

NOTA STAMPA

**IL 15 NOVEMBRE CON MOLINO QUAGLIA  
TORNA "5 STELLE IN CUCINA"**

**UNA LEZIONE CON CORRADO ASSENZA PER PARLARE DI MATERIE PRIME, SALUTE E GUSTO**

Sarà la creatività di Corrado Assenza ad animare il terzo appuntamento di "5 Stelle in cucina" l'evento voluto dal Molino Quaglia per parlare dell'importanza delle materie prime in cucina.

Dalle ore 10.00 alle ore 16.00 a Vighizzolo d'Este, nella sede del Molino Quaglia, lo chef siciliano terrà una lezione dal titolo "*Pasticceria da cucina e Cucina da pasticceria. Tradizione e modernità di uno chef che si dichiara pasticcere*". L'essenzialità, la pulizia, i sapori discreti e nello stesso tempo ben amalgamati, la conoscenza profonda delle materie prime e il 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' pasticcere 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.

I prossimi appuntamenti con "5 Stelle in cucina" saranno il 23 novembre con Franco Aliberti e il 29 novembre con Simone Padoan.

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

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](http://www.molinoquaglia.com)

Sarah Scaparone  
giornalista  
tel. 334/326.93.38  
[sarah.scaparone@fastwebnet.it](mailto:sarah.scaparone@fastwebnet.it)