

# La pizza italiana di Antonio Pappalardo alla conquista dell'Australia

## Pappalardo curerà l'apertura della nuova pizzeria di Manfredi al "The Star" di Sidney

A fine ottobre Antonio sarà in Australia per dare il via al progetto, creare la linea e formare il personale del nuovo locale, raccontando loro gli ingredienti di qualità importati direttamente dall'Italia



Dopo i numerosi riconoscimenti ottenuti in patria, **Antonio Pappalardo**, giovane patron de **La Cascina dei Sapori** (Rezzato - BS), si prepara a portare la sua arte bianca in **Australia**, dove a fine ottobre curerà l'apertura di un nuovo locale a **Sidney**.

Ad attenderlo oltreoceano c'è **Stefano Manfredi**, australiano di origini italiane che nel suo paese è una vera istituzione in campo gastronomico. **Scrittore, volto televisivo, imprenditore gastronomico e chef di fama internazionale**, tanto che il suo Restaurant Manfredi è l'unico ristorante italiano ad aver ottenuto in passato i "three hat" del Sidney Morning Herald Good Food Guide.

Antonio Pappalardo avrà l'onore di curare l'apertura della nuova pizzeria di Manfredi al **"The Star" di Sidney**, un locale che si chiamerà "Pizzaperta" e che proporrà la filosofia del giovane patron de La Cascina dei Sapori, capace di proporre l'eccellenza sia della **pizza napoletana**, sia della **pizza gourmet**.

Una pizza che ha guadagnato in poco tempo i "Due Spicchi" sulla guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso e l'inserimento sulla guida Ristoranti d'Italia 2015 dell'Espresso. Riconoscimenti che hanno convinto Stefano Manfredi ad approfondire una conoscenza nata in Australia e proseguita poi a Rezzato, nella pizzeria di Antonio, e a dargli carta bianca sugli ingredienti da utilizzare, in primis la **farina Petra di Molino Quaglia** che arriverà per la prima volta sul continente.



Antonio Pappalardo e Stefano Manfredi

Un progetto innovativo per l'Australia, dove però la **nuova pizza italiana contemporanea** sta conquistando le attenzioni del pubblico e degli addetti ai lavori, tra i quali lo stesso Manfredi che alcuni mesi fa ne aveva scritto sull'Australian Financial Review.

**A fine ottobre Antonio Pappalardo sarà in Australia** per dare il via ufficiale al progetto, creare la linea e formare il personale del nuovo locale, raccontando loro gli **ingredienti di qualità importati direttamente dall'Italia**.

*"Tornerò a mettermi in gioco facendo esclusivamente il pizzaiolo - dichiara Antonio - portando le mie conoscenze sulle farine, gli impasti e le tecniche di lievitazione, oltre all'utilizzo di ingredienti di primissima qualità".*

### Stefano Manfredi

Nato in Italia nel 1954, si trasferisce in Australia da bambino, nel 1961.

E' chef, autore e icona della cucina italiana moderna in Australia.

Nell'83 apre il suo primo ristorante "Ultimo", ribattezzato poi **The Restaurant Manfredi**. Qui riesce nell'impresa di essere il primo (e finora unico) ristorante italiano a ottenere i prestigiosi **"Three Hat"** del Sidney Morning Herald nel 1994.

Non solo chef, Stefano Manfredi è anche **autore di quattro libri di cucina italiana**, ha sviluppato un **proprio brand di caffè espresso** e cura una rubrica di cibo e cucina per il Sidney Morning Herald.

Ha partecipato a importanti **eventi gastronomici** in Australia e Nuova Zelanda, ma anche a Jakarta, Hong Kong, Singapore e New York.

E' oggi proprietario di tre ristoranti italiani in Australia: **Balla, Manfredi at Bells, Pretty Beach House**. I primi due sono stati premiati con "One Hat" sulla Good Food Guide 2015.

Tags: **Antonio Pappalardo Stefano Manfredi**

### SOMMARIO

- :: Eventi e Manifestazioni
- :: Focus
- :: Feste e Fiere
- :: Locali e Personaggi d'autore
- :: Appunti di Viaggio e Turismo
- :: Biologico
- :: Agroalimentare News
- :: Naturalmente News
- :: I Libri segnalati e recensiti
- :: Newsletter
- :: Appuntamenti

### RUBRICHE

- :: Non solo moda
- :: Salute e Benessere
- :: Vedere il Sapore
- :: Signori in Carrozza!
- :: Identità e Tradizione
- :: L'Intervista
- :: La terza pagina
- :: Biografie
- :: La Nota di Alfredo Zavanone
- :: Food Blogger
- :: In cucina con chef Arsentiy
- :: Dalla Thailandia con sapore
- :: La parola a
- :: Rubrica semiserie di Nanni
- :: Pane e Pomodoro
- :: Viaggi con gusto, itinerari diVini

### GRANDI EVENTI

- :: Expo 2015
- :: Cibus 2014
- :: Salone del Gusto 2012
- :: I prelibati 50 anni del PARMA
- :: Rhex

### GALLERY



**informa**  
**CIBO**

**INformaCIBO**  
google.com/+informacibot

Follow +1

+ 438

