

COMUNICATO STAMPA

La pasta d'alta quota conquista Milano Felicetti di nuovo protagonista a Identità Golose

Predazzo (Tn), 17 gennaio 2023. Tra masterclass stellate e showcooking nella cucina a vista, la **pasta d'alta quota firmata Felicetti** sarà ancora una volta protagonista di Identità Golose Milano, kermesse internazionale dedicata alla cultura del cibo, in programma dal 28 al 30 gennaio presso l'Allianz MiCo-Milano Congressi. Ai fornelli dello stand Felicetti si alterneranno gli chef **Massimo Piccolo** del Rome Marriot Grand Hotel Flora (sabato 28 gennaio), **Cristiano Tomei** del ristorante L'Imbuto di Lucca (domenica 29) e **Andrea Alfieri**, executive chef del Da Noi In, Magna Pars Hotel à Parfum di Milano (lunedì 30). Per tutti un tema comune: il legame sempre più simbiotico tra alta cucina e hôtellerie, che vede nella ristorazione uno dei punti di forza dell'offerta alberghiera del nostro Paese. Su 385 ristoranti cui sono state attribuite stelle Michelin nell'ultima edizione dell'omonima Guida, oltre un terzo è ospitato all'interno di hotel; tra questi si contano 5 tristellati e ben 20 due stelle.

Le **paste monovarietalì della linea Monograno Felicetti** saranno inoltre al centro del consueto appuntamento con **Identità di Pasta** (Sala Blu 1), in programma domenica 29 gennaio: otto chef per sette lezioni verticali dedicate al prodotto simbolo del made in Italy, per omaggiarne l'assoluta centralità nella cultura gastronomica moderna. Questo il programma completo:

11.00

Giuseppe Iannotti – Kresios (Telese, Benevento), due stelle Michelin

11.45

Marco Ambrosino – Collettivo Mediterraneo (Napoli)

13.30

Michele Lazzarini – Contrada Bricconi (Oltressenda Alta, Bergamo), una stella verde Michelin

14.15

Karime Lopez e Takahiko Kondo – Gucci Osteria da Massimo Bottura (Firenze), una stella Michelin

15.00

Dario Pandolfo – Cala Luna, Le Calette Hotel (Cefalù, Palermo)

Pastificio Felicetti S.p.A.

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

www.felicetti.it

15.45

Gianluca Gorini – Da Gorini (San Piero in Bagno, Forlì-Cesena), una stella Michelin

16.30

Cristiano Tomei – L'Imbuto (Lucca)

Un pastificio tra le Dolomiti

Fondato nel 1908, il Pastificio Felicetti è ancora saldamente nelle mani della famiglia del fondatore, che da quattro generazioni porta avanti una produzione di specializzazione nell'alta Val di Fiemme. E se la montagna e i climi estremi sono ora ingredienti ricercati e apprezzati dai gourmet di tutto il mondo, non era lo stesso 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 distintivo. Un esperimento imprenditoriale da cui è nata una dinastia di pastai tra le Dolomiti e un percorso produttivo di ricerca che, in oltre un secolo, ha conosciuto molti epigoni e aperto un nuovo segmento di mercato: quello delle paste di montagna. Ancora oggi è l'unico pastificio in Europa situato sopra i 1.000 metri di altitudine.

La ricchezza del monovarietale

Il marchio Felicetti si caratterizza ancora oggi per la produzione mai convenzionale e per le sue scelte di campo. In primis, il biologico come metodo di lavoro irrinunciabile e condiviso con una filiera italiana che pratica l'esclusione dei fertilizzanti chimici e l'uso responsabile di terreni e risorse, per evitare il depauperamento dell'ambiente. L'azienda ha scelto di utilizzare esclusivamente semole di provenienza nazionale (con la sola eccezione delle linee Kamut® khorasan), a vantaggio del presidio della qualità e dell'ambiente. Altro tratto distintivo sono le paste monovarietali, molto apprezzate nel canale horeca vocato alla cucina di ricerca; si tratta della linea **Monograno Felicetti**: solo semole biologiche monorigine, coltivate su terreni circoscritti che garantiscono una qualità superiore percepibile al palato, sempre più amata dagli chef e dagli appassionati di cucina.

Ufficio stampa

Homina Comunicazione e Relazioni pubbliche

Simona Grandini, cell. 392 0768958, simona.grandini@homina.it

Francesco Zanardo, cell. 331 6667552, francesco.zanardo@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