EMER SPA

### Sistema Diesel Dual Fuel Tecnology

Oggi alle 14 si terrà la presentazione del sistema Diesel Dual Fuel di Emer Spa - Westport Group nel Centro assistenza Iveco dell'Officina Brigoni di Castiglione delle Stiviere - (Mn). È l'unico impianto in talia ad avere ottenuto omologazione Euro 5.

GFA MANERBIO

### rogetto industriale via entro l'anno

Alla Polis di Offlaga c'è to un incontro tra Fiom e lctem, sindaco di nerbio Alghisi e sigliere regionale Rolfi una prima valutazione avanzamento del etto industriale per a, che verrà avviato fine anno. L'inizio dei è previsto dopo il ggio di proprietà del elle prossime ane. Nel frattempo ssumerà 5 lavoratori tobre che andranno ungersi nzione effettuata il 2 Altre assunzioni eviste tra novembre o.

ESCIA

### a Edolo lla Bruna

ottobre a Edolo si lizionale nto zootecnico ei bovini di razza nizzata ione llevatori di laborazione . (la resciana al Centro ricoltura con a Comunità lle Camonica di Edolo.

## La Cascina dei Sapori si «internazionalizza»: un locale a Sydney con Stefano Manfredi

**REZZATO** Il know-how della pizza gourmet vola a Sydney. A esportare quella che per gli australiani sarà una prelibata novità, è Antonio Pappalardo, giovane pizza chef tra i più promettenti del panorama italiano, di casa a Rezzato con il suo locale «La cascina dei Sapori». Il pizzaiolo Antonio è l'unico pluripremiato della provincia di Brescia a fregiarsi con i prestigiosi due spicchi della «Guida pizzerie d'Italia» del Gambero Rosso.

Nella città più popolosa dell'Australia, lo aspetta fra pochi giorni Stefano Manfredi, chef di lunga esperienza, scrittore di libri sulla cucina e grande cultore dell'arte culinaria italiana, fra i più quotati del continente australiano. Insieme, i due daranno vita a ad un progetto che vedrà Antonio formare il personale del nuovo locale di Manfredi che si chiamerà «Pizzaperta», ubicato nel centro «The Star», uno dei più esclusivi e prestigiosi della città. Nella nuova pizzeria si gusterà la vera pizza sia napoletana che gourmet, così come la concepisce e propone Pappalardo nel suo locale di Rezzato.

Antonio Pappalardo

Grazie a Stefano Manfredi, il cui cognome tradisce le origini italiane - è nato infatti in quel di Gottolengo, da dove nel '61 è emigrato con la famiglia all'età di 6 anni - Antonio raccoglie dunque una nuova sfida.

«Tornerò a mettermi in gioco facendo esclusivamente il pizzaiolo, portando le mie conoscenze sulle farine, gli impasti e le tecniche di lievitazione, oltre all'utilizzo di ingredienti di primissima qualità», ci confida il venticinquenne chef. E saranno proprio gli ingredienti a fare la differenza, infatti molti di questi verranno importati dall'Italia.

**Francesca Zani**