

NOTA STAMPA

**DAL 4 OTTOBRE AL 29 NOVEMBRE
TORNA CON MOLINO QUAGLIA 5 STELLE IN CUCINA
L'EVENTO NATO PER FAR PARLARE DELLE MATERIE PRIME IN CUCINA**

Al via la seconda edizione di **5 Stelle in Cucina**, l'evento voluto dal Molino Quaglia, che nasce quest'anno 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.

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 tra ottobre e novembre:

4 ottobre ore 19:30 - Milano - **Aimo Moroni**

Convivio nel "Luogo di Aimo e Nadia" con presentazione dell'iniziativa alla stampa.

Sarà proprio Aimo Moroni, cuoco e titolare insieme alla moglie Nadia e alla figlia Stefania del ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia, ad aprire il ciclo dei cinque incontri organizzati da Molino Quaglia in un convivio nel suo storico ristorante insieme a giornalisti e relatori che cureranno gli interventi successivi.

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.

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.

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.

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.

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, perchè 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 da qualche anno alla ribalta anche agli occhi dei consumatori finali con Petra, la linea di farine dall'origine e gusto unici, macinate a pietra e ad oggi l'unica linea di farine di grano tenero naturale presente sul mercato che contribuisce all'abbassamento del picco glicemico ed alla riduzione del sale aggiunto dei prodotti da forno.

Per informazioni: www.molinoquaglia.com