

A Milano il galà della "Pasta Corona" con un parterre di vip e chef stellati

La nuova azienda guidata da Tiziana punta con la qualità ai mercati internazionali

IL BRAND

PORTO SAN GIORGIO Presso la terrazza Gallia dell'hotel Excelsior di Milano, è stato presentato il nuovo brand di Campofilone "Pasta Corona" durante il gran galà della rivista "So Wine So Food", la testata di settore più tradotta al mondo. La nuova azienda guidata dall'imprenditrice Tiziana Corona produce un prodotto esclusivo di altissima qualità, destinato al mercato del lusso e dell'alta ristorazione: unica pasta all'uovo al mondo con trafilatura in "Oro", il più nobile dei metalli che a contatto con la sfoglia le conferisce una diversa porosità e caratteri-

«I prodotti vengono realizzati con l'antica varietà di grano biologico "Cappelli"»



Marco Baldini con l'imprenditrice Tiziana Corona

stiche organolettiche. L'evento è stato presentato da Marco Baldini noto conduttore radiofonico e presentatore televisivo.

Gli ospiti

Tra gli ospiti uno dei più grandi chef al mondo, 3 stelle Michelin Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio, Brusaporto, BG, che si è esibito insieme al suo staff in uno show cooking dei prodotti

"Pasta Corona", ma anche chef stellati tra cui: Davide Oldani del ristorante D'O, Cornaredo, MI, Fournier Bernard del ristorante Da Candida di Campione d'Italia, il vincitore della sesta edizione di Masterchef Valerio Braschi, e molti direttori di hotel di lusso. Tiziana Corona ha voluto creare questa linea per offrire ai clienti un prodotto realizzato con materie prime di altissima qualità. «Il futuro della

tavola italiana - dice Tiziana Corona - guarda al passato per ritrovare gusto, benessere e identità. Per questo motivo i prodotti vengono realizzati con l'antica varietà di grano biologico "Senatore Cappelli".

Le tipicità

Tiziana crede nelle tipicità del nostro territorio, soprattutto nel grande valore aggiunto che è il sito produttivo di Campofilone dove la cura, la passione e la ricercatezza nel fare la pasta arrivano da lontano: la lavorazione della sfoglia è nel cuore delle famiglie e nelle mani di tutti, basti pensare che i maccheroncini è l'unica pasta all'uovo d'Europa ad avere il riconoscimento Igp. Per il futuro c'è la volontà di commercializzare i prodotti nei mercati internazionali, dove promuovere il made in Italy e le Marche sarà un ulteriore stimolo per far conoscere il nostro bellissimo territorio.

Nicola Baldi