



La Cascina dei Sapori presenta una pizza a domicilio ideata a 4 mani con Riccardo Camanini

*Dall'incontro di due maestri come Antonio Pappalardo e lo chef del Lido 84
una pizza limited edition nel segno della qualità*

Antonio Pappalardo, pizzaiolo e proprietario della Cascina dei Sapori, ha realizzato in **collaborazione** con l'amico **Riccardo Camanini**, pluripremiato chef del ristorante **Lido 84** di Gardone Riviera (BS), una **pizza d'autore** per il delivery della sua pizzeria di Rezzato (BS), una *tonda al farro monococco con fiordilatte, asparagi del Bosco Palli, Bagòss e Ras el Hanout*. Questa pizza si può ordinare sin da subito, ma **per un tempo limitato**, vista la stagionalità dell'asparago, e dal 5 maggio sarà prenotabile anche per l'**asporto**.

*“Abbiamo cercato di reagire con immediatezza all'emergenza sanitaria - spiega **Antonio Pappalardo** - per salvaguardare l'azienda e i dipendenti. Ci abbiamo messo tutti grande impegno per affrontare con determinazione questo periodo. L'iniziativa di realizzare una pizza Limited Edition nasce proprio da qui, dall'idea di poter offrire ai nostri clienti un prodotto di assoluta qualità anche oggi. Il supporto nella realizzazione di questa pizza da parte dell'amico Riccardo Camanini vuole essere un esempio di come unendo le forze si possa superare questo duro momento”.*

Antonio Pappalardo per questa pizza ha studiato un **impasto** che potesse esaltare le **materie prime** selezionate e accostate da Riccardo Camanini. Così all'impasto di **farro monococco** si aggiungono il sapore intenso e aromatico degli **asparagi del bosco Palli**, un'autentica eccellenza piemontese, il gusto leggermente piccante del **Bagòss** e la prelibatezza tutta orientale del **Ras el Hanout**, una miscela di spezie, piante ed erbe marocchina.

*“Ho scelto di utilizzare questi ingredienti - afferma **Riccardo Camanini** - in quanto la presenza del Bagòss regge molto bene il sapore intenso di questa tipologia di asparagi. Invece la spezia Ras el Hanout mi ha folgorato per la sua storia e il suo gusto, con note aromatiche forti e una freschezza citrica particolare.”.*

La Cascina dei Sapori, dopo aver chiuso in ottemperanza al decreto governativo, è stata tra le **prime pizzerie** a far partire il servizio **delivery**, puntando come sempre sulla **qualità** che la contraddistingue. Antonio Pappalardo, infatti, ha realizzato un **impasto ad hoc** per garantire un prodotto che potesse alterarsi il meno possibile durante la consegna. Sempre in quest'ottica ha limitato il **numero di prenotazioni** e il **raggio delle consegne**, optando solo per i comuni limitrofi.

Riccardo Camanini

Classe 1973, bergamasco, ha in curriculum esperienze significative all'Albereta di Erbusco con Gualtiero Marchesi, a Le Manoir aux Quat'Saisons con Raimond Blanc, a La Grande Cascade a Parigi con Jean-Louis Nomico e a Villa Fiordaliso a Gardone Riviera, intervallate da incursioni in varie cucine in giro per l'Europa. Nel 2014 apre il Lido 84 e dopo 6 mesi ottiene la prima stella Michelin. Oggi, oltre al riconoscimento della "Rossa", può vantare 5 cappelli Guide dell'Espresso, 3 forchette Gambero rosso e il premio "One to Watch" per la World's 50 Best Restaurants.

AROMI

Ufficio Stampa e Comunicazione

fabio.rinaldi@aromi.group | +39 393 8523882

nicola.dimaso@aromi.group | +39 347 9507581