

Emanuele Riemma e Matteo Ernandes con l'evento 4 Hands Pizza Degustation conquistano Sydney

8 Aprile 2025



SYDNEY- Un nuovo traguardo internazionale si aggiunge alla carriera di **Emanuele Riemma**, pizza chef italiano che ha fatto tappa a Sydney per un evento che ha lasciato il segno nel panorama gastronomico della città, organizzando la prima degustazione pizza fine dining in Australia.

Lo scorso 31 marzo Riemma ha partecipato insieme a **Matteo Ernandes**, titolare della pizzeria La Regina e amico di lunga data, all'esclusivo, una serata che ha registrato il sold out creando un'esperienza unica di degustazione per tutti i partecipanti.

Sponsorizzato dall'azienda Solania, l'evento ha visto la fusione dei talenti di Emanuele Riemma e Matteo Ernandes, che hanno collaborato per realizzare un menu innovativo, pensato per incantare i palati più raffinati. Le pizze servite hanno mescolato l'autenticità di prodotti d'eccellenza con un tocco moderno e creativo, regalando ai presenti una serata all'insegna dell'alta gastronomia.

“È stata un'esperienza davvero unica, che non si può spiegare, soprattutto per il legame che

avevo con l’Australia, con Sydney e con tutti gli amici che vivono ancora lì. L’evento è stato organizzato nei minimi dettagli, un fine dining a tutti gli effetti proprio per l’alta aspettativa che c’era e per quello che volevamo offrire ai presenti. La maggior parte italiani, tutte persone del settore, molte delle quali con cui avevo già lavorato. Questo ha contribuito a creare un’atmosfera fantastica”, dichiara Riemma.

Ogni piatto presentato durante la serata è stato il frutto di un perfetto lavoro di squadra, senza distinzione tra i contributi individuali, per offrire una nuova prospettiva sulla pizza in un perfetto equilibrio tra gusto ed estetica.

Sono stati degustati il cubotto di pizza in pala, al nero di seppia con tartare di tonno e stracciatella; la marinara per me su base fritta e al forno con pomodoro San Marzano dop, acciughe del Cantabrico, origano, capperi di Pantelleria, terriccio di olive nere e aglio orsino; la provola e pepe umami su base tonda, con farina 100% tipo 1, provola affumicata, pelato al forno marinato alla soia, caciocavallo, pepe affumicato, basilico e olio evo; il rabbit ragu, ossia una crema di carota bianca, ragu di coniglio, taleggio e maggiorana su base contemporanea; il leak, ubriaco e lardo, cioè un trancio di pala tonda farcito con porro stufato, provola, crema d’uovo, in uscita cremoso di ubriaco e lardo; il beef e friarielli composto da friarielli ripassati, cremoso di provola affumicata, tartare di wagyu, provolone grattugiato e polvere di peperoncino; e come un cannolo, il trancio di pizza in pala al cacao, con la forma che ricorda quella di un cannolo, farcito con crema di ricotta, candy pistacchio, arancia candita, scaglie di cioccolato, menta.

L’evento ha celebrato, dunque, la continua evoluzione della pizza italiana, molto amata a Sydney, dove l’interesse per l’alta qualità cresce ogni giorno di più. “La pizza sta continuando a evolversi, esplorando nuove varianti moderne e creative. Sydney, con le sue eccellenti realtà gastronomiche, è il posto ideale per continuare a innovare e presentare nuove esperienze culinarie”, ha aggiunto il pizza chef.

Con questo evento, Emanuele Riemma ha segnato un altro successo nella sua carriera internazionale, continuando a portare la sua arte culinaria nei principali palcoscenici mondiali e a far conoscere e apprezzare la pizza italiana ovunque.