



NOTA STAMPA

PETRA MOLINO QUAGLIA A IDENTITÀ MILANO 2018

IL 6° GUSTO DEL GRANO E IL FATTORE UMANO

Eccoci all'appuntamento annuale con Identità Milano. Quest'anno con un tema stimolante quanto essenziale e che ci ha stimolato fin dall'inizio a proporre un'esperienza più ricca nel nostro spazio e con il sostegno il lunedì della sala dedicata a *Identità di Pane e Pizza* e della nuova sala dedicata alla *Pasticceria Contemporanea* (sempre lunedì e in collaborazione con Valrhona). Sempre lunedì consegneremo il *Premio alla Creatività* in cucina sul palco in Sala Auditorium.

IL TEMA NEL TEMA - IL 6° GUSTO CHE DISTINGUE GLI UMANI

Studiosi in Oregon hanno scoperto un sesto gusto: quello dell'amido e, quindi, dei carboidrati. Pare che il nostro palato li riconosca istintivamente. E Petra nella versione macinata a pietra, la farina con cui è sfornato tutto il pane di Identità Milano, riteniamo sia il modo migliore per vivere questa nuova esperienza di gusto. (Il pane del Congresso sarà sfornato caldo e impastato in diretta da Roberta Pezzella nel Forno di *Mamapetra* aperto nel corridoio verso le sale. Con lei Simone Rodolfi preparerà sempre dal vivo i lievitati per la colazione del mattino.) .

21 MICRO DIBATTITI FUORISALA NELLO SPAZIO PETRA

Lo spazio nella piazza degli sponsor è stato disegnato giocando sulle forme semplici e sulle luci, ma soprattutto sul volume. Un'impostazione minimale per accogliere i nostri ospiti in un ambiente dove il loro fattore umano possa emergere con le parole, con la giusta illuminazione del prodotto, con i dibattiti sul tema in un ambiente senza fronzoli. Nelle 3 giornate si alterneranno 21 tra cuochi, pasticceri e pizzaioli in degustazioni e confronti sul tema con ospiti giornalisti, blogger e professionisti della ristorazione, moderati da Francesca Romana Barberini (*sabato mattina e domenica*) e Paolo Vizzari (*sabato pomeriggio e lunedì*)

info e programma: www.molinoquaglia.com

MOLINO QUAGLIA SPA

via Roma 38
Vighizzolo d'Este
35040 PD

www.molinoquaglia.com
info@molinoquaglia.com

T: +39 0429 649110