

This site uses cookies from Google to deliver its services, to personalize ads and to analyze traffic. Information about your use of this site is shared with Google. By using this site, you agree to its use of cookies.

[LEARN MORE](#) [GOT IT](#)

# Weekendidea

[Home page](#) [Segnala Iniziative](#) [A proposito di noi](#) [Ricerca](#)

[Bergamo](#) [Brescia](#) [Como](#) [Cremona](#) [Lecco](#) [Lodi](#) [Mantova](#) [Milano](#) [Monza e Brianza](#)  
[Pavia](#) [Varese](#) [Lago di Garda](#) [Fuoriporta](#) [Sondrio](#)

DOMENICA 17 GENNAIO 2016

## Monograno Felicetti a Care's dal 17 al 20 Gennaio Alta Badia



### MONOGRANO FELICETTI A CARE'S

dal 17 al 20 Gennaio  
Alta Badia

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'aver 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.

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email address...

Mi piace questa Pagina

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Aggiungi questo blog ai preferiti del tuo browser!

Follow @\_WEEKENDIDEA\_

[View on Instagram](#)




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.

L'intera gamma Monograno è in vendita online su [shop.felicetti.it](http://shop.felicetti.it). 

Publicato da Luigi Pozzi a 21:30 

  +1 Consigliato su Google

Etichette: 2016, chef, cibo, eventi enogastronomici, fuoriporta, gennaio, montagna, ristorazione, wa02

*Nessun commento:*

*Posta un commento*

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Seleziona profilo

Offerte Voli Low Cost **15€\***   CERCA!  
www.jetcost.it




Home page



Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

Luigi Pozzi  
(Weekendidea)  
google.com/+LuigiPozzi  
weekendide...  
Blogger di Weekendidea

 Segui

1.354 follower

 +15 Consigliato su Google

#### CLASSIFICA ULTIMI 7 GIORNI



Agriturismoinfiera: 300 agriturismi da scoprire ed assaggiare 23 e 24 Gennaio Milano @AgriturismoinF



Salon du chocolat Il salone delle meraviglie dal 13 al 15 Febbraio Milano #ChocoSense



Ciaspolando con Gusto 24 Gennaio, 21 Febbraio e 13 Marzo Piani dell'Avaro Cusio (BG)



La Sagra Dei Casoncelli Di Sant'Antonio dal 06 al 17 Gennaio Castelcovati (BS)



Golositalia & Aliment: L'horeca trova nuove strade per crescere



Una serata per conoscere e gustare Grana e Parmigiano D.O.P. 26 Gennaio Lallio (BG)



Bollicine in Cabinovia, apericena il 30 gennaio Ponte di Legno / Tonale @AdamelloSki @Franciacorta



Un elegante San Valentino da ricordare al Catello di Spessa Capriva del Friuli (GO)



Festa dal Pipén 31 gennaio e 23, 24 Febbraio Torricella del Pizzo (CR)



"Italia vs USA: una sfida all'ultimo tannino!" 28 Gennaio Milano

#### ARCHIVIO BLOG

 16 (22)

 gen (22)

A Töt Porsèl torna a Lonato del Garda il circuito ...

Sagra del Casoncello dal 4 al 17 gennaio Pontoglio...

Treviglio al Cioccolato dal 16 al 18 gennaio Trevi...

La Sagra Dei Casoncelli Di