Casillo al FICO: presentato "Puglia come mangi"

domenicomazzilli-ad-selezionecasillo-tiziana-primori-ad-eatalyworld-big-e8f00ccb

Casillo, l’azienda di Corato (Ba) – leader mondiale nella selezione, movimentazione, miscelazione, trasformazione e commercializzazione del grano - ha presentato ieri direttamente da FICO Eataly World, la Fabbrica Italiana Contadina di Bologna, - il progetto “Puglia come mangi” alla presenza di Domenico Mazzilli (AD Selezione Casillo), Paolo Sanguedolce (Responsabile ricerca e sviluppo Selezione Casillo) e Fabio Mastandrea (mastro fornaio di Bari). Ad aprire i lavori Tiziana Primori, AD di Eataly World.

Grazie all'impiego di materie prime naturali e tradizionali e alla cura artigianale con cui vengono seguite le lavorazioni “Puglia come mangi” e? il luogo dove trovare l’eccellenza locale e dove “sperimentare” i tre prodotti simbolo dello StreetFood pugliese: la FOCACCIA barese,la PUCCIA salentina e il PANZEROTTO, le vere specialita? da gustare senza bisogno di forchetta e coltello. Un progetto completo anche grazie alla presenza all’interno di FICO del mulino Casillo,che mostra l’intero processo produttivo e come la materia prima viene trasformata per passare cosi? dal campo al chiosco di “Puglia come mangi” dove viene usata per realizzare le gustosissime specialita? locali dello street food.

Con “Puglia come mangi” Casillo delizia i visitatori provenienti da ogni parte del mondo presso il proprio Bistro? (chiosco n.7) “mettendo nel piatto” ingredienti genuini, sapori della terra d’origine e tanta creativita?.

“FICO Eataly World rappresenta tutte le filiere dell’agroalimentare italiano, dal campo alla forchetta, offrendo ai visitatori conoscenza, esperienza, divertimento anche attraverso i 45 luoghi ristoro, che vanno dallo street food fino al ristorante stellato, dal Nord al Sud del nostro Paese” - dice Tiziana Primori Amministratore Delegato Eataly World. “Puglia come mangi” e? inserito nella filiera dei cereali, una delle piu? ricche e celebri della nostra tavola: Casillo, a FICO, consente di scoprire e sperimentare la meravigliosa varieta? e qualita? degli ingredienti e il saper fare della Puglia, una delle

regioni che vantano le tradizioni agroalimentari piu? interessanti del nostro Paese. In estrema sintesi, un assaggio dei saperi e i sapori della nostra Italia".

"Siamo molto felici e orgogliosi di essere parte attiva di FICO, un luogo cosi? prestigioso che racchiude il meglio della nostra cultura legata alla terra - afferma Domenico Mazzilli AD di Selezione Casillo – Casillo e? un'azienda dinamica, innovativa e sostenibile che con "Puglia come mangi", presenta in un contesto di respiro internazionale l'eccellenza agroalimentare della nostra regione. E' un importante veicolo per far conoscere i prodotti pugliesi simbolo che contribuiscono a portare in alto il Made in Italy. Puglia come mangi racconta il nostro territorio e lo fa in modo semplice, immediato e salutare grazie all'uso di materie prime naturali. Nella nostra proposta di Street Food la qualita? si lega sempre alla bonta?".
Secondo la filosofia di Casillo, la bonta? nasce dall'ingrediente principale: una semola rimacinata 100% pugliese da filiera controllata e certificata "Prime Terre" (del brand Selezione Casillo) e lavorata in un sapiente impasto dai migliori artigiani panificatori.

In particolare, Prime Terre e? il progetto guida nato per valorizzare le produzioni locali e dar vita a farine e semole che raccontano e profumano della terra in cui sono nate.

Rispetto, amore per la tradizione agricola e per tutti i protagonisti coinvolti, dal coltivatore al consumatore, sono gli elementi che hanno trovato concretezza in un progetto che pone al centro e valorizza la grande biodiversita? dei grani italiani e regionali.
I grani duri e i grani teneri 100% italiani e 100% territoriali del progetto Prime Terre sono coltivati e macinati nelle regioni storicamente vocate alla coltura di cereali, come ad esempio Puglia, Emilia-Romagna, Toscana, Lazio, Sicilia, Basilicata, Campania e Abruzzo ma non solo. Ciascuna varieta? rispecchia le attitudini agricole del territorio ed e? espressione autentica della cultura contadina ancora presente nelle regioni.
Selezione Casillo con Prime Terre e con Puglia come mangi vuole, quindi, da un lato tutelare l'identita ? territoriale e dall'altro proporre un'esperienza di gusto memorabile attingendo allo straordinario patrimonio enogastronomico della regione.

*****

Selezione Casillo

Selezione Casillo nasce nel 2008 a Corato (Bari) dalla pluriennale esperienza del Gruppo Casillo, leader nella trasformazione e commercializzazione internazionale del grano duro e di commodities agricole. Multispecialista e multicanale, i suoi principali clienti sono i professionisti che necessitano di

un prodotto personalizzato in base all’uso finale. Opera con successo in tutti i segmenti del mercato del food artigianale (panetterie, pizzerie, pasticcerie, laboratori artigianali di pasta fresca e pastifici) e Retail con il marchio Selezione Casillo, Semole d’Autore, Madre Pietra Padre Grano, Racconti del campo. L’altissima qualita? degli sfarinati, insieme ai piu? avanzati processi produttivi, fanno di Selezione Casillo un sicuro punto di riferimento nel mercato e un marchio in grado di attrarre i consumatori e i clienti piu? attenti e ricercati. L’esperienza, le strutture e l’elevata competenza di Selezione Casillo sono una garanzia per lo sviluppo dell’intero processo produttivo e per la piena soddisfazione del Cliente/Consumatore: dal laboratorio di analisi accreditato SINAL, alle innovative tecnologie di macinazione; dai processi produttivi certificati, ai rigorosi controlli e tracciabilita? delle materie prime e dei prodotti; dai silos di stoccaggio del grano che assicurano la costanza del prodotto, alla piattaforma logistico/distributiva, tra le piu? importanti in Europa con piu? di 8.000 posti pallets.