

ATTUALITÀ

Home / ATTUALITÀ



09 dicembre 2014

Una pizza vagabonda

Il 10 dicembre, La Cascina dei Sapori di Rezzato manda in scena una cena-evento in cui il giovane Antonio Pappalardo svela una pizza italian-australian style. Messa a punto insieme al noto chef italo-australiano Stefano Manfredi

È un cammino intorno alla pizza. Un Rezzato-Sidney andata e ritorno. Un **Walkaboutpizza** a ritmo di tranci da degustazione firmati dal giovane e talentuoso **Antonio Pappalardo**. Che dal suo viaggio in Australia ha tratto spunti creativi, da far lievitare, farcire e infornare. Tutto questo e molto di più preannuncia la serata del 10 dicembre a **La Cascina dei Sapori**, l'oasi country-gourmet di Antonio. Che, insieme al noto chef italo-australiano Stefano Manfredi, presenta una pizza davvero speciale. Nonché altre delizie, figlie dell'acqua, dell'estro e delle farine macinate a pietra di Petra. A partire dalla pizza in teglia alla romana, con fiordilatte, guanciale nostrano, stracchino delle Pertiche e radicchio tardivo. Per giungere alla pizza tasting con bufala affumicata, broccolo, ciccioli e rapanelli. Non dimenticando un fuoriclasse: il panino cotto a vapore "tutto il grano", prezioso di baccalà mantecato, crema di cavolfiore e capperi confit. In abbinamento alle birre artigianali italiane.

E per dessert? Una panna "poco" cotta, preparata dal pasticcere della Cascina, nonché il Miglor Dolce di Natale: griffato Sandro Filippini della locale pasticceria Dolce Angolo e premiato al Panettone Day dai maestri Iginio Massari e Gino Fabbri.

Una serata in cui lasciarsi sorprendere dalle nuove frontiere del gusto, che si preannuncia pure con un aperitivo a suon di live jazz, di nettari franciacortini e di gastronomiche eccellenze. Come il gorgonzola riserva al cucchiaino, i salumi bresciani e la mozzarella di bufala campana giunta da Paestum. Il costo della cena è di 40 euro (con prenotazione obbligatoria).

PhotoGallery



f
Seguici su Facebook

I più letti della settimana



5 novembre 2014
Pizza morbida impasto diretto metodo tradizionale
> Leggi tutto



5 novembre 2014
Crunch Rice
> Leggi tutto



5 novembre 2014
Biscotto al passion fruit e pistacchio
> Leggi tutto



5 novembre 2014
Biancaneve
> Leggi tutto

f
Seguici su Facebook

News correlate



5 Dicembre 2014

Panettone d'Artista

Special edition per il dolce meneghino per eccellenza. A griffarne la lussuosa essenza? Una storica maison come Vergani e il Four Seasons Hotel Milano

 Mi piace

> [Leggi tutto](#)  0 condivisioni



4 Dicembre 2014

Un Franciacorta per la Scala

Esclusiva, straordinaria, irripetibile. Come una Prima al teatro più celebre al mondo. Nasce così una gran cuvée firmata Bellavista, prodotta in soli cinquemila esemplari e intitolata al Fidelio beethoveniano

> [Leggi tutto](#)  0 condivisioni

Cucina

ABOUT

CHI SIAMO
CONTATTI
PRIVACY & COOKIE
COMUNICATI STAMPA
PUBBLICITÀ

Tutti i socials Grande Cucina

