



GAGGAN FIRMA PER LA PRIMA VOLTA UNA PIZZA IN ITALIA

Il pluripremiato chef indiano ai vertici mondiali e asiatici nell'ultimo quinquennio darà vita a una pizza limited edition ideata insieme ad Antonio Pappalardo della Cascina dei Sapori

Dopo il grande successo della pizza limited edition creata a 4 mani per il delivery della Cascina dei Sapori insieme allo chef Riccardo Camanini del Lido 84 di Gardone Riviera, **Antonio Pappalardo si ripete e lo fa in grande stile**. Infatti, la nuova proposta è stata realizzata con **Gaggan Anand**, lo chef indiano che ha conquistato con il ristorante che porta il suo nome a Bangkok (chiuso per problemi tra soci e riaperto a inizio novembre sempre a Bangkok con lo stesso nome) il **4° posto al mondo** della The World's 50 Best, oltre a risultare dal 2015 al 2018 per **4 volte consecutive in vetta degli Asia's 50 Best Restaurant** e a ottenere il riconoscimento delle **due stelle Michelin**.

*"Sono stato nel suo ristorante a Bangkok 6 anni fa e ho sempre ammirato la sua idea di cucina, ma purtroppo non ho avuto modo di conoscerlo di persona. Così gli ho scritto e nel corso degli anni mi ha sempre risposto, fino a oggi quando mi ha dato la sua disponibilità per questa iniziativa - spiega **Antonio Pappalardo** - Gaggan ama la pizza, così si è reso molto propositivo, dando gli input per gli ingredienti e su come valorizzarli al meglio. Il mio lavoro è stato di rendere fattibile la sua realizzazione e creare un perfetto equilibrio tra il topping e l'impasto".*

La pizza limited edition che prenderà il nome di **Gaggan** sarà **disponibile per un mese**, ovvero dal 15 giugno fino al 15 luglio, solo per i clienti della Cascina dei Sapori, quindi non sarà possibile ordinarla in asporto. La pizza, nata dopo uno scambio di idee tra Antonio e Anand, sarà **una tonda con patate, gorgonzola dolce, peperoncino fresco, olio al rosmarino, pesche, acciughe e pinoli**. In carta sarà presentata in **perfetto stile Gaggan**, inserendo al posto dei nomi degli ingredienti **le emoticons degli stessi**, come fa lo chef indiano nel suo menù.

*"Oltre a essere una cosa a cui tenevo molto come professionista, perché stiamo parlando di una delle figure più influenti e rivoluzionarie della cucina mondiale, volevo fare un regalo alla mia affezionata clientela, che ci ha supportato nel lockdown e che è ritornata nel nostro locale appena abbiamo riaperto - afferma **Antonio Pappalardo** - Mi sembrava bello far viaggiare un po' i miei clienti almeno con la fantasia, visto che non sarà possibile farlo probabilmente nei prossimi mesi".*

Cascina dei Sapori ha riaperto il **22 Maggio**, dopo aver organizzato tutto al meglio per ricevere gli ospiti in sicurezza. Il locale sarà aperto per **tutta l'estate 7 giorni su 7** e saranno disponibili sia gli spazi interni che il dehors esterno. Antonio Pappalardo sta già lavorando ai **prossimi progetti**, tra cui il **più importante** sarà l'apertura di un'altra **pizzeria** nel pieno **centro di Brescia**.

AROMI

Ufficio Stampa e Comunicazione

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

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