

# Altraitalia

Apri a Firenze il primo ristorante dedicato a Sophia Loren **A2** **B1** **B2**

La star, lo chef stellato e il miglior pizzaiolo del mondo. *Sophia Loren, Gennaro Esposito e Francesco Martucci*. Tre grandi firme, tre simboli della napoletanità. Li ha messi insieme *Luciano Cimmino*, presidente di *Pianoforte Holding* che controlla i marchi *Yamamay* e *Carpisa*. Insieme hanno dato vita a "Sophia Loren – Original italian food", la prima tappa di un programma ancora più ambizioso che nei prossimi anni dovrebbe arrivare anche a Napoli, Milano, Miami, Dubai e Shanghai. Un locale di 1.500 metri quadrati, con trecento coperti, di cui 60 all'esterno, che ha trovato posto negli ex locali della banca Unicredit, in pieno centro a Firenze, a pochi passi dal Duomo.



Il segreto? Semplice bontà nella ricercatezza degli ingredienti e Napoli nel piatto. Ma anche qualità degli arredi del complesso che occupa il piano terreno di un intero palazzo. Ci sono pareti a foglia d'oro, vetrate

coloratissime, tavoli in pietra lavica, il meraviglioso forno a vista. E chef stellati, come Gennaro Esposito.

Un ristorante di qualità con prezzi alla portata di tutti e piatti della tradizione italiana. Il "Sophia Loren", però è anche caffetteria e cocktail & wine bar.



"Quando mi hanno proposto di partecipare a questo progetto non ho avuto dubbi perché questo ristorante racchiude in sé alcune delle cose che più amo: la cucina italiana, i momenti di convivialità ad essa legati e poi diversi dei miei personaggi sono in qualche modo legati alla cucina. Sono napoletana al 100% in ogni cosa che faccio, quando canto una canzone, quando ballo, penso, recito, quando scelgo cosa mangiare – ha raccontato Sophia Loren – e con il cibo ho sempre avuto uno splendido rapporto perché mi rende felice. I primi sono la mia specialità come pure la pizza, e mi piacciono le mie foto appese nel ristorante di Firenze dove vesto i panni della pizzaiola."

