



MAMMÀ ISOLA DI CAPRI



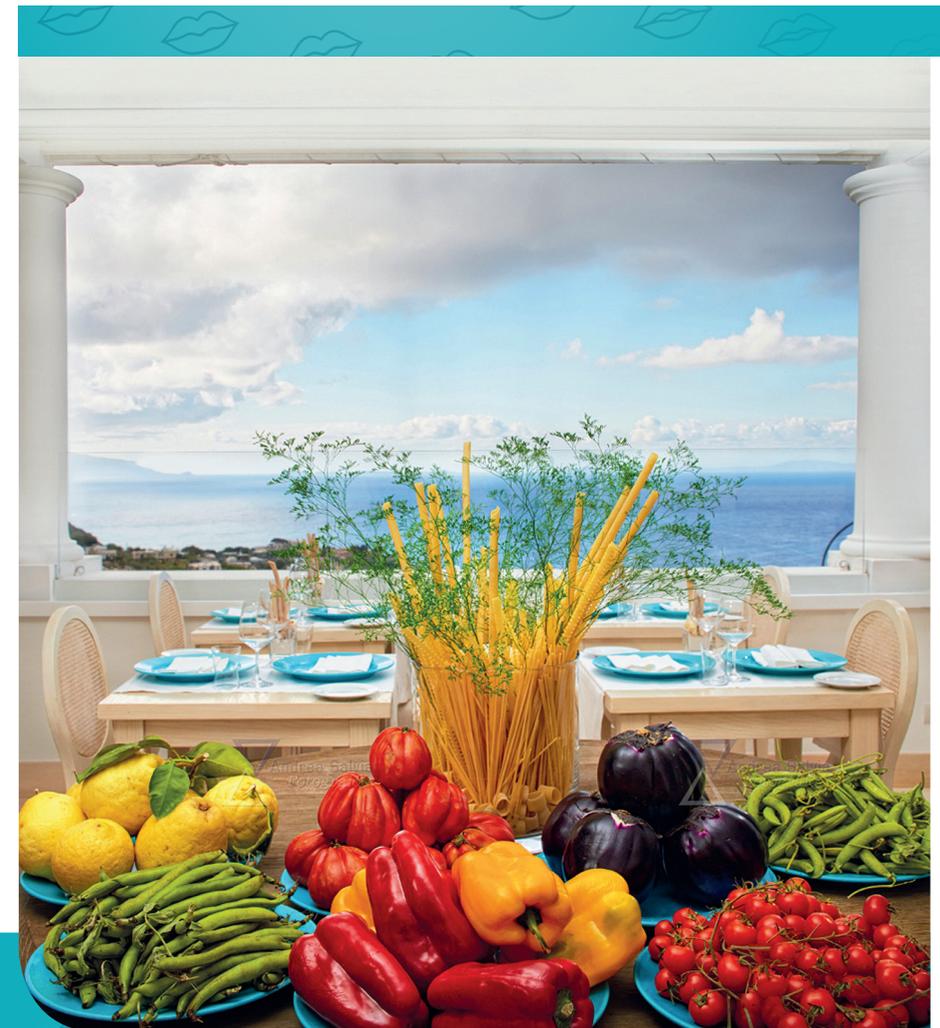
MAMMÀ ISOLA DI CAPRI



Ristorante Mammà | Via Madre Serafina, 6 | 80073 Capri (Na) ITALY

Pizzeria Mammà | Via Madre Serafina, 11 | 80073 Capri (Na) ITALY

Tel. +39 081 837 74 72 | info@ristorantemamma.it | www.ristorantemamma.it



www.ristorantemamma.it

A CENA DA “MAMMÀ”

Mammà. Un nome autentico e genuino quello del ristorante di Gennaro Esposito, tra gli chef più acclamati d'Italia. Capri accoglie infatti un'altra stella nel proprio firmamento gastronomico, anzi due stelle.

Sono infatti due le Stelle Michelin conquistate da Gennaro Esposito, la prima nel 2001, fonte di grande soddisfazione ma non per questo un traguardo, la seconda Stella arriva nel 2008. Negli anni riceve numerosi riconoscimenti gastronomici, tra cui le Tre Forchette del Gambero Rosso.

Una lunga gavetta che inizia nei ristoranti della Costiera, ma è all'estero che matura le esperienze più importanti, quelle che lo concluderanno chef di fama internazionale, lavora nelle cucine del Luigi XVI a Montecarlo e al Plaza Athénée a Parigi alla corte di Alain Ducasse.



Oggi la sua formazione continua senza sosta. *“Le persone che mi hanno insegnato le cose più importanti, sono mio zio Giovanni Fraddanno e lo chef francese, ma di cultura internazionale, Alain Ducasse”.*

Il ristorante Torre del Saracino di Vico Equense rappresenta un po' la casa dei sapori e il laboratorio creativo di Gennaro Esposito.

L'avventura iniziò nel *“novembre del 1991 e l'unica certezza che avevo è che avrei cercato di creare una cucina che fosse mia, in cui potermi rispecchiare”.* La Torre del Saracino, ovvero una casa che apre le porte del gusto anche sull'isola azzurra.

Il ristorante Mammà è situato in uno degli storici locali isolani, l'ex Gemma, nel cuore del centro storico di Capri *“Sono entusiasta di partecipare a questo progetto ideato dai fratelli Goffredo e Leonardo Ceglia Manfredi”*, dice Esposito.

La cucina dello Chef pesca a piene mani dalla tradizione, ma punta a sorprendere il palato. Con abilità incrocia piatti della nostra terra reinterpretandoli, offrendo spunti all'avanguardia.



Il menu di Mammà si adatta alle specialità, alle peculiarità del territorio isolano e campano, valorizzando al massimo il suo potenziale, senza dimenticare il pubblico internazionale. *“Un'arte culinaria che rivisita alcuni concetti della cucina del nostro territorio, una cucina che affonda le proprie radici nella qualità, che mette al primo posto il sapore”.*

La carta dei vini offre un ampio bouquet, rispettando la proposta culinaria del ristorante. La lista delle etichette presenta le eccellenze campane, senza dimenticare i migliori vini italiani e francesi. *“Giocheremo anche sulle annate per far conoscere al pubblico internazionale la bontà dei vini locali, avranno grande rilievo anche i grandi classici internazionali”.*

Ad accompagnare in questa sfida Gennaro Esposito, c'è il suo secondo chef Salvatore La Ragione, ed il suo team. *“Capri ha un grande mercato internazionale, bisogna essere abili a raccontarla a chi giunge qui per assaggiare i suoi sapori e accontentare chi torna per riassaggiarli. Dedicheremo la stessa cura al pubblico gourmet, alla ricerca di una cucina sperimentale”.*



Gennaro Esposito con Elisabetta Canalis e Gennaro Gattuso.

L'ingrediente segreto di Gennaro Esposito è il cuore, assaporare significa condividere con l'altro i propri sentimenti *“Se la mia cucina dovesse essere un sentimento sarebbe l'altruismo, la voglia di regalare gioia ed emozione a chi assaggia i miei piatti”*, appunto, metterci l'anima nei piatti, proprio come farebbe *“Mammà”.*

DINING AT “MAMMÀ”

Mammà. An authentic and genuine name for the restaurant of Gennaro Esposito, one the most acclaimed chefs in Italy. Capri infact welcomes another star in her gastronomic firmament, or rather two stars. Gennaro Esposito gained, in fact, two Michelin Stars: the first came in 2001, a source of great satisfaction but not a goal in itself, and the second in 2008. Over the years, he received numerous other gastronomic awards, including the Gambero Rosso's Three Forks.

A long apprenticeship that begins in restaurants on the Costiera, but abroad he lives the most important experiences, those which will make him an internationally renowned chef: he works in the kitchens of the Louis XVI in Monte Carlo and at Plaza Athénée in Paris, at the court of Alain Ducasse.



Today his training continues unabated: *“the people who have taught me the most important things are my uncle Giovanni Fraddanno and the French chef of international culture Alain Ducasse.”*

The restaurant Torre del Saracino in Vico Equense is somehow the house of flavours and the creative laboratory of Gennaro Esposito, whose adventure began in *“November 1991 and the only certainty I had was that I would have tried to find my own way, a way that could reflect myself in my dishes.”* La Torre del Saracino, a house that opens the doors of taste also on the Blue Island.

The restaurant Mammà is located in one of the historic local islanders, once known as Gemma, in the heart of the historic centre of Capri: *“I am excited to participate in this project conceived by the brothers Goffredo and Leonardo Ceglia Manfredi, says Esposito”* The chef's cuisine draws heavily from tradition, but aims to surprise the palate. He skilfully crosses and reinterprets dishes of our land, offering cutting-edge ideas.



The menu of Mammà adjusts to the specialities, to the peculiarities of the Caprese and Campanian territory, making the most of its potential considering also the international audience: *“A culinary art that revisits some of the concept of the kitchen of our territory, a kitchen that has its roots in quality, which gives top priority to taste.”*

The wine list offers a large bouquet, respecting the culinary offerings of the restaurant. The list of labels shows the excellence of Campania, not to mention the best Italian and French wines: *“We will play even on vintages to make the international public know about the goodness of local wines, but also the big international classics will have great importance.”* Gennaro Esposito will be accompanied in this challenge by his second chef Salvatore La Ragione, and his team.

“Capri has a great international market, you have to be able to tell her to those who come here to taste her flavours and to satisfy those who return to taste them again.”



Gennaro Esposito - chef of the restaurant Mammà.

The secret ingredient of Gennaro Esposito is his heart, since savouring means share with each other feelings: *“if my cuisine was a feeling, it would be altruism, the desire to give joy and pleasure to those who try my dishes.”* In fact, put your very soul in your plates, just as *“Mammà”* would do.