COMUNICATO STAMPA

Identità Milano 2024
Felicetti cambia le regole in cucina, tra workshop stellati e show cooking con mastri pizzaioli

Il pastificio trentino torna da protagonista a Identità Milano con la voglia di disobbedire, ospitando nel proprio stand tre star della pizza italiana – Franco Pepe, Gianni Di Lella e Renato Bosco – che abbandoneranno i lievitati per cimentarsi con la pasta d'alta quota, sovvertendo regole e ruoli apparentemente consolidati.
La disobbedienza come condizione necessaria di innovazione sarà al centro anche del consueto appuntamento con Identità di Pasta, format simbolo del Congresso che Felicetti sponsorizza sin dalla prima edizione.

Predazzo (Tn), 4 marzo 2023. La pasta d'alta quota a marchio Felicetti è pronta a lasciare ancora una volta il segno a Identità Milano, kermesse internazionale dedicata alla cultura del cibo che aprirà sabato prossimo, 9 marzo, all'Allianz MiCo di Via Gattamelata. Il pastificio trentino ha sposato appieno il tema 2024 del Congresso, "Non esiste innovazione senza disobbedienza", scegliendo di affidare i fornelli della propria cucina a vista a **tre star della pizza italiana**. Rompere le aspettative, del resto, è nel dna di Felicetti, che sin dalla propria fondazione ha trovato nella stretta relazione con gli chef – e più in generale con il mondo della ristorazione di qualità – il motore della propria innovazione, attraverso un costante lavoro di ricerca sulle materie prime, sui formati e sui processi produttivi che non ha mai tradito l'origine e la qualità del prodotto.

La pasta d'alta quota incontra i mastri pizzaioli
Ad appendere al chiodo lieviti e farine per buttare in pentola spaghettoni, paccheri & co. sarà prima **Gianni Di Lella**, de La Bufala di Maranello (sabato 9), che passerà poi il testimone domenica 10 a **Renato Bosco**, patron della pizzeria che porta il suo nome a San Martino Buon Albergo (Vr), per chiudere lunedì 11 con il maestro **Franco Pepe**, più volte incoronato miglior pizzaiolo al mondo, che dal 2012 celebra la propria visione di cucina nell'Alto Casertano con il progetto Pepe in grani (Caiazzo, Ce).

«*Abbiamo accolto con particolare entusiasmo il tema scelto da Identità Milano per questa edizione* – racconta **Riccardo Felicetti**, **ad del pastificio di famiglia** – *Da anni, grazie alla nostra relazione con gli chef, ci battiamo per scardinare alcuni principi apparentemente dogmatici legati alla pasta, e più in generale alla cucina. Chi dice che la pasta vada servita bollente? O che debba essere confinata solo a certi orari e certe portate? O ancora che non si possano mescolare i formati? Molti grandi della ristorazione hanno già infranto questi tabù, regalando nuove vite al prodotto simbolo del made in Italy. Del resto* – continua Felicetti –

fino a 15 anni fa nessuno avrebbe mai pensato di vedere la pasta secca nella carta di uno stellato, mentre oggi in Italia ci stupiremmo del contrario».

Sette masterclass stellate

Proprio della relazione tra pasta secca, alta cucina e innovazione si parlerà domenica 10 marzo nel corso del consueto appuntamento con **Identità di Pasta** (Sala Blu 1), format simbolo del Congresso che Felicetti sponsorizza sin dalla prima edizione con le **paste monovarietali della linea Monograno**. Questo il programma completo delle lezioni.

11.00
Davide Di Fabio, *Dalla Gioconda*, Gabicce Monte (Pu), una stella Michelin e stella verde

11.45
Cesare Battisti, *Ratanà*, Milano, e **Vladimiro Poma**, *Silvano Vini e Cibi al Banco*, Milano

12.30
Alessandro Gilmozzi, *El Molin*, Cavalese (Tn), una stella Michelin e stella verde

14.15
Karime Lopez e **Takahiko Kondo**, *Gucci Osteria da Massimo Bottura*, Firenze, una stella Michelin

15.00
Alessandra Del Favero e **Oliver Piras**, *Il Carpaccio de Le Royal Monceau*, Parigi, una stella Michelin

15.45
Daniele Lippi, *Acquolina*, Roma, due stelle Michelin

16.30
Andrea Aprea, *Andrea Aprea*, Milano, due stelle Michelin

Un ritorno alle origini: la pasta mista

Le tre masterclass della mattinata saranno anche l'occasione per presentare in anteprima una **new entry del catalogo Monograno destinato alla ristorazione**: la **pasta mista**. Un formato le cui radici si perdono nel tempo, quando la pasta veniva venduta sfusa, a peso. Capitava allora che nei grandi contenitori che la ospitavano si accumulassero frammenti di diverse tipologie, che venivano venduti insieme con il nome di pasta mista: una prassi anti-spreco diffusa in tutta Italia, presto entrata diritto nelle tradizioni gastronomiche regionali. Felicetti omaggia questa consuetudine, recuperando un gruppo di inserti in bronzo e

adattandoli a un vecchio massello ancora in ottimo stato. Il risultato è un pacco di pasta che racchiude in sé sei diverse consistenze, offrendo al palato una sensazione d'altri tempi.

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.

100 stelle Michelin per Felicetti
A lungo considerata un piatto semplice, popolare, da osteria, la pasta secca si è da tempo riappropriata dei templi della gastronomia, diventando un ingrediente immancabile nell'alta cucina di livello internazionale. Lo sa bene Pastificio Felicetti: l'incessante lavoro di ricerca e l'intenso dialogo con gli chef più blasonati hanno permesso all'azienda trentina di innovare costantemente il prodotto simbolo del made in Italy, conquistando un posto d'onore nei menu stellati di tutto il mondo. Oggi a livello globale sono oltre 100 le stelle complessivamente assegnate dalla Guida Michelin 2024 ai ristoranti che hanno scelto Felicetti per la propria pasta.

Ufficio stampa
Homina Comunicazione e Relazioni pubbliche
Simona Grandini, cell. 392 0768958, simona.grandini@homina.it
Francesco Zanardo, cell. 349 3471640, francesco.zanardo@homina.it