



Esposito Giuseppe
Via Viareggio 16 Foligno 06034 PG
3332827272 | sudden31422@gmail.com

Obbiettivo

Con grande Umiltà servitore della comunità

Esperienza Professionale

- **O. N. U. NEW YORK** 2003 -
MasterChef
Rappresentante della buona cucina Italiana

Formazione Scolastica

- **Alberghiera** 1978
E. N. A. L. C.
60/60

Abilità

- Maestria e creatività

Progetti

- **Consigliere Regionale**
Il mio obbiettivo è lavorare per il popolo per migliorare la, qualità della vita con onestà e trasparenza

Interessi

- Cultura sport rapporti sociali in generale

Referenze

- **RAI 1 - "Rai"**
Le amiche del sabato sera

Esposito Giuseppe

02/09/2019



Esposito Giuseppe

3332827272 | sudden31422@gmail.com

Via Viareggio 16 Foligno 06034 PG

Mi chiamo Esposito Giuseppe e sono di origine Napoletana. Vivo in Umbria da, 20 anni a Foligno. Sono uno Chef di cucina e sempre dedicato cura, ed amore e buona volontà al mio lavoro. E vorrei avere la possibilità di aiutare e fare parte della squadra di Claudio Ricci per le prossime elezioni della undicesima legislatura della Presidenza della, Regione Umbria. Io mi propongo come Consigliere Regionale. Ed eseguire sempre al massimo il mio ruolo. Crescendo insieme a voi per un lavoro unito per rendere l'Umbria risanata dai sprechi e governata al modo giusto e creare un benessere collettivo rivalutando tutte le aziende e quella del turismo e delle eccellenze, locali. Per una prospettiva di crescita e aumentare i posti di lavoro. Ampliare l'aeroporto e le comunicazioni stradali e ferroviarie. Togliere definitivamente dai disagi i cittadini. Rivalutare ed aiutare la grande fonte in Umbria l'agricoltura ed il turismo. Aiutare gli imprenditori in generale. Formare e ad abbattere le barriere architettoniche per i disabili e coinvolgerli nel contesto sociale. Più scuole di formazione Artigianali per una buona manovalanza. Si è sempre detto se scompaiono i piccoli artigiani muoiono anche le grande aziende. Tutto ciò fatto con trasparenza e onestà. L'Umbria, e la terra, dei Santi e come ha fatto San Francesco che si è spogliato dei beni per darlo ai poveri. Noi dobbiamo spogliarti dall'arroganza, egoismo e dalla rassegnazione. Invece dobbiamo rimborsarci le maniche e fare diventare Grande l'Umbria specialmente per i nostri figli. Tutto ciò sotto la guida di un grande uomo giusto per i nostri obiettivi. Claudio Riccio

IL GIORNALE (/nsite/il-giornale.html) Archivio PDF (/nsite/archivio-pdf.html)

Contatti (/nsite/2016-06-22-14-34-54.html)

Il Fondatore (http://www.corrieredelsud.it/nsite/informazione-regionale/calabria/crotone/21450-addio-carlissimo-papa.html)

Lo Scaffale (/nsite/2016-07-19-13-22-33.html)

Lettere al Direttore (/nsite/lettere-al-direttore.html)

MERCOLEDÌ, 19 GIUGNO 2019

Email

Iscriviti

IL CORRIERE DEL SUD 

(/nsite)



(/nsite/2016-07-15-06-15-

37/calabria/crotone/28903-giuseppe-castagnino-nominato-coordinatore-citta-dino-di-crotone-della-lega-giovani.html)

Giuseppe Castagnino Nomin... (/Nsita/2016-07-15-37/Calabria/Crotone/28903-Giuseppe-Castagn Nominato-Coordinatore-Cittadino-Di-Crotone-Dell Lega-Giovani.html)

Giu 14, 2019 Hits:331 Crotone (/nsite/2016-07-15-06-15-37/calabria/crotone.html)

Sei qui: Home (/nsite/) / Società e costume (/nsite/societa-e-costume.html) / Intervista in esclusiva al Master chef Giuseppe Esposito

Intervista in esclusiva al Master chef Giuseppe Esposito

Giorgio Lambrinopulos Società e costume (/nsite/societa-e-costume.html) 09 Settembre 2016

Visite: 3160

cucina (/nsite/component/tag/tag/98-cucina.html)

108

Condividi

108

Mi piace

Tweet



Abbiamo incontrato per il Corriere del Sud il grande Master Chef Giuseppe Esposito, lui vive a Foligno vicino a Perugia nella bellissima Umbria e io sinceramente da quanto lo avevo visto in una trasmissione di Rai Uno dove lui aveva partecipato e da quando lo avevo sentito di preparare al' Onu delle delizie per il Direttore generale precedente Annan, volevo conoscerlo e intervistarlo in esclusiva per il nostro Giornale.

Aumenta i fatturato vendendo prodotti o



CONTATTACI O

web agen



(http://www.estrspa.it/)

Io paragono la cucina come un pentagramma mi dice dove ogni ingrediente come ogni nota si devono fondere per formare una sinfonia del gusto.

Caro Giuseppe come hai iniziato la tua carriera:

La mia carriera e' cominciata per un simpatico errore perche' nel lontano 1976, quando mi ero iscritto alla scuola alberghiera, la mia aspirazione e desiderio era di diventare portiere di albergo, ma oggi sono tutt'altro. Ricordo, che eravamo tutti in fila per fare l'iscrizione, sembravamo dei soldatini nella scuola alberghiera di Salerno. Aspettando di essere assegnati ai relativi reparti scolastici mi passava vicino un uomo di statura bassa, con un grosso neo sulla faccia, vestito con una divisa alquanto particolare e sulla testa un maestoso cappello lungo bianco. Mi guardava e prendendomi il braccio con forza mi tirava verso di se. Esclamava: "Eccoti! Devo completare il mio corso di cucina e tu sarai dei nostri" Incominciava cosi' il mio lungo cammino da Chef, e con grande stupore da parte mia, mi sono ritrovato a vestire la divisa da cuoco e a partecipare al corso di cucina.

Cosa significa di cucinare per Te:

La cucina subito mi ha appassionato e conquistato tanto che oggi e' da me amata. Dopo la scuola, con il susseguirsi di vari approfondimenti della professione e lavorando con bravi maestri di cucina in prestigiosi Hotel sia in Italia che all'estero, acquisto tale capacita' gerarchica da essere definito attualmente Master Chef.

Parlami quanto hai cucinato per Cofy Annan, e raccontami un po' la tua esperienza internazionale:

Nel 2003 con immenso orgoglio sono approdato nella grande mela (New York) Presso l'Onu per rappresentare la cucina italiana e ho cucinato per il segretario Generale Cofy Annan e altri grandi dell'epoca.

Poi a Varsavia in Polonia. Ho ricevuto il premio internazionale "Caterina Dei Medici" il "collegio Cocorum". Poi dopo aver fatto puntate televisive. Poi sono stato insignito "Maestro di cucina" a Parma, nel 2008, Sono sommelier degli oli extravergine di oliva come allievo e docente realizzato nel 2014 E per meriti professionali insignito a Londra Master chef.

Ultimamente ho eseguito e cucinato in una galleria di arte a Roma ed ho eseguito 8 riproduzioni di otto quadri su piatti con relative pietanze. Del famoso pittore russo Michail Koulakov. A luglio scorso ho partecipato al "Gran Gala" di Moda a Malta Sto facendo degli spot per la Rai per 2 grandi industrie artigianali alimentari Toscane. E i primi di ottobre faro' un matrimonio di grande spessore in Toscana.

La mia ricetta famosa ed inedita sono gli spaghetti al caffe'.

Con grande umilta' cerco di trasmettere la mia passione della cucina e la mia conoscenza.



(<https://www.dettoriseditori.it/bookstore/libri/85/il-sacro-romano-impero>)

PIÙ VISTI RILEVANTI COMMENTI



(/nsite/2016-07-14-15-53-27/prima-pagina/28914-trump-dichiara-guerra-all-euro-e-mette-draghi-nel-mirino.html)

Trump Dichiarò Guerra All'euro E Mette D...
(/Nsite/2016-07-14-15-53-27/Prima-Pagina/28914-Trump-Dichiara-Guerra-All-Euro-E-Mette-Draghi-Mirino.html)

Giu 18, 2019 Hits:117 Prima pagina (/nsite/2016-07-14-27/prima-pagina.html)



(/nsite/2016-07-14-15-53-27/attualita/28913-tavola-rotonda-cimop-a-roma-con-il-padre-della-legge-gelli.html)

Tavola Rotonda Cimop A Roma Con Il Padre...
(/Nsite/2016-07-14-15-53-27/Attualita/28913-Tavola-Rotonda-Cimop-A-Roma-Con-Il-Padre-Della-Legge-Gelli.html)

Giu 18, 2019 Hits:138 Attualità (/nsite/2016-07-14-15-53-27/attualita.html)



(/nsite/societa-e-costume/28912-capo-verde-terra-c-amore-vol-8-album-di-incontro-fra-musicisti-italiani-e-capoverdiani.html)

Capo Verde Terra D'amore Vol. 8, Album D...
(/Nsite/Societa-E-Costume/28912-Capo-Verde-Te