

[Link alla pagina web](#)

## Bioesserì, una serata con Molino Quaglia Pizze siciliane dall'impasto Petra Evolutiva - Italia a Tavola

Bioesserì, una serata con Molino Quaglia Pizze siciliane dall'impasto Petra Evolutiva - Italia a Tavola Bioesserì, una serata con Molino Quaglia Pizze siciliane dall'impasto Petra Evolutiva Pubblicato il 12 giugno 2018 | 17:59 Pizza Sensazione (Bioesserì, una serata con Molino Quaglia Pizze siciliane dall'impasto Petra Evolutiva) 1/4 Brioche Siciliana (Bioesserì, una serata con Molino Quaglia Pizze siciliane dall'impasto Petra Evolutiva) 2/4 Pizza da Nord a Sud (Bioesserì, una serata con Molino Quaglia Pizze siciliane dall'impasto Petra Evolutiva) 3/4 Cannolo di pasta di pizza frita (Bioesserì, una serata con Molino



Quaglia Pizze siciliane dall'impasto Petra Evolutiva) Un lavoro di squadra, di tanta passione, di tecnologia, di lavorazione della terra per arrivare alla farina Petra Evolutiva di Molino Quaglia, ottenuta dalla molitura di circa 2mila varietà di grani teneri. Tutto nasce dall'incontro tra gli agricoltori dell'Associazione Simenza - Cumpagnia Siciliana Sementi Contadine presieduta da Giuseppe Li Rosi ed i responsabili del Molino Quaglia . I primi hanno messo a disposizione la loro passione, il clima e la terra, il secondo il meglio della tecnologia di selezione e di calibrazione della farina per unire i vantaggi dei cereali di una volta alle moderne tecniche di lavorazione degli impasti da forno. Li Rosi è riuscito ad ottenere i semi selezionati in Siria e provenienti da Algeria, Giordania, Iran ed Eritrea, raccogliendo una miscela di varietà che danno farine che diventano espressione dei loro geni di provenienza, della terra dove crescono biologicamente e specialmente della variabilità annuale del clima. Dalla molitura esce quindi la farina Petra Evolutiva, una farina tracciata in tutta la filiera che racchiude in sé gusto e nutrienti vari e complessi, che riesce ad esprimere forza negli impasti del pane e della pizza, con profumi ed aromi quasi perduti nella memoria. E per valorizzarla ulteriormente è stato coinvolto il Laboratorio di Arte Innovativa degli Alimenti che ne scrive le ricette migliori. Per fare conoscere i pregi di questa farina unica si è svolta una serata di degustazione presso il ristorante Bioesserì dei fratelli Saverio e Vittorio Borgia a Palermo che anche nella

sede di Milano offre prodotti e una cucina solamente bio dalla colazione alla cena, una filosofia alla ricerca delle materie prime di qualità in collaborazione con NaturaSi. La cura alla sostenibilità si estrinseca anche nell'arredamento. Assieme ai residence pizzaiolo Fabio La Barbera e al cuoco Alessio Marchese la gradita e competente presenza di Corrado Scaglione patron del ristorante/pizzeria Enosteria Lipen in Brianza. Hanno illustrato le capacità di Petra Evolutiva, oltre a Giuseppe Li Rosi, Piero Gabrielli, direttore marketing di Petra Molino Quaglia e Antonio D'Agostino, distributore per la Sicilia in qualità di patron di D'Ago Eccelsi Cibi .

«Questa sera abbiamo gustato pizze interamente siciliane - afferma Piero Gabrielli - dove ogni ingrediente dalla farina ai condimenti è stato prodotto sull'isola, ma è anche stata l'occasione di presentare un progetto anch'esso tutto siciliano che ci sta molto a cuore. Una farina che abbiamo chiamato Evolutiva e che abbiamo adottato dopo aver conosciuto il lavoro di Giuseppe Li Rosi. L'abbiamo ritenuta interessante non per i risvolti commerciali, in quanto se ne produce davvero pochissima, ma per il suo valore simbolico. È interessante mostrare come la diversità, in questo caso dei semi, possa essere una risorsa e possa portare ad un miglioramento della specie».

Fabio La Barbera, Alessio Marchese e Corrado Scaglione Scaglione si è cimentato assieme a La Barbera e Marchese anche in un riuscito gioco: realizzare un cannolo con la scorza di Petra Evolutiva ripieno di tartare di pesce, un omaggio indiretto ed efficace alla Sicilia. Queste le pizze proposte: Eoliana, con pomodoro pelato, filetti di alici, olive nere e capperi di Salina Sensazione, con mozzarella di Bufala, lardo, pomodoro piennolo, cipolle fritte, basilico e aneto, un must dell'Enosteria Da nord a sud, con fiordilatte, tenerumi saltati, gorgonzola Dop e pane fritto Per concludere dolcemente una brioche siciliana, sempre dalla stessa farina, con crema chantilly, nespole e cioccolato. I piatti sono stati accompagnati da alcuni vini della cantina **Baglio di Pianetto**, di proprietà del conte Paolo Marzotto: Viognier, Frappato e Rais Moscato Si è potuto apprezzare la bontà delle pizze e degli impasti che hanno lievitato e maturato solamente per 12 ore e che si sono rivelati di giusta consistenza, equilibrio di croccantezza e morbidezza e specialmente carichi di gusto.

Per informazioni: [www.molinoquaglia.com](http://www.molinoquaglia.com) [www.bioesseri.it](http://www.bioesseri.it) COMMENTA Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Italia Abidjan Abkhazia Afghanistan Akrotiri and Dhekelia Albania Algeria American Samoa Andorra Angola Anguilla Antigua and Barbuda Argentina Armenia Aruba Ashmore and Cartier Islands Australia Austria Azerbaijan Azerbaijan Bahamas Bahrain Bangladesh Barbados Belarus Belgium Belize Benin Bermuda Bhutan Bolivia Bosnia Herzegovina Botswana Brazil British Virgin Islands Brunei Bulgaria Burkina Faso Burundi Cambodia Cameroon Canada Canary Islands Cayman Islands Central African Republic Chad Chile China Christmas Island Clipperton Island Cocos (Keeling) Islands Colombia Congo Cook Islands Coral Sea Islands Costa Rica Côte d'Ivoire Croatia Cuba Cyprus Czech Republic Denmark Djibouti Dodoma Dominica Dominican Republic Easter Island Ecuador Egypt Egypt El Salvador Equatorial Guinea Eritrea Estonia Ethiopia Falkland Islands Federated States of Micronesia Fiji Finland France French Guiana French Polynesia Gabon Gambia Georgia Georgia Germany Ghana Greece Greenland Grenada Guadeloupe Guam Guatemala Guinea Guinea-Bissau Guyana Haiti Hawaii

Honduras Hong Kong Hungary Iceland India Indonesia Iran Iraq Ireland Isla Aves Israel Italia Jamaica Japan Jordan Kazakhstan Kazakhstan Kenya Kiribati Kosovo Kuwait Kyrgyzstan Laos Latvia Lebanon Lesotho Liberia Libya Liechtenstein Lithuania Luxembourg Macau Macedonia Madagascar Malawi Malaysia Maldives Mali Malta Marshall Islands Martinique Mauritania Mauritius Mbabane Mexico Moldova Monaco Mongolia Montenegro Montserrat Morocco Mozambique Myanmar Nagorno-Karabakh Namibia Nauru Navassa Island Nepal Netherlands Netherlands Antilles New Caledonia New Zealand Nicaragua Niger Nigeria Niue Norfolk Island North Korea Northern Mariana Islands Norway Oman Pakistan Palau Palestine Panama Papua New Guinea Paraguay Peru Philippines Pitcairn Islands Poland Portugal Puerto Rico Qatar Romania Russia Russia Rwanda Sahrawi Saint Barthelemy Saint Kitts and Nevis Saint Lucia Saint Pierre and Miquelon Saint Vincent and the Grenadines Saint-Martin Samoa San Andrés y Providencia San Marino Saudi Arabia Senegal Serbia Seychelles Sierra Leone Singapore Slovakia Slovenia Solomon Islands Somalia South Africa South Korea South Ossetia Spain Sri Lanka Sudan Suriname Swaziland Sweden Switzerland Syria Tajikistan Tanzania Thailand Timor-Leste Timor-Leste Togo Tokelau Tonga Trinidad and Tobago Tunisia Turkey Turkey Turkmenistan Turks and Caicos Islands Tuvalu Uganda Ukraine United Arab Emirates United Kingdom United States United States Virgin Islands Uruguay Uzbekistan Vanuatu Vatican City Venezuela Vietnam Wallis and Futuna Yemen Zambia Zimbabwe Provincia Agrigento Alessandria Ancona Aosta Arezzo Ascoli Piceno Asti Avellino Bari Barletta-Andria-Trani Belluno Benevento Bergamo Biella Bologna Bolzano Brescia Brindisi Cagliari Caltanissetta Campobasso Carbonia-Iglesias Caserta Catania Catanzaro Chieti Como Cosenza Cremona Crotone Cuneo Enna Fermo Ferrara Firenze Foggia Forlì-Cesena Frosinone Genova Gorizia Grosseto Imperia Isernia La Spezia L'Aquila Latina Lecce Lecco Livorno Lodi Lucca Macerata Mantova Massa-Carrara Matera Medio Campidano Messina Milano Modena Monza e Brianza Napoli Novara Nuoro Ogliastra Olbia-Tempio Oristano Padova Palermo Parma Pavia Perugia Pesaro e Urbino Pescara Piacenza Pisa Pistoia Pordenone Potenza Prato Ragusa Ravenna Reggio Calabria Reggio Emilia Rieti Rimini Roma Rovigo Salerno Sassari Savona Siena Siracusa Sondrio Taranto Teramo Terni Torino Trapani Trento Treviso Trieste Udine Varese Venezia Verbano-Cusio-Ossola Vercelli Verona Vibo Valentia Vicenza Viterbo

Categoria \* esercizio pubblico cantina/bevande azienda alimentare azienda di servizi scuola privato turismo comunicazione altro

Voglio ricevere le newsletter settimanali Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate. COMMENTI