



## TUTTI CON LE MANI IN PASTA CON “IL LABORATORIO” MOLINO VIGEVANO!

*Dal 19 al 22 Maggio, in occasione di Taste of Milano, appuntamento imperdibile con gli esclusivi corsi dedicati alla lievitazione, alla panificazione e al benessere.*

Milano, 19 maggio 2016 – Dal 19 al 22 maggio Molino Vigevano invita tutti gli appassionati del buon cibo e del benessere a partecipare ai corsi de *Il Laboratorio*, l'esclusivo format ideato in collaborazione con Taste of Milano, di cui l'azienda molitoria è Main Sponsor.

Di cosa si tratta? Di una serie di imperdibili corsi dedicati alla lievitazione e alla panificazione tenuti da professionisti del settore, che per l'occasione sveleranno ai partecipanti i loro segreti per realizzare in casa pizza, pasta, pane e dolci come veri e propri chef.

Tanti i nomi dei professionisti che intervengono. Alcune anticipazioni: **Salvatore Di Matteo** e **Matteo Mevio**, famosi pizzaioli partenopei; **Davide Longoni** e **Massimo Grazioli** simbolo della panificazione milanese d'eccellenza, e **Vincenzo Masi** della rinomata “La Taverna Gourmet”.

Oltre ai corsi dedicati alla realizzazione di pane e pizza, *Il Laboratorio* Molino Vigevano offre la possibilità di seguire alcuni corsi dedicati alla pasta fresca tenuti dal poliedrico cuoco-attore **Andy Luotto**. La pasta fresca sarà la protagonista anche del corso curato da **Stefano Callegaro**, vincitore di Masterchef 4, che con le sue caramelle di pasta coinvolgerà sia grandi che piccini. Nei corsi dedicati alla realizzazione della pasta fresca sarà utilizzata la farina Rimacinata a Pietra de *Le Farine Magiche*, altro brand del gruppo Lo Conte di cui fa parte Molino Vigevano.

*Il Laboratorio* Molino Vigevano sarà, quindi, il luogo per apprendere le tecniche di lavorazione e preparazione di piatti simbolo della cucina italiana come il pane, la pizza e la pasta in un ambiente allestito come un vero e proprio laboratorio professionale, dotato di forno, armadio fermabiga, macchina del lievito e impastatrici. *Il Laboratorio* sarà però anche un'occasione unica per apprendere i benefici relativi al consumo di farine poco raffinate e più ricche di fibre grazie alla presenza del germe di grano vitale.

### **Gruppo Lo Conte**

*Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali e miste. [www.locontenaturalimenti.it](http://www.locontenaturalimenti.it)*



**I corsi de Il Laboratorio sono gratuiti e aperti al pubblico; ogni sessione prevede un massimo di 8 partecipanti.** Per iscriversi basta compilare l'apposito form che sarà disponibile durante le quattro giornate di Taste of Milano, presso lo stand Molino Vigevano al The Mall, Porta Nuova Varesine.

### Ufficio stampa Lo Conte

Connexia S.r.l.

Via B. Panizza 7, 20144 Milano

Tel. 02 8135541

[Maria Caso](mailto:maria.caso@connexia.com): maria.caso@connexia.com

[Daniela Fontana](mailto:daniela.fontana@connexia.com): daniela.fontana@connexia.com

### CALENDARIO CORSI IL LABORATORIO

#### Giovedì 19 maggio

ore 20:00 – 20:40

Fabrizio Dal Cero

La pizza alla pala – tradizione romana

ore 21:00 – 21:40

Massimo Grazioli

Il Pane all'uva con lievito madre

ore 22:00 – 22:40

Davide Longoni

Il Pane e il lievito madre

#### Venerdì 20 maggio

ore 20:00 – 20:40

Chef Andy Luotto

La Pasta di Andy

ore 21:00 – 21:40

Stefano Bongiovanni

Il lievito madre e i suoi utilizzi negli impasti

ore 22:00 – 22:40

Davide Longoni con Fabio Venturini

La pizza e il lievito madre: tempo, temperatura e farcia

#### Sabato 21 maggio

ore 13:00 – 13:40

Stefano Callegaro

Caramelle di pasta fresca ripiene (corso per bambini e genitori)

ore 14:00 – 14:40

Salvatore di Matteo

La Margherita è nuda (Pizza Napoletana condita a crudo)

ore 15:00 – 15:40

Matteo Mevio

La pizza sana, gustosa e digeribile di Marghe

ore 20:00 – 20:40

Salvatore Di Matteo

Scopriamo la ricetta della Pizza Napoletana

ore 21:00 – 21:40

Chef Andy Luotto

La Pasta di Andy

ore 22:00 – 22:40

Chef Luca Malacrida

Impasto per grissini all'olio e semi di zucca e papavero

### Gruppo Lo Conte

*Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali e miste. [www.locontenaturalimenti.it](http://www.locontenaturalimenti.it)*



### **Domenica 22 maggio**

ore 13.00 - 13.40	Stefano Bongiovanni	Il lievito madre e i suoi utilizzi negli impasti
ore 14.00 - 14.40	Valerio Luca Torre	L'impasto di pizza per l'alternativa in cucina
ore 15.00 - 15.40	Davide Iannaco e Vincenzo Masi	Gambero e guacamole su impasto al nero di seppia
ore 20.00 - 20.40	Adriano Del Mastro	Pane con farine integrali
ore 21.00 - 21.40	Adriano Del Mastro	Pane a pasta madre e gestione del lievito madre
ore 22.00 - 22.40	Chef Andrea Provenzani	L'impasto per gli gnocchi

### **Gruppo Lo Conte**

*Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali e miste. [www.locontenaturalimenti.it](http://www.locontenaturalimenti.it)*