

[Home](#) / [Partners](#) / [Moretti Forni](#)

/ [Maiori: dalla Sardegna all'Australia, la pizza napoletana](#)



18-09-2025

Maiori: dalla Sardegna all'Australia, la pizza napoletana contemporanea conquista la Sunshine Coast

Antonio e Sarah Masella hanno convinto la costa del Queensland con le loro creazioni. Il segreto del loro successo? Impasti a lunga



ULTIMI ARTICOLI
PUBBLICATI



22-08-2025

Luca Pelliccioni porta la teglia romana a Brooklyn: il successo di Impasto



18-07-2025



lievitazione e la tecnologia

Neapolis Moretti Forni



C'è un angolo di Sardegna che pulsa nel cuore della Sunshine Coast australiana, e profuma di pizza napoletana contemporanea. È la storia di [Maiori](#), nata dal coraggio imprenditoriale di **Antonio** e **Sarah Masella**, marito e moglie, entrambi sardi, che hanno trasformato la nostalgia di casa in un progetto di successo. Due pizzerie in meno di tre anni, un'identità gastronomica precisa e la scelta tecnologica di affidarsi a [Neapolis](#) di [Moretti Forni](#), il forno elettrico che raggiunge i 510° perfetti per questo stile di pizza, garantendo anche dopo ore di utilizzo quella costanza di cottura fondamentale per gestire il ritmo serrato del servizio di un locale di successo.

«È come avere una persona in più: io lavoro da solo, ma è come se fossimo in due a gestire il forno», racconta **Antonio Masella**, che della cottura

Ultra Milano, un progetto in evoluzione continua, tra pizza e cocktail d'autore



20-06-2025

Cheesefarm conquista Tbilisi con burrata artigianale e pizza italiana



23-05-2025

Identità e gusto: Antonio Ziantoni e Christian Marasca raccontano la pasticceria e il pane di Zia



16-04-2025

Umberto Iervolino: la napoletanità contemporanea passa per la cottura perfetta Moretti Forni



perfetta **Moretti Forni** ha fatto il pilastro della sua proposta. Una scelta maturata dopo anni di esperienza con diversi sistemi di cottura: «Ho lavorato con tanti forni diversi, ma le prestazioni e la continuità che mi dà **Neapolis**, non me le ha date nessun altro forno tra quelli che ho provato in dieci anni».



La storia di **Antonio** è quella di una conversione professionale inaspettata: ex ballerino professionista di danze latino-amicane per venticinque anni, si è avvicinato al mondo della pizza per necessità di visto. «In Australia è un lavoro ricercato e ben pagato, era una via più facile per arrivare alla **permanent residence**», ma questa professione si è trasformata in passione autentica. Autodidatta con una memoria visiva formidabile («Guardo, osservo una volta e riesco a farlo, spesso anche meglio»), ha costruito la sua formazione attraverso l'esperienza diretta e l'osservazione, affinando negli anni uno stile personale che oggi

05-03-2025

Joe Cicala conquista Philadelphia con la sua pizza napoletana



25-10-2024

Valerio Barralis: il consulente diventato pasticciere si affida alla tecnologia di Moretti Forni



14-09-2024

The Italian Cousins, due (veri) cugini italiani conquistano Stoccolma con le loro pizze



22-08-2024

Giovanni Marletta, pizzaiolo a Shenzhen: con la cottura perfetta Moretti Forni ha conquistato il pubblico cinese

<<123456>>

SEGUI IDENTITÀ WEB SU



definisce **napoletana contemporanea**.

Il percorso che ha portato i **Masella** dall'Europa all'Australia passa per la Germania, dove la famiglia di **Sarah** gestiva un ristorante a Monaco di Baviera. «I miei genitori hanno sempre avuto solo ristoranti, tutta la vita, dall'America alla Germania all'Australia», spiega **Sarah**, tracciando una genealogia della ristorazione che attraversa continenti. L'incontro tra i due è avvenuto in Sardegna – lui in vacanza dall'Australia dove già viveva, lei impegnata in un lavoro stagionale mentre ancora risiedeva in Germania – e da lì è nata l'avventura comune che li ha portati prima a Sydney, poi sulla Sunshine Coast.



Il primo approccio con **Moretti Forni** risale al loro precedente ristorante a Sunshine Beach, dove utilizzavano un modello **iDeck**. Ma è con l'apertura di **Maiori** nel 2023 che la partnership si è consolidata: prima con un **Neapolis 6**, poi con il passaggio al modello **9** per la



RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità Golose Magazine

[Dall'Italia](#)

[In cantina](#)

[Ricette d'autore](#)

[Dal Mondo](#)

[Carlo Mangio](#)

[Primo piano](#)

[Mondo pizza](#)

[Identità Golose Milano](#)

[Zanattamente buono](#)

[Affari di Gola di Paolo Marchi](#)

[Dolcezze](#)

[IG2025: Identità Future](#)

[Guida alla Guida](#)

[Hôtellerie](#)

[Shake & shock](#)

Visualizza l'elenco completo



seconda pizzeria. «La continuità è veramente elevata», sottolinea **Antonio**. «Mantiene lo stesso livello di prodotto anche sfornando duecento pizze. Con un forno a legna, se non sei un fornaio esperto che sta sempre davanti ad aggiungere legna e controllare, non riesci ad avere lo stesso tipo di prodotto né la stessa temperatura tra cielo e platea».

L'impasto di *Maiori* segue un protocollo rigoroso: nessuna biga, fermentazione diretta, doppia lievitazione con minimo quarantotto ore di riposo tra frigorifero e temperatura ambiente. «Le quarantotto ore sono un limite invalicabile per me», precisa **Antonio**, che lavora con un mix di farine per ottenere struttura e sapore: una doppio zero, una tipo 1 e una multigrano. Il risultato è un cornicione ben sviluppato, croccante fuori e alveolato dentro, che risponde al gusto australiano per le texture decise, ma mantiene la scioglievolezza tipica della tradizione napoletana.





«In questa zona siamo tra i primi a proporre questo stile», racconta **Antonio** parlando della sfida di introdurre la pizza napoletana contemporanea in un mercato abituato a tutt'altro. «Soprattutto chi viaggia apprezza tantissimo. Molti figli di italiani che sono stati in Italia mi dicono che è difficile trovare una pizza del genere anche là». La pizza simbolo di questa filosofia è la **Maiori**: prosciutto crudo stagionato ventiquattro mesi, burrata importata direttamente dalla Puglia, Parmigiano Reggiano, rucola e olio al tartufo su una base Margherita. Un equilibrio tra classicità e creatività che ha conquistato rapidamente il pubblico locale.

La dimensione tecnologica è cruciale anche nella gestione del personale. Avendo due pizzerie, **Antonio** non può essere ovunque: «Con un forno a legna non puoi lavorare da solo, devi per forza avere un fornaio



dedicato che si prenda cura del forno. A livello economico è un grande risparmio:

Neapolis magari costa qualcosa in più inizialmente, ma nel lungo periodo il ritorno economico è evidente». La facilità d'uso del forno permette di formare rapidamente il personale, garantendo omogeneità di risultato anche quando **Antonio** non è presente.



Un fattore che forse qui in Italia non ci immaginiamo, sono gli orari australiani, radicalmente diversi da quelli italiani: «La sera la pizza si mangia dalle 16:30 e noi chiudiamo alle 20:30: quando in Italia aprono noi chiudiamo», spiega **Antonio**. Un ritmo concentrato che richiede efficienza massima: «Le sere qui sono corte, ma intense. Si lavora dalle sei alle otto e tutte le pizze vanno sfornate in quell'arco di tempo». È qui che la potenza e



L'affidabilità del **Neapolis** fanno la differenza: «Posso lavorare tranquillamente da solo e fare anche 150-200 pizze in una sera».

L'approvvigionamento delle materie prime riflette questa doppia anima, locale e italiana: se il 70/80% dei prodotti viene importato - dalla burrata pugliese al prosciutto di Parma - per i prodotti più freschi i **Masella** si affidano a realtà locali come **Salumi Australia**, fondata da un altro sardo. «Mangiare la sua salsiccia sarda è come mangiarla a casa, sono prodotti veramente identici», assicura **Antonio**.



La tecnologia avanzata del **Neapolis** si rivela determinante anche per le caratteristiche specifiche dell'impasto di **Antonio**: «È talmente avanzato tecnologicamente che a volte non hai nemmeno bisogno di girare la pizza. Per me la pizza, quando la mangi, si deve



sciogliere in bocca, ma cerco di mantenere un cornicione abbastanza croccante. Il forno **Moretti** mi aiuta tantissimo in questo». La precisione nel controllo delle temperature, sia della platea che della volta, permette di ottenere quella texture particolare che distingue le pizze di **Maiori**: base croccante, centro morbido, cornicione areato ma con una crosta sottile e croccante.



Il menu si è evoluto includendo anche focacce – realizzate con lo stesso impasto della pizza per mantenere quella consistenza che piace al pubblico australiano – e altre proposte che vanno incontro ai gusti locali, soprattutto per il servizio del pranzo dove «l'australiano generalmente non mangia molta pizza», come nota **Antonio**. Ma è la sera che **Maiori** esprime il meglio di sé, con un servizio che deve essere rapido ed efficiente per soddisfare una clientela che cena presto e in tempi contenuti.

Guardando al futuro, i **Masella** hanno idee chiare: «L'obiettivo è



completare il triangolo sulla Sunshine Coast, coprendo tutte le zone», spiega **Antonio**. «Poi tra due-tre anni vorremmo aprire a Brisbane, che è una delle città più in espansione in Australia. Tra qualche anno ci saranno anche le Olimpiadi». Un'espansione che continuerà a poggiare sulla tecnologia **Moretti Forni**: «È un forno che ci ha sorpreso per la sua facilità d'uso, davvero intuitivo», conferma **Antonio**, che nel secondo locale ha scelto ancora **Neapolis**, questa volta il modello **9**.



La parabola dei **Masella** – dalla Sardegna alla Germania, dall'Australia al successo imprenditoriale – dimostra come la pizza napoletana contemporanea possa diventare un linguaggio universale quando sostenuta dalla giusta tecnologia. «Non cambierei per nessun motivo», conclude **Antonio** parlando del suo **Neapolis**.

Una certezza tecnica che permette di concentrarsi sull'essenziale: portare un pezzo



autentico d'Italia agli antipodi del mondo, una pizza alla volta, con quella costanza e quella qualità che solo la cottura perfetta può garantire. E mentre il sole tramonta presto sulla Sunshine Coast, nelle cucine a vista di **Maiori** il forno **Neapolis** continua a sfornare pizze che profumano di casa, anche a diecimila chilometri dalla Sardegna.

CONDIVIDI



Moretti Forni



di
Identità
Golose

A cura della redazione di [Identità Golose](#)

