

## **Pizza Experience:**

### **“Un viaggio nella tradizione da Nord a Sud”**

## **Casa Bi ospita Alex Lo Stocco, il maestro pizzaiolo di Molino Casillo per una degustazione del piatto più emblematico della cucina italiana**

Milano, 20 febbraio 2024 – “Un viaggio nella tradizione da Nord a Sud”, powered by Identità Golose, è la serata che Casa Bi dedicherà all’arte della pizza gourmet, giovedì 29 febbraio alle ore 20.00. Casa Bi, la nuova oasi del gusto nel cuore di CityLife, ospiterà Alex Lo Stocco il maestro pizzaiolo di Molino Casillo, per una serata a quattro mani che celebra un rito che significa condivisione.

Alex Lo Stocco, esperto di farine, fermentazioni e cotture, è oggi, consulente e responsabile del progetto pizza in Molino Casillo. Autore del libro *La Nuova Pizza Croccante* (Italian Gourmet, inserito tra i migliori 5 libri di pizza al mondo) e *Focacce Dall’Italia, dal Mondo, Low Carb e Dolci*, arriva da Casa Bi per offrire un’esperienza di gusto fatta di impasti unici, grazie alla farina della linea Origine con germe di grano prodotta da Molino Casillo. Si tratta di farine sane e versatili, naturalmente ricche di fibre, zinco, magnesio e fonte di vitamina E, pensate per regalare ai professionisti elevate performance, profumi e sapori del grano appena raccolto.

L’innovazione delle farine con germe di grano Molino Casillo è nella macinazione, che avviene con tecnologie all’avanguardia, le quali conservano inalterate le proprietà nutritive e funzionali del germe di grano.

Il maestro pizzaiolo arriverà nel capoluogo lombardo per proporre le sue eccellenze con un menù che abbraccia sapori diversi per regalare agli ospiti un viaggio ideale attraverso la valorizzazione di eccellenze italiane.

Il menu della serata:

#### **ENTRE’E:**

##### **A-SUD-BOUCHE (Chef Federico Della Vecchia, CasaBi)**

Mini focaccina pugliese con pomodorino infornato, battuto di olive taggiasche e polvere di olive nere.

#### **PRIMA PORTATA:**

##### **SFINCIONE (Alex Lo Stocco)**

Sfincione 100% semola con ricotta fior di latte cipolla stufata e muddica atturrata

#### **SECONDA PORTATA:**

##### **MILANO CROCCANTE (Alex Lo Stocco)**

Base tegamino multicereali con germe di grano farcito con ossobuco sfilacciato provola e crema allo zafferano

#### **TERZA PORTATA:**

##### **LA PIZZA DI CASABI (Chef Federico Della Vecchia, CasaBi)**

Base crema allo zafferano, taleggìo parmigiano reggiano 24 mesi fior di latte capperi e polvere di capperi

**QUARTA PORTATA:**

**TAGLIATELLA DI COPPA (Alex Lo Stocco)**

Su base tonda croccante crema di carciofi fior di latte coppa di testa e senape

**DOLCE:**

**MONTANARA IN VIAGGIO IN SICILIA (Chef Federico Della Vecchia, CasaBi)**

Montanarina fritta con cuore di crema di ricotta siciliana con gocce di cioccolato e chutney di pomodorini

Piatti pensati per soddisfare tutti i palati grazie alle materie prime e agli ingredienti protagonisti di accostamenti insoliti e mai banali.

Ad accompagnare i piatti “Le Marchesine Franciacorta Nitens Brut”, un vino dal gusto sapido, morbido, decisamente trasversale perché miscela la grande bevibilità all’intensità delle percezioni. Perfetto nella sua essenzialità, un concentrato di piacevolezza ed eleganza.

Il costo della cena è di 50€ a persona.

Per ulteriori informazioni e prenotazioni: 351.6476962 - [info@casabirestaurant.com](mailto:info@casabirestaurant.com)

Casa Bi, Piazza Tre Torri, City Life

[www.casabirestaurant.com](http://www.casabirestaurant.com)

**Contatti Ufficio Stampa**

Adele Bandera | [adele@adelebandera.com](mailto:adele@adelebandera.com) | 349.7668012

Erika Del Largo | [erika@adelebandera.com](mailto:erika@adelebandera.com) | 347.3825895

**IL GRUPPO BIOESSERÌ**

Il Gruppo Bioesserì è un sistema articolato di 10 luoghi di ristorazione di alto livello. Del Gruppo fanno parte:

**Bioesserì** - Nasce nel 2012 Milano nel 2012, nel cuore di Brera, e due anni dopo a Palermo. Nel 2019 si inaugura il terzo locale nel quartiere Porta Nuova, a Milano. Bioesserì è un luogo, dove al centro di ogni cosa c’è la sostenibilità ambientale, il rispetto e la ricerca della migliore materia prima rigorosamente biologica, proveniente da produttori di fiducia selezionati in Italia (soprattutto in Sicilia) e all’estero che praticano un’agricoltura naturale che non utilizza

**Baunilla** - La “Pasticceria Creativa” nasce e si sviluppa a Milano. Nel 2015 apre in via Broletto e attualmente operano altre tre sedi: Porta Nuova, Via San Marco e Corso Italia. La proposta si ispira alla grande tradizione dolciaria siciliana, con tocchi di internazionalità e cromatismi originali, e spazia dalla colazione, alla piccola pasticceria, alle torte, anche monoporzione, e ai gelati. Un laboratorio artigiano si occupa della produzione per le diverse sedi.

**Molo Sant’Erasmo** - Nasce nel 2022 a Palermo come trattoria di mare contemporanea, affacciata sull’omonima cala. Cucina di pesce al centro, accanto a un pairing con vini, birre e cocktail originali, e a proposte culturali che immergono nell’intimità della città di Palermo.



**Stazione Lago** - Nasce nel 2023 a Piana degli Albanesi, immersa in una dimensione naturale e verdissima prospiciente il lago. Una proposta di pizza e cucina semplici, con materie prime bio del territorio, legata al ritmo delle stagioni.

**Casa Bi** - Apre nel 2023 a CityLife, a Milano, come naturale evoluzione di Bioesseri, con un'offerta familiare che si ispira a una dimensione casalinga dello stare a tavola.

Il gruppo dà lavoro a quasi 200 persone e, nel 2023, genererà un giro d'affari complessivo di circa 10 milioni di euro.

## **IDENTITÀ GOLOSE**

Identità Golose nasce nel gennaio del 2005 come il primo congresso italiano di cucina d'autore, ideato da Paolo Marchi e Claudio Ceroni: da ormai diciannove anni, con l'organizzazione di MAGENTABureau, accoglie sul palco i più grandi professionisti della cucina e della pasticceria, italiani e internazionali. Cuochi che sanno dare un'impronta originale al proprio lavoro, nel campo della tradizione e lungo i sentieri della creatività.