

COMUNICATO STAMPA

## Felicetti festeggia i primi 20 anni di Monograno insieme a Identità Golose

**Predazzo (Tn), 21 febbraio 2025.** Avere vent'anni è bellissimo, anche quando a compierli è un brand; se poi si tratta di un prodotto, varcare questa soglia significa meritare l'appellativo di *timeless*, riservato solo a ciò che sfugge alle curve prevedibili dei consumi e trasforma il tempo da antagonista in alleato. È quanto è accaduto a **Monograno Felicetti**, nata dall'intuizione che una semola monovarietale di altissima qualità potesse offrire alla pasta un sapore riconoscibile al palato, specie se miscelata con acqua e aria delle Dolomiti. Oggi Monograno ha conquistato in tutto il mondo i templi della gastronomia, divenendo ingrediente immancabile della cucina di ricerca a livello internazionale.

Per un traguardo tanto importante, il pastificio trentino ha scelto di portare ancora una volta il proprio prodotto-icona a **Identità Milano (22-24 febbraio, Allianz MiCo)**, per celebrare insieme agli organizzatori e agli ospiti del Congresso – che proprio quest'anno spegnerà a propria volta le venti candeline – due decenni di “nuove idee in cucina”. Ad omaggiare i sapori e i profumi della pasta monovarietale firmata Felicetti saranno otto grandi chef, che nel corso dello storico appuntamento con **Identità di Pasta (domenica 23 febbraio, sala Emerald 1)** riproporranno in chiave contemporanea uno dei piatti memorabili presentati nel corso delle edizioni precedenti della manifestazione. Questo il programma completo delle sette masterclass stellate.

11.00

**Omaggio a Davide Scabin**

11.25

**Norbert Niederkofler**, *Atelier Moessmer*, Brunico (Bz), tre stelle Michelin e stella verde

12.10

**Antonio Biafora**, *Hyle*, San Giovanni in Fiore (CS), una stella Michelin e stella verde

12.55

**Andrea Berton**, *Ristorante Berton*, Milano, una stella Michelin

14.40

**Cristina Bowerman**, *Glass Hostaria*, Roma, una stella Michelin

**Pastificio Felicetti S.p.A.**

Via L. Felicetti 9 - 38037 Predazzo (TN) Italy - tel. +39 0462 508600 - fax +39 0462 508681

[www.felicetti.it](http://www.felicetti.it)

15.25

**Salvatore Bianco**, La Terrazza dell'Hotel Eden, Roma

16.10

**Karime Lopez e Takahiko Kondo**, *Gucci Osteria da Massimo Bottura*, Firenze, una stella Michelin

16.55

**Davide Di Fabio**, *Dalla Gioconda*, Gabicce Monte (Pu), una stella Michelin e stella verde

La pasta Monograno sarà al centro anche di un ricco programma di **showcooking nella cucina a vista dello stand Felicetti**, dove si alterneranno **Carlotta Delicato**, patron del Ristorante Delicato di Contigliano (sabato 22), **Mauro Siega**, sous chef del tristellato Atelier Moessmer di Brunico (domenica 23), **Salvatore Bianco**, chef del ristorante La Terrazza dell'hotel Eden di Roma (lunedì 24) e **Davide Di Fabio**, a capo della brigata Della Gioconda di Gabicce Mare (sempre domenica 23).

#### **Un pastificio tra le Dolomiti**

Fondato nel 1908, il Pastificio Felicetti è una società per azioni nelle mani della famiglia del fondatore. Da quattro generazioni i Felicetti portano avanti una produzione altamente specializzata in Val di Fiemme, mentre la quinta generazione ha da poco fatto il suo ingresso in azienda. La storia del pastificio comincia nei primi anni del Novecento, quando Valentino Felicetti ebbe l'intuizione che l'acqua di sorgente e l'aria d'alta quota potessero conferire alla pasta di grano duro un sapore riconoscibile. Un esperimento imprenditoriale da cui è nata una dinastia di pastai tra le Dolomiti e un percorso produttivo di ricerca fortemente distintivo. Felicetti è l'unico pastificio in Europa situato sopra i 1000 metri di altitudine.

#### **La ricchezza del monovarietale**

Con oltre 100 formati di pasta, Felicetti raggiunge complessivamente le 35 mila tonnellate di produzione all'anno (20 mila nel sito di Predazzo, 15 mila in quello di Molina). La linea Monograno rappresenta uno dei tratti distintivi del pastificio trentino ed è ottenuta solo da semole biologiche monorigine, coltivate su terreni circoscritti, che garantiscono una qualità superiore percepibile al palato: la Matt, ricca varietà di grano duro proveniente dai campi della Puglia; la Kamut® khorasan, antenata dei grani moderni con antiche origini in Medio Oriente e oggi prodotta in Canada; la semola di Farro, utilizzato da Celti, Egizi ed Etruschi e oggi coltivato da agricoltori umbri e toscani; infine la Cappelli, ricca di proteine di qualità e ottenuta da coltivazioni tra la Puglia e la Basilicata.

**Pastificio Felicetti S.p.A.**

Via L. Felicetti 9 - 38037 Predazzo (TN) Italy - tel. +39 0462 508600 - fax +39 0462 508681

[www.felicetti.it](http://www.felicetti.it)

**Ufficio stampa**

**Homina Comunicazione e Relazioni pubbliche**

Simona Grandini, cell. 392 0768958, [simona.grandini@homina.it](mailto:simona.grandini@homina.it)

Roberto Blandino, cell. 335 7475046, [roberto.blandino@homina.it](mailto:roberto.blandino@homina.it)

**Pastificio Felicetti S.p.A.**

Via L. Felicetti 9 - 38037 Predazzo (TN) Italy - tel. +39 0462 508600 - fax +39 0462 508681

[www.felicetti.it](http://www.felicetti.it)