

l'autentico : Neapolitanische Pizza und Aperitivo-Kultur in Wien 7

Ab dem 29. November 2024 bringt „l'autentico“ authentische neapolitanische Pizza nach Wien Neubau. Erleben Sie italienische Aperitivo-Kultur und Pizzakurse in neuem Ambiente!



Ab dem 29. November 2024 dürfen sich Wienerinnen und Wiener auf ein neues gastronomisches Highlight freuen. Andre und Sandro Gargiulo erweitern mit ihrem bereits fünften Standort in Wien Neubau ihr kulinarisches Repertoire und servieren authentische neapolitanische Pizza. Die Eröffnung des Restaurants „l'autentico“ verspricht nicht nur einen Genuss für Gaumen, sondern bringt auch die italienische Aperitivo-Kultur in die Stadt.

Das neue Restaurant legt großen Wert auf die Tradition des italienischen Aperitifs. Barchef Dejan Trifunovic, der bereits in angesehenen Lokalisationen wie der „Loos Bar“ und der „Albertina

Passage“ tätig war, wird die Gäste mit seinen kreativen Drinks begeistern. Für all jene, die keinen Alkohol konsumieren möchten, stehen ebenfalls alkoholfreie Aperitivo-Variationen zur Verfügung. Damit wird ein geselliges Zusammensein auch während eines „Dry January“ zum Erlebnis.

Die Kunst der neapolitanischen Pizza

Die neapolitanische Pizza hat einen besonderen Platz in der italienischen Küche und im „l'autentico“ wird diese Tradition mit viel Hingabe gepflegt. Chef Pizzaiolo Luigi Tesoro steht hinter dem Backofen, der aus Neapel importiert wurde. Er verwendet eine hefearme Teigzubereitung, die mindestens 48 Stunden Zeit zum Gehen benötigt. Diese Geduld wird belohnt, denn so entsteht der charakteristische elastische Boden und der leicht höhere Rand, die eine echte Pizza Napoletana auszeichnen. Zudem kommen für die Beläge hochwertige Zutaten direkt aus Süditalien sowie frisches Obst und Gemüse von regionalen Anbietern zum Einsatz.

Doch „l'autentico“ bietet nicht nur kulinarische Köstlichkeiten. Ab dem nächsten Jahr wird im ersten Stock des Restaurants der erste offizielle PIZZA-DOC-Standort außerhalb Italiens eröffnet. Hier haben Pizza-Fans die Möglichkeit, an Workshops und Lehrgängen teilzunehmen, um die Kunst des Pizzabackens zu erlernen und ihre Fähigkeiten zu verfeinern. Diese Kurse sind nicht nur für Hobbyköche gedacht, sondern auch ideal für Teambuilding-Events, in denen Gruppen gemeinsam Spaß und neue Fertigkeiten entdecken können.

Wichtige Informationen auf einen Blick

Die neue Adresse von „l'autentico“ ist Schottenfeldgasse 22 in 1070 Wien. Das Restaurant gehört zu einer Reihe von weiteren Standorten in Wien, die die neapolitanische Pizza in all ihrer Vielfalt anbieten. Zu finden ist „l'autentico“ auch in 1190, in der SCS, in der Millenium-City sowie im Kleinod Stadtpark – wobei letzterer Standort während der Sommermonate geöffnet ist. Für

weitere Informationen über das Restaurant und die angebotenen Kurse besucht die Homepage. Hierbei können interessierte Gäste noch mehr über die Tradition der neapolitanischen Pizza sowie die Aperitivo-Kultur des neuen Lokals erfahren.

Details

Quellen

• www.gastro.news

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at