

FUORISITO

MOLINO QUAGLIA

LA SCUOLA DEL MOLINO

SHOP ONLINE

FARINA PETRA

BRICKS DI PETRAVIVA

REBUILD YOUR FOOD

UNIVERSITÀ DELLA PIZZA

ACCADEMIA DEL PANE

PIZZA UP

IL DIARIO DI GIULIA



© Molino Quaglia, 2014

ENTRA NELLA STORIA

La storia del Molino Quaglia nasce nel **1913**, in un piccolo molino a pietra mosso dalle acque dell' Adige. Due zattere di legno ancorate in un'ansa, dove l'allora quattordicenne Angelo Quaglia lavorava e viveva, in condizioni estreme, solo e con l'idea di tornare presto sulla terraferma. Poi nel **1947** il figlio Annito (oggi 84 anni e un vigore immutato) apre alla tecnologia per dare la massima sicurezza alimentare alla conoscenza dei grani tramandata dal padre. E dal **1998**, accanto a lui, i figli Lucio, Chiara e Andrea scrivono ogni giorno nuovi capitoli di una storia che si sviluppa lungo strade nuove e coraggiose. Ma la forza di questa azienda familiare che cresce da oltre un secolo sono i suoi clienti, naturalmente selezionati dalle **innovazioni continue** che attraggono solo quelli più attenti alla qualità del prodotto ed alla salute di chi dovrà consumarlo. **ENTRA NELLA STORIA** è un invito a tutti voi che impastate le nostre farine a costruire insieme a noi i tasselli di un percorso che **guarda al futuro per tenere vivo il passato**.

ANTONIO PAPPALARDO E LA PIZZA IN AUSTRALIA

venerdì, 17/10/14

Trovate questo post in: INTERVISTE



La partenza per l'Australia è in programma tra pochissimi giorni. Dall'altra parte del mondo **Antonio Pappalardo** è atteso da una sfida avvincente: curare l'apertura di «Pizzaperta», la nuova pizzeria italiana di **Stefano Manfredi**, chef stellato e protagonista di show di cucina nella televisione australiana. Ovviamente, nella valigia, ci sarà spazio anche per **Petra**, la farina macinata a pietra di grano tenero cento per cento italiano.

«Ho avuto l'occasione di conoscere Stefano di persona e di visitare il suo ristorante «Balla» durante un mio viaggio in Australia. Abbiamo scoperto di essere nati a pochi chilometri di distanza e alla prima occasione ho ricambiato l'ospitalità invitandolo alla Cascina dei Saporì per provare le mie pizze. Gli è piaciuta soprattutto la pizza in teglia «alla romana» così durante un mio successivo viaggio a Sydney abbiamo iniziato a parlare di questa collaborazione.»

La data di inaugurazione è prevista per la prima metà di Novembre. Antonio Pappalardo resterà in Australia un mese per seguire l'avvio di questa nuova avventura. «La pizzeria sarà all'insegna dell'essenzialità e avrà tavoli e coperti solo all'aperto come suggerisce il nome "Pizzaperta". Saranno proposti due impasti, uno classico al piatto e uno per la pizza in teglia «alla romana», per un totale massimo di quindici pizze in carta: metà tradizionali, metà con ingredienti stagionali. In più ci saranno quattro o cinque dolci.»

Manfredi ha concesso carta bianca sugli ingredienti. Tutti gli impasti saranno realizzati con farine Petra, il pomodoro sarà italiano ma la mozzarella fiordilatte sarà realizzata da un casaro italiano emigrato in Australia.

Antonio Pappalardo ha già conosciuto il personale che guiderà la pizzeria dopo il suo ritorno in Italia ed è fiducioso sulle tracce e sugli obiettivi che vuole lasciare in terra australiana. «Mi piacerebbe ripercorre la stessa strada che mi ha permesso di raggiungere risultati importanti in Italia. Nulla è scontato ma la pizza è il piatto che rispecchia di più l'Italia nel mondo, anche se spesso è prodotta con lievitazioni brevissime e farine raffinate. Voglio esprimere l'impronta innovativa della pizza, quella che nasce dalla scelta delle migliori materie prime, dalla selezione di farine diverse, che propone differenti lievitazioni e tipologie di maturazione degli impasti. È una cosa che fanno in pochi in Italia, una novità in Australia.»

Tutto su Antonio Pappalardo

Cascina dei Saporì
Via Almici 1, Rezzato (Brescia)
Telefono: 030.2593557
Sito web: www.lacascinadeisaporì.it

Antonio Pappalardo ha scelto Tags: [PIZZA](#), [FARINA PETRA](#)