

Mulinum fa il suo primo ingresso a Milano, in partnership con Caterina Ceraudo



A Milano, nel 32° locale appena inaugurato da Panino Giusto in Piazza Cordusio, a due passi da Piazza Duomo, è stato presentato alla stampa Petèlia, il primo panino d'autore della chef **Caterina Ceraudo**, con **Stefano Caccavari** che ne ha **selezionato la farina Mulinum**.

La freschezza di un'insalata di campo, agrumi canditi e zeste di limone, la gustosità del capocollo locale (cucinato secondo la ricetta della chef nelle cucine Panino Giusto), il profumo della cipolla di **Tropea marinata** in aceto di lamponi, una cremosa e avvolgente stracciatella: sono i sapori della Calabria, scelti da Caterina Ceraudo per esprimere il suo territorio in un panino fragrante e profumato, realizzato con farina Mulinum. E' stato infatti selezionato grano tenero Verna, varietà coltivata nella Sila catanzarese a 1300 metri d'altezza da circa 60 anni e macinata al Mulinum di San Floro (CZ) a pietra naturale Fertè, per Petèlia. Il risultato che dà questa farina, integrale e che non ha risentito di trattamenti chimici invasivi, è eccellente anche a detta del panificatore di Panino Giusto che ha realizzato l'impasto del panino, gustoso e genuino.

Petèlia, come il nome greco di Strongoli, terra natia della

chef, non celebra solo gli antichi sapori della Calabria, ma anche il talento di giovani imprenditori come **Caterina Ceraudo e Stefano Caccavari**, fondatore di Mulinum (startup che rilancia l'economia del buon grano italiano), che sfuggono i luoghi comuni, proponendo la loro regione sotto una veste contemporanea e perfino con una sintesi efficace e moderna come quella di un panino.

*“Considero questa collaborazione con **Caterina Ceraudo e Panino Giusto** un primo passo per portare, con il sostegno dei miei 220 soci, la filosofia di Mulinum a Milano, un luogo concreto dove i sogni prendono corpo, diventano lavoro e si aprono a confronti, relazioni e sviluppo”* dichiara Caccavari, che tra i suoi progetti ha la costruzione di un Mulinum alle porte della città meneghina, oltre quelli già previsti in Toscana e Puglia.

*“Il pubblico cosmopolita di Milano sarà un primo test per le farine **Mulinum**, questa volta trasformate in panino, cioè un pranzo gustoso, genuino e integro. Anche attraverso questa strada auspichiamo una diffusione di pane con farine Mulinum in ogni fornaio milanese che sappia valorizzare il buon grano”* – conclude Caccavari.