eterna..., ma quando vedo come certi nostri amministratori, tanti purtroppo, tengono l'ambiente affidato loro impugnerai una mazza da baseball per batterli e farli correre. E molti cittadini sono come loro, attenti alle cose di proprietà, ma per strada chissenefrega. Lavorare bene come fanno gli **Sposito** in un punto che non aiuta, è un miracolo che si ripete ogni giorno. Dimostrare le proprio qualità lì è come scalare l'Everest senza ossigeno.

Paolo Marchi

Francesco Sposito (accento sulla "i"), cuoco alla **Taverna Estia** di Brusciano, nella campagna campana che non è propriamente «la costiera amalfitana, da cui dunque è doppiamente difficile emergere», lo introduce **Paolo Marchi**, non temendo di definirne i primi passi «in tutto simili a quelli di **Alajmo**». Francesco *prodige* ha avuto la sua prima stella a soli 25 anni, ragione sufficiente per fare di Brusciano uno dei vertici del poligono della creatività europea under 30, che in questa giornata passa da Copenaghen, Bilbao e Parigi.

Lui deve qualcosa a qualcun altro: «senza i miei passaggi da **Passard** e **Barbagliani** al **Caffè Groppi** non sarei quello che sono ora. Ma il mio ringraziamento più grande va sicuramente a **Igles Corelli**, un maestro e mito». Sorprendono per esplosività gustativa i due piatti presentati: Frittata di uova (di **Paolo Parisi**), asparagi e pomodoro e Crème brûlée di baccalà,

tradizioni *black and white* colorate da una tecnica che solleva il dettaglio a monumento, riprodotto nel piatto secondo le logiche del sogno e della memoria dell'adolescenza. La crème testimonia dei suoi inizi in pasticceria, solo che lo zucchero di canna della brûlée classica è sostituito da una *panura* di patate disidratate, mischiata con senape di grani. Un costrutto ardito e simbolo della Nuova Cucina del Sud, un edificio gustativo laddove «c'è più che altro sfacelo, quello generato dalle nostre amministrazioni politiche». Bruttore architettoniche grazie al cielo c! ondonate al nostro palato dal gusto vivissimo di Sposito.

GZ

Acqua Panna/S.Pellegrino e il casting dei giovani chef



Il primo indizio l'abbiamo avuto domenica, il primo giorno, quando **Acqua Panna/S.Pellegrino** ha assegnato a **Francesco Sposito** della **Taverna Estia** di Brusciano il premio **Vent'anni**, dedicato al miglior talento under 30 in circolazione. Ma quello della cucina giovane e di talento

è il leit-motiv delle nuove iniziative di comunicazione dell'azienda, annunciate dal marketing manager **Paolo Caporossi** che ha presentato un trailer, star i **fratelli Costardi**, primo capitolo di una serie che racconterà i giovani talenti della cucina italiana a una community online. E infatti il corner AP/SP è in questi giorni sede di casting di cuochi, aspiranti protagonisti della serie. Se sei cuoco, testa la tua fotogenia. Anzi, la tua "web-genia". Per saperne di più, appuntamento domani, mercoledì, ore 13.45 in Sala Lounge.

Jre: Scarello presidente e 6 new-entry



Passaggio di consegne al timone di **Jre**: sul palco **Marco Bistarelli** («torno ai fornelli») passa il timone a **Emanuele Scarello**, nuovo presidente

dell'associazione dei **Giovani ristoratori d'Italia**. Sul palco di **Identità Golose**, sfilano i nuovi ingressi di quest'anno: **Alberto Tonizzo**, chef del ristorante Al Ferarut di Rivignano (Ud), **Marcello Trentin** del **Magorabin** di Torino, **Marco Stabile** dell'Ora d'Aria a Firenze, **Cristiano Tomei** dell'**Imbutto** a Viareggio (LU), **Francesco Sposito** della **Taverna Estia** di Brusciano (NA) e **Cristiano Andreini** del ristorante **Andreini** di Alghero (SS). Con loro sul palco, **Paolo Marchi**, **Enzo Vizzari**, **Marco Bolasco**, **Luigi Cremona**, dritti dal *sancta sanctorum* della critica gastronomica italiana. La sera, chiusura in pompa magna con la cena dei cinque presidenti.



Eccolo in tutta la sua brillante
loquacità scugnizza

Francesco Sposito (accento sulla "i"), cuoco alla **Taverna Estia** di Brusciano, nella campagna campana che non è propriamente «la costiera amalfitana, da cui dunque è doppiamente difficile emergere», lo introduce

Paolo Marchi, non temendo di definirne i primi passi «in tutto simili a quelli di **Alajmo**». Francesco *prodige* ha avuto la sua prima stella a soli 25 anni, ragione sufficiente per fare di Brusciano uno dei vertici del poligono della creatività europea under 30, che in questa giornata passa da Copenaghen, Bilbao e Parigi. Lui deve qualcosa a qualcun altro: «senza i miei passaggi da **Passard** e **Barbaglini** al **Caffè Groppi** non sarei quello che sono ora. Ma il mio ringraziamento più grande va sicuramente a **Igles Corelli**, un maestro e mito». Sorprendono per esplosività gustativa i due piatti presentati: Frittata di uova (di **Paolo Parisi**), asparagi e pomodoro e Crème brûlée di baccalà, tradizioni *black and white* colorate da una tecnica che solleva il dettaglio a monumento, riprodotto nel piatto secondo le logiche del sogno e della memoria dell'adolescenza. La crème testimonia dei suoi inizi in pasticceria, solo che lo zucchero di canna della brûlée classica è sostituito da una *panura* di patate disidratate, mischiata con senape di grani. Un costrutto ardito e simbolo della Nuova Cucina del Sud, un edificio gustativo laddove «c'è più che altro sfacelo, quello generato dalle nostre amministrazioni politiche». Brutture architettoniche grazie al cielo condonate al nostro palato dal gusto vivissimo di Sposito.

GZ

