



Lo Chef pluristellato Diego Rigotti sceglie Molino Vigevano per i suoi piatti.

Sarà Diego Rigotti, chef pluristellato vincitore del premio come migliore Chef emergente nel 2012, vincitore del Bocuse D'Or 2014 e rappresentante italiano durante la competizione del Bocuse D'Or Europeo nonché chef del Maso Franch, a mettere in campo la sua arte e creatività nella preparazione del Brunch di domenica 27 settembre al G Ristorante Italiano di Torino.

Un elegante appuntamento nella raffinata location del ristorante del Golden Palace Hotel che si ripete ogni fine settimana e che, questa domenica, vedrà la speciale collaborazione di Molino Vigevano.

Il più giovane Chef stellato d'Italia Diego Rigotti, che ha già conquistato una stella Michelin col suo Maso Franch infatti, ha scelto le nostre farine per la preparazione del pane e della pasta che saranno degustati durante l'evento, dedicato questa settimana alla tradizione culinaria lombarda.

Una scelta che sottolinea il valore e il pregio delle materie prime utilizzate da **Molino Vigevano** per le sue farine arricchite da **germe di grano**, apprezzate nelle più grandi cucine italiane e non solo. Al contrario dei prodotti concorrenti, il germe non è tostato dal processo di estrazione, ottenendo una polvere dorata che, aggiunta a una selezione delle migliori farine, le rende più facili da lavorare e conferisce più sapore ai piatti.

Vi aspettiamo con la degustazione dei prodotti creati con le Farine Molino Vigevano a Torino al G Ristorante Italiano, domenica 27, dalle 12.30 alle 14.30.