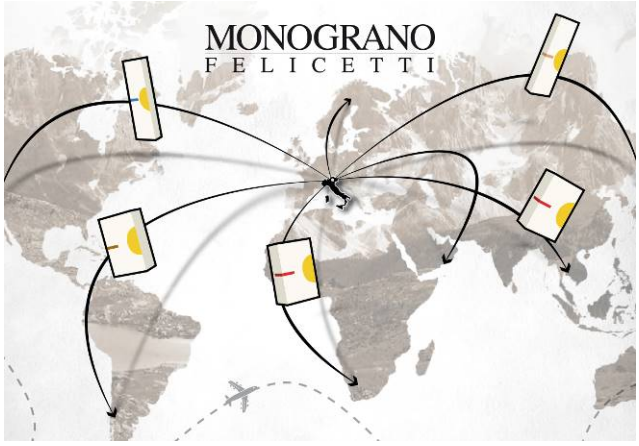
MONOGRANO
FELICETTI

In viaggio con la pasta

Per l'edizione 2017 di Identità Golose (a Milano dal 4 al 6 marzo) il pastificio trentino propone, nel Monograno Diner, un tour che dall'Italia approda al Giappone e al Sudafrica attraverso i sapori dei piatti di Carlo Cracco, Giorgio Nava e Luca Fantin.
E con l'occasione presenta il nuovo formato "Il Valentino".

Il trentino **Pastificio Felicetti** è pronto a condurvi in **viaggio**. Sarà infatti questo il tema centrale dell'imminente edizione di **Identità Golose**, l'evento che vede i riflettori puntati sul mondo della cucina italiana, in programma dal 4 al 6 marzo al Mi.Co Milano Congressi di via Gattamelata. La **pasta**, accompagnando un tempo i flussi migratori, è il prodotto italiano che ha viaggiato di più nella storia e, successivamente, è stato il più esportato dalle aziende italiane, ma anche il più acquistato dai turisti stranieri, che la portano a casa come souvenir, in visita in Italia. Anche **Monograno Felicetti**, main partner del Congresso, fa viaggiare la pasta.



Il viaggio al Monograno Diner coinvolgerà, all'ora di pranzo, tre grandi chef: **Carlo Cracco** presenterà un piatto di pasta in chiave *italiana*, **Giorgio Nava**, titolare di cinque ristoranti a CapeTown, proporrà una cucina *sudafricana* e **Luca Fantin**, del Bulgari Il Ristorante Luca Fantin di Tokyo, una ricetta ispirata ai sapori del *Giappone*. Un viaggio tra i sapori del profondo sud e dell'estremo oriente che parte da "casa", dall'Italia.

«Più del 70% della nostra produzione – spiega **Riccardo Felicetti**, Ceo del Pastificio Felicetti - *parte da Predazzo (in provincia di Trento) per varcare i nostri confini. A destinazione la pasta trova chef che usano ingredienti locali, talvolta uniti in maniera poco comprensibile per noi italiani, ma spesso capaci di stupire per gli abbinamenti. Ispirandoci al tema dell'edizione 2017 di Identità di Pasta vogliamo condividere proprio questi concetti».*

Dalle 17.00, sempre al Monograno Diner, ai fornelli si alternano, nei giorni del Congresso, tre giovani cuochi italiani che interpretano il nuovo nato in casa Felicetti: **Il Valentino**, lo spaghettone (grano Senatore Cappelli, 2,4 mm di diametro con trafilatura in bronzo e 14 minuti necessari per la cottura) di dimensioni più generose mai prodotto dal mastro pastaio Paolo Felicetti. **Lucia Tellone** del Relais Villa La Bianca di Camaiore (LU), **Sara Preceruti** del Ristorante Acquada di Porlezza (CO) e **Antonio Colombo** chef del temporary fish restaurant Votasota di Sampieri (RG): sono questi i nomi dei tre giovani chef che si cimenteranno, con tre ricette esclusive, con Il Valentino.

Tutti i piatti saranno accompagnati da un calice di **Trentodoc bollicine di montagna** che, oltre a rappresentare un binomio perfetto in termini di sapore, rappresenta anche la volontà del territorio trentino di presentarsi unito nella comunicazione e nella promozione di valori comuni.

PASTIFICIO FELICETTI | Via L. Felicetti, 9 - 38037 Predazzo (TN) | www.felicetti.it
Press Office: **EZIO ZIGLIANI** | ezio@eziozigliani.com | +39 0302400643 | +39 3347579711

MONOGRANO
FELICETTI

Pastificio Felicetti: la storia

Una storia il cui inizio risale a più di cento anni fa. Una storia che ha attraversato quattro generazioni, superando guerre e crisi, e un sogno, quello di "nonno" Valentino che è stato sicuramente esaudito. Sono questi i primi due ingredienti di quello che è oggi il **Pastificio Felicetti**. A questi, dal 1908 ad oggi, si sono aggiunti il coraggio, la voglia di fare solo cose ben fatte, l'umiltà di imparare sempre, la fiducia che trae spunto dall'avere una visione chiara e la saggezza del sapersi aprire a nuove sfide. Teatro di questa bella storia è Predazzo, nel cuore delle **Dolomiti**, in **Trentino**. Ancora oggi qui si produce con gli stessi ingredienti e senza perdere di vista l'obiettivo principale: **creare un prodotto buono e sano senza mai accontentarsi**.

Obiettivo che si raggiunge anche partendo dalle materie prime, che vanno scelte accuratamente. Semola di grano duro, integrale e biologica, sfarinati di Kamut® e farro, sono rigorosamente ricercate tra i produttori che condividono con Felicetti l'obiettivo della più alta qualità. A queste si uniscono **l'acqua di sorgente purissima e l'aria pulita**: uniche perché dono delle Dolomiti.

Un **dono** che per l'azienda è anche un impegno ad agire nel pieno rispetto dell'ambiente e con un programma di ampio respiro nei confronti del biologico. Il Pastificio Felicetti si pone infatti costantemente l'obiettivo di tutelare le risorse naturali, favorire la biodiversità, rispettare l'equilibrio degli ecosistemi e salvaguardare l'ambiente. Ma non solo: l'insieme di pratiche controllate e certificate, la ricerca di metodi di coltivazione coerenti con la filosofia dell'azienda, l'esclusione totale di prodotti chimici applicati all'agricoltura o alla conservazione del grano e il blocco dello sfruttamento intensivo dei terreni sono prerogative della produzione di Felicetti e in particolar modo della linea Monograno.

Monograno Felicetti

Il brand **Monograno Felicetti** nasce nel 2004 su intuizione del Pastificio Felicetti con l'obiettivo di creare un prodotto buono e sano che sapesse soddisfare le esigenze di tutti i professionisti del settore ristorazione e dei cultori del cibo. Il tutto con una visione sempre più consapevole e sensibile ai temi di etica ambientale. Questi concetti spesso hanno condotto, anche grazie alla sperimentazione di chef geniali, alla rottura degli schemi che relegavano i piatti di pasta a qualcosa di estremamente tradizionale. Quattro le linee di Monograno Felicetti proposte: **Matt**, tenace e ricca varietà di grano duro proveniente dai campi della Puglia, **Kamut® Khorasan**, antenato dei grani moderni con antiche origini in Medio Oriente e oggi prodotto in Canada, **Farro**, utilizzato dai Celti, Egizi e Etruschi e oggi coltivato da agricoltori umbri e toscani, e **Il Cappelli**, ricco di proteine di qualità e ottenuto da coltivazioni tra la Puglia e la Basilicata.

PASTIFICIO FELICETTI | Via L. Felicetti, 9 - 38037 Predazzo (TN) | www.felicetti.it
Press Office: **EZIO ZIGLIANI** | ezio@eziozigliani.com | +39 0302400643 | +39 3347579711