

martedì 4 giugno 2013

## Antonio Pappalardo: scusate per il pomodoro confit mi hanno rubato la macchina



Pizza di Antonio Pappalardo al Confit rubato foto mp

Antonio Pappalardo di pizza ne sa parecchio. E' un ragazzo mite, a modo e un professionista che merita la nostra attenzione. La sua gestione della performance a Pizza Chef Emergente vale da sola una ragione per andare a trovarlo al suo locale.

Spiega in maniera meticolosa la preparazione dell'impasto e i suoi processi chimici, in gara a Napoli, con la mia conduzione e quella di Gino Sorbillo.

La Margherita va da sé. Ma Pappalardo si esibisce alla finale reinventando, all'ultimo, la sua pizza creativa come può. L'impasto è a lunghissima maturazione. Antonio, arriva dalla cucina in ritardo per un inspiegabile ragione, ma senza batter ciglio si mette al lavoro con scrupolo.

Il suo pomodoro confit è stato rubato. Si è volatilizzato come la sua autovettura. Eppure lui non lascia il suo impasto. Lo cuoce con passione nel forno più caldo del dovuto essendosi esibito prima di lui un collega che cuoce a una temperatura più alta.

Gli hanno rubato l'auto ma lui è lì: calmo e disponibile. Sorridente.

E' tutto, e solo, per la sua pizza. Non vuole lasciarla, appena uscita dal forno e sistemata sul tagliere, neanche per andare a farsi scattare la foto con la Rai, visto che la Vita in diretta è al Cenacolo Belvedere. Lo prego di raggiungere i colleghi. Scappa e torna subito.

Antonio Pappalardo, ventiquattro anni, diploma all'Istituto Alberghiero, è un giovane pizzaiolo della provincia di Brescia. Sette anni fa ha aperto La Cascina dei Sapori e due anni fa ha cambiato completamente la filosofia del menu: solo pizze di stagione, ad esclusione della Margherita e della pizza con acciughe del Mediterraneo e cappari di Salina, per una carta che conta una ventina di referenze. Le pizze cambiano stagionalmente a seconda dei prodotti che si trovano sul mercato.



la pizza di Pappalardo appena sfornata foto mp

Che grandissima dedizione, che rispetto sacro per la sua arte e per i professionisti cui si presenta. Ma non è tutto qui: la sua pizza è una meraviglia, scuola Simone Padoan. La taglia con attenzione con un coltello a seghetto e precisa che quella tagliata con la rotella "è stata un pò stressata". Mozzarella marinata in olio, menta e basilico, alici marinate e peperone tagliato piccolo piccolo e in maniera precissima, appena spadellato.

Il pomodoro confit non c'è. Come detto è stato rubato da disgraziati senza dirlo (che si sono presi pure la foto del giovane Caciulli). Ma il risultato è splendido ugualmente, come questo ragazzo lombardo di talento. Bravo Antonio: sei già un gran professionista, continua così!

La Cascina dei Sapori di Pappalardo Antonio  
via Almici, 1 - Rezzato (Brescia)  
Tel. +39 030 2592557  
www.lacascinadelsapori.it

a 21:30 Etichette: Le migliori pizzerie di Napoli

Consiglio su Google

Pubblicato da Monica Piscitelli

Nessun commento:

Posta un commento

Link a questo post

Crea un link

Post più recente

Home page

Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

### Classifica

52  
Top Blog Blogger  
Vino

UN BLOG, UNA FACCIA



### Pagine

Home page blog  
Campaniachevai XFAMILY  
Monica Piscitelli, la professionista  
La mia Guida alle Migliori Pizzerie. Il libro e la...

### La mia guida



### CHI SONO

Monica Piscitelli giornalista | blogger | consulente di comunicazione | copy writer | food and wine rater | sommelier Master vino

### Per saperne di più

Per segnalazioni e commenti scrivere al mio indirizzo email: mpiscitelli@campaniachevai.com. CLICCA QUI PER SAPERE COSA FACCIO E COME

monica piscitelli  
cogitoergo... comunico

Il mio profilo su FB

Campaniachevai Monica Piscitelli



Nome: Campaniachevai Monica Piscitelli

E-mail: mpiscitelli@yahoo.com

Sito web: http://www.campaniachevai.it

crea il tuo badge

### Iscriviti al blog

Post

Commenti

### Cerca nel blog

Cerca

### SEZIONI

- (1) Ambiente (156)
- Arte (166)
- Avellino e provincia (252)
- Benevento e provincia (169)
- Birra (6)
- Campaniachevai XFAMILY (37)
- Caserta e provincia (466)
- Celebrazioni (72)
- Cinema (42)
- Cogito ergo sic comunico (64)
- Comunicazioni da Monica (51)
- Concorsi (69)
- Consi (98)
- Caricelli (8)
- Da provare (52)
- Degustazioni (119)
- Degustazioni Locali (29)
- Dirigiamo (1)
- Donne del vino notizie (119)
- Eventi enogastronomici (189)
- Fiere (46)
- Fuori (5)
- Fuori regione (201)
- Humour di vino (12)
- I dolci di Maria Letizia (2)
- I luoghi della memoria (1)
- I miei luoghi (1)
- I Presidi Slow Food del Sud (17)
- Immagine (12)
- In Italia (4)
- Incontri di studio (192)
- Internazionale (81)
- Le mie foto (1)
- Le mie ricette (1)
- Le migliori pizzerie di Napoli (189)
- Letture (169)
- Locali (442)
- Manifestazioni (165)
- Me spantò in mente (5)
- Monicocterrando (103)
- Monicocterrate (229)
- Monicocterrando (28)
- Mostre (50)
- Musica (136)
- Napoli e provincia (1538)
- Nazionale (328)
- Non solo Wine and Food (89)
- Notizie Argo Campania (2)
- Notizie still (3)
- Parola di web (85)
- Premi (1)
- Presidi Slow Food del Sud (8)
- prodotti (1)
- Prodotti (509)
- Provedimenti (1)
- Recensioni (10)
- Ricettario di una blogger (4)
- Ricette (11)
- RistorantieriandChef (40)
- Salerno e provincia (40)
- Schede di vini (59)
- Senza Glutine (1)
- Slow Food (80)
- Soggiornare (1)
- Spettacoli (2)
- Sport (4)
- Teatro (37)
- Trattorie (1)
- Turismo (55)
- Tutte le province (190)
- Tv (1)
- Varie (14)
- Vino (1263)
- Vini (1)

### ARCHIVIO POST

- giugno 2013 (36)
- maggio 2013 (53)
- aprile 2013 (62)
- marzo 2013 (60)
- febbraio 2013 (41)
- gennaio 2013 (47)
- dicembre 2012 (38)
- novembre 2012 (44)
- ottobre 2012 (41)
- settembre 2012 (42)
- agosto 2012 (20)
- luglio 2012 (15)
- giugno 2012 (27)
- maggio 2012 (58)
- aprile 2012 (49)
- marzo 2012 (65)
- febbraio 2012 (43)
- gennaio 2012 (47)
- dicembre 2011 (41)
- novembre 2011 (78)
- ottobre 2011 (41)
- settembre 2011 (52)
- agosto 2011 (10)
- luglio 2011 (51)
- giugno 2011 (57)
- maggio 2011 (63)
- aprile 2011 (70)
- marzo 2011 (75)
- febbraio 2011 (51)
- gennaio 2011 (65)
- dicembre 2010 (67)
- novembre 2010 (71)
- ottobre 2010 (80)
- settembre 2010 (66)
- agosto 2010 (36)
- luglio 2010 (55)
- giugno 2010 (62)
- maggio 2010 (77)
- aprile 2010 (74)
- marzo 2010 (72)
- febbraio 2010 (68)
- gennaio 2010 (70)
- dicembre 2009 (71)
- novembre 2009 (73)
- ottobre 2009 (86)
- settembre 2009 (61)
- agosto 2009 (18)
- luglio 2009 (46)
- giugno 2009 (65)
- maggio 2009 (49)
- aprile 2009 (41)
- marzo 2009 (39)
- febbraio 2009 (42)
- gennaio 2009 (38)
- dicembre 2008 (57)
- novembre 2008 (65)
- ottobre 2008 (52)
- settembre 2008 (65)
- agosto 2008 (31)
- luglio 2008 (52)
- giugno 2008 (52)
- maggio 2008 (36)
- aprile 2008 (49)
- marzo 2008 (49)
- febbraio 2008 (48)
- gennaio 2008 (51)
- dicembre 2007 (67)
- novembre 2007 (76)
- ottobre 2007 (78)
- settembre 2007 (50)
- agosto 2007 (8)
- luglio 2007 (29)
- giugno 2007 (33)

### LINKS

- Argocampania.it
- Als Campania
- Lucianoignataro.it
- Learning Italian wines Tom Hyland
- Marchidigola di Paolo Marchi
- I numeri del vino
- Divinoscrivere.it
- Als Delegazione di Napoli
- Corriere del vino
- Acquabuona.it
- Internet.Guait
- Assaggiatoribalsamico.it
- Anapoo.it
- Adi.it
- Lavinium.com
- Soavevante di Maria Grazia Melegari
- Bioflavour.it
- Cittadelvino.com
- Consumazione obbligatoria di Aldo Fiordelli
- Degustatoriacque.com
- Degustatoribirra.it
- Diodatobuonora.blog.tiscali.it
- Enodelfino.it
- Essazioniellliche di Roberto Giuliani
- Fisar.com
- Felipegonzales' blog
- Officine Gourmet
- Marketingdelvino.it
- Mesall.org
- Michelangelo's place
- Mondobirra.org
- Movimentoturismovino.it
- Nonsolodivino
- Oliveo.org
- Onaf.it
- Onav.it
- Scienza In Cucina
- Sito di Eustachio Cazzorla
- Tigulliovinio.it
- Tipicamente
- Unacolicadacqua.blog
- Franco Zillani Vino al Vino
- Winenews.it

Amici e utenti di queste pagine, i testi di questo blog sono frutto dei miei studi, pensieri, ricerche sul web e di segnalazioni di iniziative da parte di amici e colleghi liberamente interpretate da me. Non hanno alcuna periodicità o cadenza. Non sono una testata giornalistica, ma un blog che mi rappresenta, con il quale provo a dare un piccolo contributo a far conoscere la "Campania che va" e il suo patrimonio culturale ed enogastronomico, la realtà che vivo ogni giorno. Le immagini inserite sono originali o, in massima parte, tratte da Internet. Nel caso la loro pubblicazione violasse inconsapevolmente eventuali diritti d'autore, vogliate comunicarlo a mpiscitelli@yahoo.com, e provvederò subito rimuoverle. Mi scuso anticipatamente per ogni errore dovesse individuare. Vi invito a segnalarmelo, così come ogni bella iniziativa in linea con l'idea di base di questo spazio. Mi riservo, neanche a dirlo, di presentarla come ritengo più opportuno e di dire la mia personale opinione. Sennò che blog è?

Questo sito è stato creato e gestito con Blogger, un servizio online gratuito per la pubblicazione di contenuti testuali, immagini, filmati e audio, ed è distribuito con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi tu stesso. Per maggiori informazioni: http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/