



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/molino-magri-partecipera-quest-anno-per-la-prima-volta-al-gustus>

Molino Magri parteciperà quest'anno per la prima volta al Gustus

- NEWS -



Molino Magri parteciperà quest'anno per la prima volta al Gustus presso la fiera d'Oltremare di Napoli dal 17 al 19 novembre stand 1083-1085, con la partnership di Mozzarè con cui condividerà lo spazio dedicato allo show cooking.

Gustus è un salone professionale dell'agroalimentare, dell'enogastronomia e della Tecnologia e si presenta come manifestazione di riferimento nel Centro Sud Italia. Migliaia di cuochi della FIC e di tutta Italia, ristoratori, buyers della GDO, operatori del mondo bar e addetti ai lavori del food service affolleranno gli stand della fiera. Oltre 100 giornalisti presenti al corso di formazione organizzati dall'ordine dei giornalisti sui temi più attuali del settore. Saranno convogliate in fiera eccellenze nella ristorazione, chef stellati e pizzaioli di alto livello.

Per l'intera durata dell'evento presso lo stand Molino Magri sarà possibile assaggiare le pizze realizzate da Marco Quintili e dal suo team. Marco Quintili, titolare delle pizzerie I Quintili a Roma, campano d'origine, vincitore del titolo di "Miglior Pizzeria Emergente del Lazio", del programma televisivo "Il Boss delle Pizze" e recensito tra i top di Roma dalla rubrica I Sapori de La Repubblica, realizzerà la pizza contemporanea "a canotto" dal bordo alto, morbido e leggero.

Il focus prodotto sarà sulla linea PizzaPlus, la gamma di farine studiate per la pizza ed in particolare su Doppiasse, farina dalle eccezionali prestazioni studiata dal laboratorio ricerca e sviluppo del Molino Magri con Marco Quintili, un prodotto unico e molto apprezzato che permette la realizzazione di una pizza leggerissima e ad alta digeribilità. Per conoscere tutte le farine della linea PizzaPlus visitate il nostro sito all'indirizzo www.molinomagri.com/it/pizza.

Marco sarà accompagnato da tre pizzaioli campani con cui sta condividendo la storia della pizza contemporanea: Armando Califano, Antonio Chiarolanza, Vincenzo Passaro. Molino Magri anche in questa occasione si avvarrà della collaborazione di alcuni dei suoi partner abituali come Mozzarè, La Torrente, Demetra e Wieber.

La storia del Molino Magri ha inizio nel 1929 con l'acquisto da una famiglia austriaca del Molino da parte di Pietro Magri. Nove decenni di passione, ricerca e storia familiare sempre a fianco dei propri clienti per soddisfare le esigenze del consumatore producendo farine di grano tenero per panificazione, pizzerie e pasticceria. Un vissuto intrecciato anche con l'evoluzione dell'industria agroalimentare: dalle difficoltà della produzione durante la Seconda Guerra Mondiale e l'occupazione tedesca, al ricambio generazionale fino alle sfide dei nuovi consumatori di oggi. Il Molino negli ultimi 10 anni si è specializzato in produzioni di qualità superiore. Un impegno premiato e riconosciuto a tutti i livelli, dalle eccellenze dell'industria, ai locali più celebri, un marchio scelto sia dalle pizzerie più storiche che da quelle emergenti anche a Napoli, la "mecca della pizza". L'azienda mantovana oggi è presente anche all'estero, dall'America al Giappone.