PESCARA: AL CAFE' LE PAILLOTES DEGUSTAZIONI CON I MAESTRI PIZZAIOLI ITALIANI

12 Maggio 2011

PESCARA – Il tutto esaurito registrato con lo chef Gennaro Esposito è già alle spalle e al Cafè Les Paillotes ci si prepara all'appuntamento con la pizza di domenica 15 maggio. A partire dalle 20 sarà possibile assaggiare tutte le varianti di questo piatto della tradizione italiana, conosciuto in tutto il mondo.

Per quella che si preannuncia come un'autentica sfida tra giganti di quest'arte, il Cafè Les Paillotes farà venire due maestri pizzaioli di fama nazionale: Umberto Fornito e Luca Rapacciuolo che accanto ad Alberto Aceto maestro pizzaiolo del Granchio Royal delizieranno gli ospiti della serata.

Il primo eccelle nella pizza classica, con la quale ha conquistato il titolo di campione del mondo, il secondo è stato assoluto protagonista al campionato mondiale della pizza di Salsomaggiore ed è arrivato al posto d'onore al trofeo Heinz Beck, mentre Alberto Aceto, pizzaiolo del Granchio Royal, si è classificato 5° al campionato mondiale della Pizza classica nel 2010.

Dalle 20 di domenica 15 maggio (al prezzo di 20 euro, bevande incluse) sarà pertanto possibile iniziare un altro viaggio nel mondo del gusto con il nuovo appuntamento della rassegna "Cena con le stelle" del Cafè Les Paillotes.

«Lo straordinario successo avuto nella prima serata, con lo chef Gennaro Esposito ha dimostrato che il pubblico pescarese sa rispondere in maniera eccezionale a eventi di alta qualità» ha sottolineato Andrea Zana, direttore del Cafè Les Paillotes, «e questa nuova tappa degli incontri enogastronomici di "Cena con le stelle" servirà a far scoprire abbinamenti inconsueti tra la pizza classica e le nuove ricette, per un menù monotematico dall'antipasto al dessert».

L'appuntamento con la pizza farà da preludio all'ultima grande serata con Heinz Beck, chef del ristorante "La Pergola" di Roma, e Antonio Strammiello Chef del Cafè Les Paillotes che porteranno in scena la grande cucina in un gioco d'intesa a quattro mani. I punteggi delle guide posizionano "La Pergola" al vertice della Ristorazione italiana: 3 stelle e 5 forchette con la prestigiosa guida Michelin, 94 punti e tre forchette con il Gambero Rosso, 19 punti con la guida dell'Espresso.

L'incontro con il maestro è fissato per lunedì 6 giugno, anche se i posti sono andati esauriti in pochissime ore.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli