

**DAL 5 AL 7 FEBBRAIO A MILANO
PETRA® È LA FARINA UFFICIALE DI IDENTITÀ GOLOSE 2012
E A IDENTITÀ DI PIZZA SI PARLA DI PIZZERIA DINAMICA®**

Anche quest'anno il **Molino Quaglia** parteciperà a **Identità Golose**, il congresso italiano di cucina d'autore che si terrà a **Milano dal 5 al 7 febbraio**.

Leader in Italia per la produzione di farine di grano tenero il Molino Quaglia nasce nel 1914 e da sempre vanta una spiccata abilità nel combinare le selezioni più adatte alle caratteristiche di ogni farina, realizzando controlli capillari in ogni fase di lavorazione.

Il Molino sviluppa inoltre progetti che credono nella crescita professionale e nell'imprenditoria personale diffondendo le migliori tecniche per sfruttare al massimo le proprie farine, al fine di creare un prodotto sopra la media che esalti il valore delle materie prime e del lavoro umano.

Tra questi c'è **Petra®**: una farina gustosa e profumata originata da grani di assoluta eccellenza, ricca di fibre, sali minerali e germe di grano la cui peculiarità consiste nella diversa capacità di assorbire l'acqua e nella grande versatilità nei diversi impasti (merito dell'elevato contenuto di fibre e dell'accurata selezione di grani).

E proprio **Petra®** sarà protagonista di **Identità di Pizza**, l'appuntamento che animerà il palco di Identità Golose **lunedì 6 febbraio** (Sala Blu 2). A partire dalle ore 10.30 un gruppo di **pizzaioli** si susseguirà nell'ambito della manifestazione per raccontare la propria esperienza in fatto di pizza: **Simone Padoan** insieme al grande **Corrado Assenza, Roberto Pongolini, Beniamino Bilali, Giuseppe Giordano** e **Massimo Gatti** presenteranno un nuovo capitolo del loro lavoro sulla pizza contemporanea dopo la sbalorditiva performance della **Pizza per l'Italia** fatta degustare alla quinta edizione di PizzaUp®. L'altra faccia della pizza rispetto ai lavori nel solco della tradizione dei campani **Enzo Coccia** e **Franco Pepe** che apriranno la giornata assieme al britannico **Jon Pollard**.

Ma **lunedì 6 febbraio** alle ore 13.30, sempre il Sala Blu 2, verrà anche presentato da parte del Molino Quaglia l'innovativo concetto di **Pizzeria Dinamica®** capace di rivoluzionare la gestione di una pizzeria introducendo standard di qualità del prodotto e una esperienza di consumo che non ha paragoni. Nella medesima giornata, ma sul palco della Sala Auditorium, **Chiara Quaglia** e **Piero Gabrieli** assegneranno il primo **Premio Petra®** e presenteranno in una breve sintesi di immagini e musica il progetto **Pizzeria Dinamica®** sostenuto dal Molino Quaglia per definire i tratti della **pizza italiana contemporanea**.

Domenica 5 febbraio invece, nell'ambito del **Milano Food&Wine Festival** che accompagnerà il Congresso Identità Golose dal 4 al 6 febbraio, saliranno sul palco della manifestazione **Simone Padoan** e **Beniamino Bilali** per parlare ancora una volta di pizza come elemento di alta ristorazione (orario 12.00-14.00 MiCo Milano Congressi ala nord).

La partecipazione del Molino Quaglia a Identità Golose 2012 prosegue il lavoro di sensibilizzazione nell'utilizzo delle materie prime di qualità nella realizzazione della pizza iniziato nel **2006** con il progetto **Università della Pizza®** e portato avanti con l'Officina della Pizza a Squisito!, con l'anteprima di PizzaUp® svoltasi il 23 maggio a Napoli nelle cucine di Città del Gusto, durante la Festa a Vico, Cheese 2011 a Bra e, infine, la V edizione di PizzaUp®, il simposio tecnico sulla pizza italiana svoltosi a Vighizzolo d'Este (Pd) durante lo scorso mese di novembre alla presenza di 5 grandi attori del giornalismo enogastronomico italiano (in ordine alfabetico Eleonora Cozzella, Renato Malaman, Paolo Marchi, Paolo Massobrio e Luciano Pignataro).

Per maggiori informazioni: www.molinoquaglia.com