



MERCOLEDÌ
13 APRILE
ORE 11.00

FARE *Digital Weeks*
FORMAZIONE



Le settimane di formazione
digitale ideate ed erogate
dall'Associazione Italiana
Ambasciatori del Gusto

LA PASTA
Michele Casadei Massari
e Monograno Felicetti

IN DIRETTA
ZOOM

MONOGRANO
FELICETTI

IN COLLABORAZIONE CON  RE-NA-I-A
RETE NAZIONALE STUFTI ALBERGHERI CON IL PATROCINIO DEL  mipaaf

INFO E ISCRIZIONI SU WWW.AMBASCIATORIDELGUSTO.IT

Argomento

LA PASTA 1 | Michele Casadei Massari

Descrizione

La collaborazione tra lo Chef Michele Casadei Massari del ristorante Lucciola a New York e il pastificio Felicetti non nasce per caso. Niente nella cucina di Casadei Massari è lasciato al caso, nemmeno il particolare che può sembrare più insignificante. Figuriamoci la scelta della pasta con cui crea i suoi piatti. In questa lezione Riccardo Felicetti e Casadei Massari parleranno di filiera e materie prime rapportate alla lunghissima storia di uno dei pastifici più famosi di Italia, che ha trovato anche sul mercato estero un grande successo, dato dall'onestà della collaborazione tra l'azienda, i suoi produttori e tutti i pilastri della filiera di produzione. Seppur separati da un oceano, parlano la stessa lingua quando si tratta di materie prime, autenticità e tradizione. È una conversazione che non conviene perdere.

LINK PER ISCRIVERSI:

https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_etQseEsbTjSqOEw1Xw7tZw