



Il Kalua scommette sulla qualità

Sabato l'inaugurazione del locale, dalla pasticceria al bistrot

Pontedera Pasticceria d'eccezione, bistrot, spirits e arte della mixologist. Sono tutte le anime del Kalua, il nuovo locale in via Tosco Romagnola che debutterà sabato dalle 17 con la partecipazione di Iluma showentertainment.

Un look diverso, innovativo, elegante, ampi spazi interni ed esterni, grazie anche alla consulenza dell'agronomo paesaggista Enzo Pietrini, per scommettere su un locale che vuol diventare punto di riferimento per la città. Dalle colazione agli aperitivi, dai party agli eventi fino ai pranzi.

«In una parola, noi abbiamo scelto la qualità. Quella delle materie prime che utilizzeremo, quella degli esperti pasticceri, cuochi e bartender che collaboreranno al progetto e quella degli ambienti» dice l'imprenditore Andrea Buzzoni, capofila dell'impresa. Una



La sede
Il nuovo locale Kalua che sarà inaugurato sabato

mini rivoluzione che ha già consentito l'assunzione di venti persone e si candida ad ampliare le prospettive della ristorazione. Al Kalua si butta il cuore oltre l'ostacolo, ci si rim-

bocca le maniche e si guarda avanti con entusiasmo. Così è avvenuto l'incontro tra l'imprenditore e il maestro lievitaista Armando Piccolo, uniti dallo stesso obiettivo: creare un attrezzatissimo laboratorio di pasticceria dove verrà prodotto tutto internamente lavorando con prodotti genuini e di qualità. Dalla viennoiserie francese, alle focacce, dai cibi da forno, alla pasticceria fredda, alle torte monumentali, nate dalle sapienti mani e dalle competenze di Piccolo, membro dell'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone italiano, allievo della Scuola di cucina cast alimenti di Iginio Massari e che vanta

esperienze professionali di rilievo come un curriculum da capo pasticciere alla pasticceria del Molo di Porto Rotondo, dove ha servito nomi illustri della politica e dell'alta moda mondiale. Ma non finisce qui. Perché Kalua sarà anche bistrot, con piatti ricercati e super prelibati e con lo sviluppo del settore affidato al professionista Ilan Catola, di origini emiliane, docente di cucina, ora direttore della nuova Accademia dei sapori e saperi ed esperto di cotture innovative come quella a bassa temperatura. E infine le tre postazioni dedicate ai cocktail e l'arte di esaltare e moderare le note dolci e amare delle bevande seguita da Gianluca Bagnoli, affiancato da Roberto Pratesi mentre accoglienza e cura dell'ambiente con Umberto Bilancia.

P. S.

SEMPRE IN TUTTA RISERVATA

