# Molino Casillo è Main partner della diciannovesima edizione di Identità Milano 2024

*Per la prima volta, la food company leader mondiale nella lavorazione e nella distribuzione di sfarinati sarà protagonista del Congresso di Identità Golose, dal 9 all'11 marzo all'Allianz MiCo di Milano*

**Molino Casillo** avvia la nuova partnership con **Identità Milano 2024**, il Congresso internazionale di alta cucina, pasticceria, mixology e servizio di sala in programma **dal 9 all'11 marzo all'Allianz MiCo di Milano**. Un passo significativo per l'azienda leader nella produzione, trasformazione e commercializzazione di farine e semole d'eccellenza, che nel corso degli anni ha rafforzato il proprio posizionamento nel settore, ponendosi al servizio di pizzaioli, panificatori, pasticcieri e pastai che cercano prodotti altamente performanti.

Per celebrare il suo debutto nella prestigiosa kermesse internazionale, **Molino Casillo** ha firmato uno spazio espositivo dedicato alle sue farine con germe di grano, accogliendo dodici tra i suoi Ambassador e Specialist, professionisti chiamati a rappresentare i valori fondamentali del brand. "**Idee in Fermento**", il palinsesto in programma per le tre giornate, vedrà la partecipazione di rinomati esperti presso lo stand di **Molino Casillo**: Alessandro Lo Stocco, Ciro Salvo, Raffaele Bonetta, Omar Busi, Paolo Brunelli, Simone Rodolfi, Giuseppe Boccassini, Andrea Godi, Cristiano Taurisano, Tiziana Cappiello, Pier Daniele Seu e Michele Cobuzzi.

**Molino Casillo**, grazie all'impiego di tecnologie all'avanguardia, produce una gamma di farine innovative dalle elevate caratteristiche sensoriali, che custodiscono al loro interno il **germe di grano nella sua Essenza**, facendovi riscoprire gli autentici sapori dei prodotti da forno, conservando inalterate le proprietà nutritive e funzionali.
Con questa gamma di farine, Molino Casillo riscopre dal germe la gioia dei profumi e dei sapori ormai dimenticati, custoditi nel cuore del chicco di grano.

**Sabato 9 marzo**
12:30 - 13:10: Alessandro Lo Stocco – "Pizza in 5 sensi"
13:30 - 14:10: Andrea Godi, Cristiano Taurino – "Il fermento del germe contemporaneo"
14:30 - 15:10: Ciro Salvo – "La napoletana con germe di grano di Ciro Salvo"

**Domenica 10 marzo**
12:30 - 13:10: Omar Busi, Paolo Brunelli – "Germe (r)evolution, brioche salata al germe di grano con gelato"
13:30 - 14:10: Raffaele Bonetta, Alessandro Lo Stocco – "Soft & Crunchy"
14:30 - 15:10: Simone Rodolfi – "La fragranza del germe"

**Lunedì 11 marzo**
12:30 - 13:10: Michele Cobuzzi – “Raviolino croccante al germe di grano”
13:30 - 14:10: Pier Daniele Seu – “La Pala romana al germe di grano: tra tradizione e innovazione”
14:30 - 15:10: Giuseppe Boccassini – “La mia Puglia”

Oltre al ricco palinsesto in area espositiva, domenica 10 marzo dalle 15.10, Molino Casillo sarà protagonista di Identità Dolce in Sala blu 2 che vedrà la partecipazione di Paolo Brunelli, Luca Villa e Omar Busi.

Novità di quest’anno, nelle giornate di sabato e domenica, un aperitivo speciale a tema pizza e cocktail d’autore, connubio gastronomico che rende omaggio alla **Guida alle pizzerie e cocktail bar d’autore** targata Identità Golose presentata lo scorso febbraio. A firmare il momento aperitivo Alessandro Lo Stocco, Brand Ambassador Molino Casillo che per l’occasione proporrà la sua pizza supercrust al germe di grano, morbida all’interno e croccante all’esterno.

**UFFICIO STAMPA**

**Magentabureau**
Valentina Bianchi – valentina.bianchi@magentabureau.it – Ph.0248011841 (int.2202) | M.3479806522
Marta Pagani – marta.pagani@magentabureau.it | M. 346 3518925