

Lo chef salentino Davide Cavalera ospite a Eataly Parigi

Lo chef salentino Davide Cavalera sarà ospite martedì 27 giugno a Eataly Parigi, per la presentazione di due versioni della sua ormai celebre pizza, premiata con i due Spicchi di Gambero Rosso. Il progetto nasce dalla collaborazione partita lo scorso ottobre con il marchio torinese fondato da Oscar Farinetti.

Nell'appuntamento di fine mese Chef Cavalera delizierà i presenti a partire dalle ore 19:00 con i gusti tipici del Salento, sapientemente calibrati nella "pizzaiola" con pomodoro, cipolla, origano di Otranto, filetti di tonno e capperi e una rivisitazione pugliese della "salsiccia e friarielli" con mozzarella fiordilatte di Andria. Le due specialità saranno inserite nel menù in esclusiva per la sola serata promozionale. "È un grande piacere per me valorizzare il mio territorio – spiega lo chef – e proporre le mie preparazioni per la prima volta a Parigi".

Una carriera brillante e in continua ascesa iniziata a soli 17 anni e che vanta riconoscimenti importanti come l'inserimento nella guida Identità Golose 2022 e tra le 50 top Pizza migliori d'Italia.

Grande forza di volontà e passione che da Gallipoli, dove lavora, hanno portato Chef Cavalera a raggiungere obiettivi degni di nota, che non intende fermarsi, ma anzi perseverare nella crescita professionale con il proposito di continuare ad esportare il Made in Salento nel mondo.