

cerca

Like 0

Tweet 1

g+1 0

condividi

AAA

MEDIA

News

Le aziende informano

7Gold

Le storie di Saporie

VI CONSIGLIAMO

Sapori&Dintorni Conad

7Gold

News da Italia a Tavola


 iscriviti alla NEWSLETTER

CALENDARIO EVENTI

« OTTOBRE 2014 »						
L	M	M	G	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		
OGGI						

PROSSIMI EVENTI:

Festival Triveneto del Baccalà 2014 - Triveneto
12.09.2014 - 03.12.2014

#Sfiziosoissimo!
18.09.2014 - 17.12.2014

Cocofungo 2014 - Veneto
25.09.2014 - 31.10.2014

Il bello del gusto
29.09.2014 - 20.01.2015

Puglia Top Wine Road Show 2014 - Roma
06.10.2014 - 09.11.2014

CALENDARIO >

ULTIMI REPORTAGE:

Milano Golosa 2014 nel racconto dei protagonisti
19.10.2014

Alti Formaggi per tutte le stagioni
03.10.2014

Festa nazionale del PD di Bologna
17.09.2014

La Cena delle Stelle a Bologna
12.09.2014

Solidarietà e festa con gli chef U.I.R.
14.07.2014

REPORTAGE >

> media > news

+ PREFERITI

La pizza italiana di Pappalardo alla conquista dell'Australia

20 Ottobre 2014



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.

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.

Tag

pizza, made in Italy

news ^

News

precedente: Trekking Urbano da record: 37 le città aderenti all'edizione 2014

successivo: Meatbar de Milan, il posto ideale per chi ama la carne

PIZZA LOVERS? TI POTREBBERO INTERESSARE:



PizzaUp 2014



Pizza con cipolle di Tropea



Pizza frita con pomodorini e coppa piacentina



Pizza vegana con verdure