

ROMA RIVISTA

ROMA RIVISTA SGUARDI NOTIZIE f @ ✉ 🔍

Pure flour from Europe: evento Italmopa a Terrazza Monti

di Angelo Costanzo | 19 Maggio 2023



Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza ed offrire servizi in linea con le tue preferenze. Chiudendo questo banner, scorrendo la pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

Accept Privacy Policy



Chef, ristoratori, professionisti, consumatori, opinion leader riuniti a **Terrazza Monti** per un incontro di **Italmopa** (Associazione Industriali Mugnai d'Italia) che, con il direttore **Piero Luigi Piano**, ha presentato i dati sulle esportazioni delle farine e delle semole, con un focus speciale sulle produzioni biologiche (il 2022 è stato un anno da record per l'Italia che ha esportato in tutto il mondo frumento e di semole per circa 337 milioni di euro, di cui il 14,5% proveniente da produzioni biologiche), nell'ambito dei programmi internazionali "**Pure flour from Europe**" cofinanziati dall'Unione Europea, che promuovono l'utilizzo di farine e semole convenzionali e biologiche Made in Europe e, più in particolare Made in Italy, in USA, Canada e India.. Durante l'evento si è tenuta anche una speciale masterclass dedicata alla pasta fresca, tenuta dallo **chef Lino Acunzo**, che ha mostrato l'arte del cavatello e del raviolo. Primi piatti preparati con farine e semole bio anche dallo **chef Marco Scarallo** per il menu degustazione al tavolo – cavatelli alle vongole e pomodorini, ravioli ricotta e pecorino mantecati al burro e salvia, fettuccine ai fiori di zucca e asparagi – concluso con tre dolci: pie crust alla crema e frutti di bosco, crostatine ricotta e visciole e cheesecake al caramello salato.





[f](#) [t](#) [i](#) [v](#) [e](#) [m](#)

[f](#) FACEBOOK [@](#) INSTAGRAM [e](#) EMAIL

[Privacy Policy](#)

