



CERCA

Salone
dell'enogastronomia
e delle tecnologie
per la cucina



CUCINARE
PER PIACERE. PER MESTIERE

Fiera di
Pordenone
13 - 16 febbraio
2016

ItalyFood24 è un Magazine di WebItaliaNetwork24 - Monteriggioni (SI) - Italy - Direttore Angela Calia



HOME / AZIENDE / MONOGRANO FELICETTI A CARE'S IN ALTA BADIA.



Monograno Felicetti a Care's in Alta Badia.

— 15 gennaio 2016

Un approccio innovativo, sostenibile ed etico al **cibo**. È questa la visione di Care's (www.care-s.it), l'evento, in programma in **Alta Badia** dal 17 al 20 gennaio prossimi, ideato dallo chef Norbert Niederkofler del Ristorante St. Hubertus di San Cassiano (BZ) e dal pubblicitario Paolo Ferretti con il supporto direttivo dello chef Giancarlo Morelli del Ristorante **Pomiroeu** di Seregno (MB).

Chef internazionali, giornalisti e opinion leader si sono infatti dati appuntamento per una quattroggiorni che punta a discutere e analizzare, attraverso delle apposite tavole rotonde, sul futuro del cibo e dell'**alimentazione** attraverso un approccio che tenga conto di **sostenibilità**, etica e sviluppo.

Temi cari anche al Pastificio Felicetti che ha scelto, non solo per la condivisione del pensiero di Niederkofler, di sostenere in toto l'evento. Tra gli chef partecipanti anche Davide Scabin del Combal.Zero di Rivoli (To), da anni testimonial del pastificio **trentino**, capace di stupire i sensi dei gourmet e gourmand, famoso per le sue reinterpretazioni fuori dagli schemi e in grado di non far mancare quel pizzico di adrenalina che non guasta mai.

Monograno Felicetti: quando il **gusto** non accetta compromessi

Una storia il cui inizio risale a più di cento anni fa. Una storia che ha attraversato quattro generazioni, superando guerre e crisi, e un sogno, quello di "nonno" Valentino che è stato sicuramente esaudito. Sono questi i primi due ingredienti di quello che è oggi il Pastificio Felicetti. A questi, dal 1908 ad oggi, si sono aggiunti il coraggio, la voglia di fare solo cose ben fatte, l'umiltà di imparare sempre, la fiducia che trae spunto dall'avere una visione chiara e la saggezza del sapersi aprire a nuove sfide. Teatro di questa bella storia è Predazzo, nel cuore delle **Dolomiti**, in Trentino. Ancora oggi qui si produce con gli stessi ingredienti e senza perdere di vista l'obiettivo principale: creare un prodotto buono e sano senza mai accontentarsi.

Obiettivo che si raggiunge anche partendo dalle materie prime, che vanno scelte accuratamente. Semola di grano duro, integrale e biologica, sfarinati di Kamut® e farro, sono rigorosamente ricercate tra i produttori che condividono con Felicetti l'obiettivo della più alta **qualità**. A queste si uniscono l'acqua di sorgente purissima e l'aria pulita: uniche perché dono delle Dolomiti.

Un dono che per l'azienda è anche un impegno ad agire nel pieno rispetto dell'ambiente e con un programma di ampio respiro nei confronti del **biologico**. Il Pastificio Felicetti si pone infatti costantemente l'obiettivo di tutelare le risorse naturali, favorire la biodiversità, rispettare l'equilibrio degli ecosistemi e salvaguardare l'ambiente. Ma non solo: l'insieme di pratiche controllate e certificate, la ricerca di metodi di coltivazione coerenti con la filosofia dell'azienda, l'esclusione totale di prodotti chimici applicati all'agricoltura o alla conservazione del grano e il blocco dello sfruttamento intensivo dei terreni sono prerogative della produzione di Felicetti e in particolar modo della linea Monograno.

Monograno Felicetti nasce nel 2004 con l'obiettivo di coniugare quanto appena narrato con le esigenze di tutti i professionisti del settore **ristorazione** e dei cultori del buon cibo, sempre più consapevoli e sensibili ai temi di etica ambientale. Tre le linee di Monograno Felicetti proposte: Matt, tenace e ricca varietà di grano duro proveniente dai campi di Puglia e Sicilia, Kamut® Khorasan, antenato dei grani moderni con antiche origini in Medio Oriente e Farro, utilizzato dai Celti, Egizi e Etruschi e oggi coltivato da agricoltori umbri e toscani.

Oggi il Pastificio Felicetti occupa una superficie di 6.500 m2 e può contare su 62 collaboratori e quattro linee di produzione che lavorano a ciclo continuo – due per la pasta corta, una per gli spaghetti e una per le tagliatelle a nido. shop.felicetti.it

Tag:

Alimentazione, Alta Badia, Ambiente, Azienda, Biologico, Cibo, Davide Scabin, Dolomiti, Gusto, Kamut, Pastificio Felicetti, Pomiroeu, Qualità, Ristorazione, Sostenibilità, Trentino



Monograno Felicetti a Care's in Alta Badia.

— 15 gennaio 2016

Un approccio innovativo, sostenibile ed etico al **cibo**. È questa la visione di Care's (www.care-s.it), l'evento, in programma in Alta Badia dal 17 al 20 ...



La Yogurteria. Goloso Street Food.

— 15 gennaio 2016

Se amate il cibo di strada e non volete rinunciare ad uno stile di vita sano, La Yogurteria è il posto giusto per concedervi un goloso peccato di gola.



Gli eventi di "Storie di Pane" con Gabriele Bonci.

— 13 gennaio 2016

"Storie di pane" è molte cose, ma tutte ruotano attorno al forno a vista. Un luogo che, oltre a rappresentare il cuore del lavoro quotidiano ...