



## ITALMOPA ENGAGE LES PROFESSIONNELS CULINAIRES DE LOS ANGELES DANS LA CAMPAGNE « PURE FLOUR FROM EUROPE »

*Les chefs, boulangers et leaders de l'industrie découvriront le goût supérieur, la sécurité et la polyvalence de la farine et de la semoule biologiques italiennes et européennes lors d'ateliers pratiques.*

**LOS ANGELES, 11 mai 2023** —L'Association italienne de l'industrie meunière (ITALMOPA) accueillera des chefs, des boulangers et des professionnels culinaires du Grand Los Angeles lors de deux ateliers de cuisine pratiques le 15 mai dans le cadre de son programme Pure Flour from Europe. Cofinancé par l'Union européenne, le programme promeut la sécurité, la polyvalence et la qualité supérieure de la farine et de la semoule biologiques italiennes et européennes.

ITALMOPA accueillera des professionnels culinaires de Los Angeles lors d'ateliers de cuisine dans le cadre du programme Pure Flour from Europe.

Lors de ces événements privés de 90 minutes, le chef Francesco Allegro guidera les participants dans la création de deux plats de pâtes italiens classiques, leur permettant de transmettre connaissances et compétences à leurs cuisines et communautés. Lors du premier atelier, Allegro présentera la farine Molino De Vita dans une recette de cavatelli à la sauce tomate et à la ricotta ; une option végétalienne avec sauce tomate et chapelure sera également disponible. Le deuxième



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.





atelier mettra en valeur l'utilisation des farines Molino Casillo et Molino Grassi dans la préparation de tortellinis farcis de ricotta, parmesan et épinards et servis avec une sauce au beurre et à la sauge. L'option tortellini végétalienne sera farcie de pommes de terre, de chou frisé et d'herbes et servie avec de l'huile d'olive et de la sauce tomate.

« Nous sommes ravis d'accueillir cet événement à Eataly Los Angeles pour présenter la qualité des farines et de la semoule biologiques italiennes aux professionnels culinaires de la région », a déclaré Andrea Valente, président d'ITALMOPA. « L'UE et l'Italie sont des pionniers en matière de sécurité alimentaire, de qualité et de durabilité environnementale, ce qui rehausse la saveur de pratiquement toutes les créations culinaires. »

Grâce à une maîtrise ancestrale, des techniques de production de pointe et un strict respect des réglementations de l'UE, la farine et la semoule biologiques italiennes sont sans précédent - un véritable témoignage de l'art de la cuisine. Fabriqués spécifiquement pour les chefs professionnels, les boulangers et les consommateurs exigeants, ces produits de qualité supérieure sont le résultat de siècles d'expertise, de technologies innovantes et de normes rigoureuses qui garantissent leur excellence.

L'événement privé est ouvert uniquement aux professionnels de la cuisine. Pour être pris en considération, [remplissez une demande d'inscription en ligne](#) ou contactez [cara@altalunas.com](mailto:cara@altalunas.com)



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.





## À propos d'ITALMOPA

Fondée en 1958 et basée à Rome, ITALMOPA représente 82 entreprises dans toute l'Italie qui mourent du blé tendre et dur pour la production de farine et de semoule pour pâtes, pains, pâtisseries, pizzas et plus encore. Pour plus d'informations, visitez notre site [purefarinefromeurope.eu](http://purefarinefromeurope.eu)



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



[www.pureflourfromeurope.eu](http://www.pureflourfromeurope.eu)

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Follow us on    @pureflourfromeuropeca  
@pureflourfromeuropeusa