COMUNICATO STAMPA

Felicetti premia le giovani stelle della cucina

Allo chef Riccardo Forapani il riconoscimento Identità di pasta under 40

Predazzo (Tn), 7 marzo 2022. Il pastificio "più alto d'Europa" è ancora una volta a fianco di **Identità Golose** per promuovere la cucina d'autore, celebrando chi si è consacrato alla cultura del cibo di qualità. In occasione della presentazione dell'ultima edizione omonima Guida (Identità Golose 2022), che raccoglie il meglio della ristorazione in Italia e nel mondo, Felicetti ha consegnato il neonato premio **Identità di pasta,** riservato a un giovane chef under 40.

Il riconoscimento – consegnato oggi alla Triennale di Milano da Cristina Dallapiccola, direttore Marketing e comunicazione del pastificio della Val di Fiemme – è andato al modenese Riccardo Forapani, classe 1985, del ristorante Cavallino di Maranello, per il suo "Scrigno di cacio e spezie", una felice rilettura del timballo di pasta ferrarese. Dopo 13 anni di militanza nel team dell'Osteria Francescana di Massimo Bottura, Forapani è dal 2020 alla guida del Cavallino, storico ristorante di Casa Ferrari, new entry nella Guida di Identità Golose.

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.

Ancora oggi è l'unico pastificio in Europa situato sopra i 1.000 metri di altitudine.

La pasta amata dagli chef

Il marchio Felicetti si caratterizza per la produzione d'eccellenza, mai convenzionale. L'azienda ha scelto di utilizzare esclusivamente semole di provenienza nazionale (con la sola eccezione delle linee Kamut® khorasan), così da presidiare direttamente qualità e tutela del territorio, due istanze che accompagnano la storia di Felicetti da oltre 100 anni. Tra le specialità anche le paste monovarietali della linea **Monograno Felicetti**, molto apprezzate nel canale horeca vocato alla cucina di ricerca: 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
Viviana Spadoni, cell. 333 8084073, viviana.spadoni@homina.it