



comunicato stampa 14 ottobre

Al Cluster dei Cereali e Tuberi Varvello 1888 domani giovedì 15, venerdì 16 e sabato 17 ottobre

Il buon pane artigianale e le ricette dell'Appennino a Expo con Casillo Day

L'iniziativa è promossa dall'azienda Casillo Group (Corato, Bari)

I colori caratteristici dell'autunno iniziano a colorare il Bel Paese, le nostre montagne, portando con sé anche i prodotti tipici dell'ottobre italiano e per festeggiare l'arrivo della nuova stagione a Expo, *Casillo Group* ha organizzato una serie di iniziative legate al gusto per aprire le danze del gusto con gli amanti della gastronomia e del food nostrano.

Gli appuntamenti si inseriscono nel calendario di *Casillo Day* all'interno del *Cluster dei Cereali e Tuberi Varvello 1888*, organizzato dall'azienda di Corato (Bari) che partecipa all'Esposizione Universale di Milano come main partner dell'official sponsor Farine Varvello 1888.

Giovedì 15 ottobre alle 13.30 e alle 18.30 la cucina del giovane chef molisano *Stefano Rufo* sorprenderà il pubblico con le ricette delle Mainarde, comprensorio montano del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise. Ai fornelli e successivamente nei piatti, i sapori del più antico Parco Nazionale d'Italia, saranno esaltati dal giovane chef della *Locanda Belvedere* di Castelnuovo al Volturno (Isernia), contaminati dalla sua esperienza internazionale e, soprattutto, dalla sua creatività.

Venerdì 16 ottobre sempre alle 13.30 e alle 18.30 vanno in scena altre due montagne della dorsale Italiana, il monte Sirino e il monte Pollino, rispettivamente dei Parchi Nazionali dell'Appennino Lucano-Val d'Agri e del Pollino. A fare da ambasciatore di questo straordinario territorio c'è Nicola Timpone, direttore del GAL Cittadella del Sapere, che da anni continua, in tutto il mondo, a raccontare i sapori lucani e soprattutto quelli dell'areale meridionale della regione. A tradurre l'impegno e la passione per il territorio, tra l'altro vocato a set cinematografico da numerose produzioni nazionali e internazionali, ci sarà lo chef *Pino Golia* del noto ristorante *Il picchio nero* di

Terranova di Pollino. Natura, paesaggi immensi, silenzi, tradizioni e profumi saranno tradotti in ricette “montane” dal sapore forte, deciso, piene di scoperte e riscoperte di un tempo di uno degli angoli più selvaggi delle alte quote del Mezzogiorno.

Sabato 17 ottobre, invece, alle 13.30 sarà la volta del pasticcere *Tiziano Mita*. Talentuoso pastry chef le cui creazioni sono un mix moderno di aromi, spezie, cultura e rispetto per le eccellenti materie prime che usa. Alle 18.30, invece, sarà la volta del panettiere *Marco Lattanzi*. Cresciuto in una splendida cascina nel cuore della Maremma Toscana, scopre sin da bambino la buona cucina e la passione per la panificazione. Tre gli elementi fondamentali alla base dei suoi prodotti: l'utilizzo di ottime materie prime, farine macinate a pietra e lunghe lievitazioni. Interverrà in questa giornata anche Vito Cannillo, presidente di Italian Think Tank APS che promuove, senza scopo di lucro, basandosi su principi di democrazia, la promozione sociale e culturale attraverso iniziative interdisciplinari. Promuove tra l'altro Assaprà, il festival “gastronomico-esperienziale” che si è tenuto Corato (Bari). L'evento è nato dal desiderio di rivalutare e riscoprire il territorio pugliese, le sue tradizioni e le sue eccellenze, attraverso un evento unico e alternativo, incentrato sulla gastronomia e sull'alimentazione capace di risvegliare nei presenti emozioni e sensazioni ormai sopite.

Tutti i momenti saranno uniti dal comune denominatore dell'interpretazione delle Semole d'Autore di Selezione Casillo e dei prodotti di Agricola del Sole, due brand in forte ascesa della Casillo Group.

Casillo Day è il nome degli appuntamenti racchiusi “**NEL NOME DEL PADRE, storie di grano e di terra**”, il grande progetto ideato dal fotografo, scrittore e regista Carlos Solito e con il quale Casillo Group partecipa ad Expo 2015 (fino al 31 ottobre) per raccontare la sua storia e il suo lavoro, radicato nella tradizione, ma anche attento al contributo delle tecnologie e alla qualità dell'alimentazione.

Il **Gruppo Casillo**, fondato nel 1958 da Vincenzo Casillo a Corato (Ba), è oggi leader nella trasformazione e commercializzazione internazionale di grano e commodities agricole, con un fatturato consolidato di 1 Miliardo di euro nel 2014 e una capacità di macinazione e movimentazione di oltre 3 milioni di t/annue in continua espansione e differenziazione.

Il Gruppo Casillo è un'organizzazione “totale”, multispecialista e multicanale, operando con successo in tutti i segmenti del mercato del food industriale, artigianale e retail (Selezione Casillo, Agricola del Sole), utilizzando le migliori materie prime e i più avanzati processi tecnologici, con 12 impianti produttivi, 6 terminal portuali, 5 silos di stoccaggio.

Responsabilità sociale ed etica, sicurezza alimentare, qualità, ricerca continua, innovazione e know-how industriale, utilizzo di energie rinnovabili e gestione integrata dell'intera catena del valore rappresentano i fattori di successo del Gruppo Casillo in Italia e nel Mondo.

Il Gruppo è certificato Halal, Kosher, ISO 9001 (Qualità), ISO 14001 e ISO 14064-1 (Ambiente), OHSAS 18001 (Sicurezza sui luoghi di lavoro), SA 8000 (Responsabilità Sociale).

Per informazioni

www.casillogroup.it | molino@molinocasillo.it | Tel.080.9172505 | Via Sant'Elia Z.I.
70033 Corato (Ba)

Referente Ufficio Stampa:

Daniela Fabietti | m +39 3351979415 | fabietti.daniela@gmail.com

Rosalba Cavuoto | m +393461294946 | rosalba@interno15.net