

NOTA STAMPA

**DAL 3 AL 29 NOVEMBRE
TORNA CON MOLINO QUAGLIA 5 STELLE IN CUCINA
PER PARLARE DI MATERIE PRIME CON FUSTO, ASSENZA, ALIBERTI E
PADOAN**

E' stato Aimo Moroni ad inaugurare la seconda edizione di **5 Stelle in Cucina**, l'evento voluto dal Molino Quaglia, che nasce con l'intento di aprire una discussione approfondita sull'importanza di saper scegliere e trattare le materie prime dall'alta cucina e dalla pasticceria al piatto, per raggiungere standard di qualità che siano insieme gusto e salute.

Il primo dei cinque appuntamenti ha visto lo chef stellato spiegare il suo legame con i prodotti della cucina italiana e l'importanza che la loro qualità riveste nella realizzazione di un piatto. "Senza una grande materia prima – ha commentato Aimo Moroni – non ci potrà mai essere un grande cuoco. La qualità va cercata nella cultura e nella stagionalità ed è essenziale come lo sono il talento, la fantasia, la creatività e l'esperienza di chi sta in cucina".

In questa concezione il cuoco, il pizzaiolo e il pasticciere diventano attori fondamentali nell'arginare lo scadimento culturale del consumatore, perché comunicano con il gusto la necessità di mangiare sano.

Gli incontri sono stati pensati come **talk show gastronomici sulla grande cucina**, come vere e proprie occasioni per vivere la sana alimentazione nei panni di chi la crea e sono organizzati per far rivivere agli ospiti non solo il contesto creativo dello chef, ma anche per comunicare loro, attraverso una degustazione illustrata, le emozioni che lo hanno spinto a creare le ricette in programma.

Questi gli appuntamenti che si susseguiranno nel mese di novembre:

3 novembre ore 10:00 - 16:00 - Vighizzolo d'Este (Pd) - Gianluca Fusto

Cinque step verso l'altra pasticceria: ricette, spunti e idee sul sentiero della semplicità e del gusto. Protagonista è Gianluca Fusto, pasticciere per vocazione, dalle esperienze nelle più importanti cucine d'Italia e di Francia. Le sue ricette nascono dalla conoscenza puntigliosa di ogni ingrediente, che lo porta a mettere a punto soluzioni produttive rispettose delle materie prime e con un occhio sempre attento alla sostenibilità economica.

"In questo momento – dichiara Gianluca Fusto – il consumatore è sempre più attento alla leggerezza, alla stagionalità, alla freschezza dei prodotti, e per fare questo occorre partire da una grande materia prima da rispettare sia a livello tecnico che tecnologico. Per questo il mio intento è proprio quello di far emergere sensazioni ed emozioni ad essa legate, come nel caso della farina che con Petra assume profumi dimenticati da tempo".

Giuanluca Fusto preparerà a Vighizzolo d'Este piatti in cui dolce e salato si abbineranno come le olive, il cioccolato e l'insalata cress o cavolfiore, cioccolato bianco e aceto balsamico.

15 novembre ore 10:00 - 16:00 - Vighizzolo d'Este (Pd) - Corrado Assenza

Pasticceria da cucina e Cucina da pasticceria. Tradizione e modernità di uno chef che si dichiara pasticciere. Essenzialità, pulizia, sapori discreti e nello stesso tempo ben amalgamati, conoscenza profonda delle materie prime e rispetto della natura: gusto in

tutti i sensi, nelle forme, nei colori, nei profumi, frutto di un'etica personale che nel tempo è divenuta marchio di fabbrica riconoscibile. Questa è la cucina di Corrado Assenza, un po' pasticciere e un po' cuoco, ma spesso definito anche poeta da chi vuole raccontare con una parola il suo mondo interiore profondo e affascinante che diventa ogni giorno delizia per il palato.

“La farina in pasticceria – sintetizza Corrado Assenza – è un elemento base e deve essere presente in tutto quello che facciamo sia dal punto di vista olfattivo, che gustativo e sensoriale”.

E tra i piatti che preparerà il 15 novembre ecco il Cremoso di Petra 9 e acciughe, profumo di limone con femminello siracusano, il raviolo di senape selvatica con la salsa di ricotta ovina e peperoncino e il couscous vestito di dolce.

23 novembre ore 10:00 - 16:00 - Vighizzolo d'Este (Pd) - Franco Aliberti

Pasticciere e chef. Gioco di squadra per l'alta cucina. La sua pasticceria esprime i valori del territorio e le sue preparazioni sono ricche di riferimenti ai luoghi di origine delle materie prime, espressi con colori e gusti fortemente evocativi.

“La mia lezione – dichiara Franco Aliberti – avrà come filo conduttore la natura in se stessa e andrò a focalizzare la stagione che arriva, l'autunno puntando sulla stagionalità dei prodotti e della materia prima. Oggi con un mercato internazionale il rischio è quello di avere alimenti sempre uguali tutto l'anno senza riconoscere la stagionalità del prodotto. A me invece piace farlo e per questo uso la materia prima che dà il massimo in ogni stagione”.

Tra le proposte di Aliberti, ideate per far vivere al commensale una interazione con il piatto, il “Tramonto autunnale”, ovvero un carpaccio di scampi, gelatina di lamponi, valeriana, pinoli, mostarda e foie gras e “Pioggia”, una gelatina di menta, crema all'acqua e cioccolato 67% fondente e cioccolato al latte 39%, biscotto all'olio Evo e germoglio di *Atsina cress*.

29 novembre ore 10:00 - 16:00 - Vighizzolo d'Este (Pd) - Simone Padoan

Dalle materie prime fresche alla pizza passando per la cucina. Tanti dicono che la sua non è pizza, ma chi si avvicina al prodotto di Simone Padoan, prima con curiosità e poi con piacere, si discosta dalle pizze comuni. La sua è una proposta che per scelta e trattamento delle materie prime, per digeribilità e gusto dell'impasto e per modo di servirla ha molto in comune con il piatto di un grande cuoco.

“La pizza ha dei limiti che dobbiamo rispettare – dichiara Simone Padoan - ma possiamo vederla con un'ottica diversa utilizzando materie prime dettate dalla stagione e dal territorio, da quello che è spontaneità in quel momento. Per questo diamo spazio a verdura, pesce e carne di stagione. La pizza come la proponiamo noi è un azzardo, ma vogliamo portare chi è seduto a tavola a vivere un percorso, cercando di dare identità anche ad un piatto di pizza partendo proprio dalle sue materie prime”.

Tra le pizze proposte da Simone Padoan ci saranno “Gambero imperiale crudo, Salicornia, Bottarga e Gin tonic: l'innovazione, il sapore del mare d'inverno” e, come dolce, “Soffice Brioche, salsa alla Vaniglia e profumo di Grappa come il soffice tepore di un piumino”.

Tutti i laboratori, con iscrizione obbligatoria, sono aperti al pubblico e riservati ad un massimo di trenta persone.

La prima edizione di **5 Stelle in Cucina** si tenne nel **2008** e fu il palcoscenico sul quale cinque grandi, tra pasticciere e panettieri, proposero la loro visione della pasticceria in un'ottica di alta cucina, per rimarcare il ruolo determinante dell'alimentazione fuori casa

nell'educazione alimentare dei consumatori. Pane e dolce, perché aprono e chiudono le portate di un ristorante e quindi sono ancora efficaci per messaggi da far ricordare. Ma prima ancora nel **2006** l'appuntamento con *Alimentazione e Salute* indicò una direzione nuova, grazie al contributo di relatori di indiscussa valenza che definirono con chiarezza la relazione crescente tra il bisogno del consumatore di mangiare meglio e la necessità per l'artigiano del food di proporsi nella veste di educatore alimentare.

Ecco perché l'appuntamento biennale con l'educazione al gusto del Molino Quaglia continua anche nel 2010, nell'intento di promuovere e veicolare il concetto che l'alimentazione di qualità deve essere realizzata con materie prime buone, di livello. Il cibo, oltre che essere buono, deve fare bene ed essere veicolo di gusto, deve avere sapore, deve trasmettere qualità.

La famiglia Quaglia, mugnai da 4 generazioni, è nata con la conoscenza dei grani nel sangue, e in poco più di un secolo ha trasformato un piccolo molino sull'acqua in un impianto di molitura del grano tenero di riferimento. Oggi come ieri la conoscenza dei grani e l'abilità nel combinare le selezioni più adatte alle caratteristiche di ogni farina sono il loro punto di forza che non ha paragoni nel panorama italiano.

Ogni chicco di grano è oggetto di controlli capillari, ogni fase di lavorazione si svolge in un ambiente assolutamente igienico, gli intervalli di pulizia degli impianti sono brevissimi, perché la purezza della farina è un valore assoluto. Nel 1986 Quaglia è stato il primo molino italiano a costruire un impianto per la torrefazione dei cereali ed ancora oggi tosta le crusche ed il germe di grano per restituire ai prodotti da forno le parti più gustose e nutrienti del chicco di grano.

Il Molino Quaglia, conosciuto e apprezzato nel mondo professionale per le sue linee di farine di grano tenero per il pane, la pizza ed i dolci, è venuto alla ribalta anche agli occhi dei consumatori finali con Petra, la linea di farine di grano tenero dall'origine e gusto unici, con il caratteristico sapore di grano delle farine macinate a pietra. Petra è ad oggi l'unica linea di farine di grano tenero naturale presente sul mercato che per il suo elevato contenuto di fibre e di sali minerali contribuisce contemporaneamente all'abbassamento del picco glicemico ed alla riduzione del sale aggiunto dei prodotti da forno.

Per informazioni: www.molinoquaglia.com