



**DOPO IL SUCCESSO DEL 2013 TORNA BREAD RELIGION
CON PETRA MOLINO QUAGLIA A IDENTITÀ GOLOSE
IL PANINO IMBOTTITO IN CHIAVE GOURMET
PROTAGONISTA DEL VIAGGIO DALLA TERRA ALLA TAVOLA**

Torna **Bread Religion**, il percorso itinerante che vede protagonista il **panino imbottito italiano** in chiave "gourmet". Evento ideato dal **Molino Quaglia** quattro anni fa per portare in strada la cucina d'autore in forma di panino, quest'anno sarà ospitato nella piazza degli sponsor di **Identità Golose Milano** (4/6 marzo) e vedrà nuovamente insieme alcuni dei protagonisti dell'indimenticabile prima edizione organizzata nell'estate del 2013 a Este (Pd).

"In sintonia con il tema di Identità Golose - spiega Piero Gabrieli, direttore marketing del Molino Quaglia - le postazioni che ogni giorno ospiteranno i panini e i loro autori rappresentano le cinque tappe ideali della nostra idea di viaggio: quello che inizia dalla terra per arrivare alla tavola attraverso il grano che diventa farina, che poi le mani dell'uomo trasformano in cibo". Ogni postazione sarà anche la tappa di un **viaggio** attraverso gli assaggi dei panini ripieni e i racconti dei suoi autori, con **Francesca Romana Barberini** nel ruolo di "cicerone".

E alla fine di ogni "viaggio" ognuno potrà **votare** il suo assaggio preferito per celebrare tutte le sere il **panino più votato di Bread Religion a Identità Golose**.

Naturalmente il **pane**, realizzato con lievito madre vivo e farine macinate a pietra o biologiche, sarà sfornato di continuo dal vivo nel **Forno di Mamapetra** presente a Identità Golose e governato, nei tre giorni del congresso, da **Roberta Pezzella** e **Giulia Miatto**. E sarà proprio questo il pane utilizzato per le degustazioni di Bread Religion che si alterneranno durante i tre giorni del congresso di cucina d'autore.

Gli assaggi, previsti dalle ore 10.00 alle ore 18.00, saranno a base di **pagnotte** (Lievito Madre e Petra 1, Petra 9 o 1111 biologica), **ciabatte** (Biga e Petra 1, Petra 9 o 1111 biologica), **focacce** (Lievito Madre Petra 1, Petra 9 o Petra 5037), **panini morbidi** (impasto diretto e Petra 1111 biologica), **panini con crosta** (Impasto diretto e Petra 1, Petra 9 o Petra 1111 biologica), **piadine** (Petra 5); **panini glutenfree**.

Il panino di **Bread Religion** è portavoce di messaggi di un'alimentazione sana e attenta al benessere della persona, capace di parlare nello stesso tempo di sapori della tradizione, di origini e territori. Ma non solo. Il panino oggi è anche veicolo di informazione per quanti seguono un'alimentazione e un profilo nutrizionale mirato al proprio stile di vita. Ecco perché il pane è realizzato con **grani macinati a pietra** che crescono con tecniche di agricoltura integrata e con quelli **macinati a cilindri** che provengono da agricoltura biologica o convenzionale. I primi danno origine a **Petra macinata a pietra**, farina che nasce da grano coltivato in Italia con tecniche di agricoltura sostenibile integrata secondo il disciplinare della Regione Emilia Romagna; i secondi a farine **Petra biologiche macinate a cilindri** di ghisa che nascono da grano tenero coltivato esclusivamente in Italia con tecniche di

agricoltura biologica (disponibili in Tipo 0, 1 e Integrale), mentre le **farine convenzionali Petra macinate a cilindri** di ghisa nascono da miscele di grani Italiani e UE da agricoltura convenzionale.

Per maggiori informazioni: www.molinoquaglia.com

MOLINO QUAGLIA SPA via Roma 38 Vighizzolo d'Este PD Tel +39 0429 649110 marketing@molinoquaglia.com