

**Un mese di appuntamenti per conoscere la farina del Molino Quaglia
CON PETRA® I SEGRETI PER PIZZE E PANE D'AUTORE
ALL'IFSE DI PIOBESI QUATTRO LEZIONI D'ALTA CUCINA**

Dal 18 ottobre al 28 novembre all'IFSE (Italian Food Style Education) di Piobesi Torinese (To) si terranno quattro incontri con il Laboratorio del Molino Quaglia.

Pizza, pane, pasticceria e pasta saranno i protagonisti di quattro appuntamenti dedicati alla conoscenza di questi prodotti, alle materie prime utilizzate per la loro lavorazione e dei segreti per una perfetta preparazione.

Comun denominatore di ciascun incontro, le farine del Molino Quaglia che da Vighizzolo d'Este (Pd) hanno fatto scuola in tutta Italia.

Si comincia il 18 ottobre con **"Pizza con Petra®: tendenza o tradizione?"**, un corso destinato a pizzaioli e titolari di pizzerie con un deciso orientamento alla qualità dei prodotti. Il corso ha lo scopo di far scoprire le potenzialità di Petra® e venire incontro alle richieste che l'utilizzo di questa farina macinata a pietra può far nascere, toccando gli aspetti commerciali, tecnici e pratici, dagli impasti fino alla degustazione.

Il 26 ottobre sarà la volta di **Pane Petra®: Istruzioni per l'Uso**, un corso pensato per panettieri e chef dedicato alla riscoperta del gusto del pane, come somma di profumi, consistenze, sapori e piacere tattile: una gradita sorpresa per chi fino ad oggi ha considerato il pane comune un semplice accompagnamento e non il protagonista della tavola.

Il 15 novembre sarà la volta dei dolci con **Pasticceria Italiana: Tendenze di Oggi, Gusto di Ieri**. Un incontro dedicato a pasticciere e chef che vogliono approfondire la riscoperta del gusto, mentre l'ultimo appuntamento sarà il 28 novembre con **Da una pasta all'altra: corso dimostrativo di pasta fresca** dedicato alla scoperta dal vivo delle nuove linee guida sull'impiego della pasta fresca con il grano tenero, per comprendere l'eclettismo del prodotto pasta in cucina.

Il Molino Quaglia è conosciuto oltre che nell'alta ristorazione anche agli occhi dei consumatori finali grazie a **Petra®**, la linea di farine di grano tenero dall'origine e gusto unici. Nata nel 2008, ad oggi rappresenta l'unica linea di farine di grano tenero macinate a pietra presente sul mercato che per il suo elevato contenuto di fibre naturali e di sali minerali contribuisce contemporaneamente all'abbassamento del picco glicemico ed alla riduzione del sale aggiunto dei prodotti da forno. Grazie al contenuto di fibre, Petra consente una maggior durata del prodotto finale e una più efficace digeribilità e, poiché realizzata utilizzando esclusivamente grani di altissima qualità, è indicata per la realizzazione di qualsiasi prodotto da forno: dal pane alla pizza, ai dolci. (www.farinapetra.it)

Tutti i corsi si terranno dalle ore 14.30 alle ore 18.00 ed hanno un costo di 30,00 euro + IVA. Per maggiori informazioni www.lascuoladelmolino.com