

## Monograno Felicetti a Identità Golose Expo

**Per 26 settimane il pastificio trentino sarà presente a Expo2015 attraverso una serie di esperienze di gusto condotte da grandi chef.**

Continua la collaborazione del **Pastificio Felicetti** con **Identità Golose**: all'interno di **Expo 2015** infatti MAGENTAbureau, la società che organizza il Congresso, ha in calendario oltre 450 eventi dedicati interamente alla cultura del cibo. Questi appuntamenti racconteranno nell'arco dei sei mesi di Expo le storie del gusto e dell'innovazione che contraddistinguono la tradizione enogastronomica italiana e la rendono unica al mondo.

*«La partecipazione per 26 settimane (dal 1 maggio al 31 ottobre 2015) di **Monograno Felicetti** all'interno del concept "Identità Golose EXPO" - ha spiegato **Riccardo Felicetti**, CEO del pastificio -, oltre a consolidare ulteriormente la partnership del pastificio con la kermesse fondata da **Paolo Marchi** e **Claudio Ceroni**, sarà l'occasione per ribadire e rinforzare la sua vocazione fondamentale: dimostrare l'affinità elettiva tra la pasta secca di alta qualità e la cucina d'autore, tra la più pregiata tradizione di arte pastaia e la più avanzata sperimentazione nel campo del gusto».*

Le attività che si andranno a sviluppare all'interno del ricco programma di Identità Golose e che vedranno **Monograno Felicetti** protagonista saranno: pranzi e cene dove i prodotti del pastificio trentino incontreranno le creazioni dei grandi chef ospiti, "Identità di Pasta" (per 26 venerdì dalle 18 alle 19) all'interno del quale si potrà prendere parte a percorsi degustazione studiati "ad hoc", cooking-show con gli chef ospiti di Identità Golose Expo e incontri di approfondimento sulla terrazza.

**Monograno Felicetti** svolgerà dunque un ruolo di fondamentale importanza in questa lunga serie di appuntamenti che racconteranno i prodotti del pastificio trentino attraverso le esperienze di gusto degli oltre 200 chef presenti a Identità Golose Expo tra cui: **Davide Scabin** (*Combal.Zero* a Rivoli, 2 stelle), **Norbert Niederkofler** (*St.Hubertus* dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano, 2 stelle), **Massimo Bottura** (*Osteria Francescana* a Modena, 3 stelle), **Emanuele Scarello** (*Agli Amici* a Udine, 2 stelle), **Moreno Cedroni** (*Madonnina del Pescatore* a Senigallia, 2 stelle), **Davide Oldani** (*D'O* a Cornaredo, 1 stella), **Pino Cuttaia** (*La Madia* a Licata, 2 stelle), **Italo Bassi** e **Riccardo Monco** (*Enoteca Pinchiorri* a Firenze, 3 stelle), **Carlo Cracco** (*Cracco* a Milano, 2 stelle), **Giancarlo Perbellini** (*Casa Perbellini* a Verona, 2 stelle), **Enrico e Roberto Cerea** (*Da Vittorio* a Brusaporto, 3 stelle), **Gennaro Esposito** (*Torre del Saracino* a Vico Equense, 2 stelle), **Vladimir Mukhin** (*White Rabbit* - Mosca), **Rodrigo Oliveira** (*Mocotò* - San Paolo, Brasile), **Diego Muñoz** (*Astrid y Gaston*, Lima - Perù), **Tony Mantuano** (*Spiaggia*, Chicago, 1 stella).