

# FRIGO

TASTEMAKER

N° 36



LA CUCINA

LIBERA

LE IDEE





### 100% NATURALI

Le farine del Molino Quaglia sono naturali e nascono dai migliori grani teneri macinati per essere utilizzati senz'altro negli impasti. Farine capaci di contenere la spinta dei lieviti senza nulla aggiungere alla forza della natura.



*La vista e il profumo di un pane appena cotto ha un fascino romantico che trascende qualsiasi altra riuscita culinaria.*

**ELISABETH LUARD**

### 100% TRASPARENTI

La macinazione a pietra introduce un nuovo valore della farina: la trasparenza rispetto al grano di origine. I mugnai del Molino Quaglia usano la tecnologia più avanzata esistente per portare in tavola il massimo del gusto e del potere nutriente dei chicchi di grano migliori.



**CURIOSITÀ** Oggi Molino Quaglia acquista dall'Italia oltre il 60% del suo fabbisogno di cereali: un risultato eccezionale con risvolti positivi per l'economia rurale del territorio circostante e per l'ambiente in generale.

IL BUONO  
DIVENTA  
BELLO

*Frigo Magazine e Molino Quaglia hanno chiesto agli studenti dell'Istituto Italiano di Fotografia di Milano di interpretare il concetto di "buono" utilizzando la farina o altri strumenti di espressione legati al mondo dell'alimentazione.*

*Tra i tanti lavori realizzati, ecco gli scatti che più ci hanno colpito, per creatività e qualità del lavoro.*



**Maldifassi Elena**



**Szumlanska Natalia**



**Girardi Ester**



*Gasparro Luca*



*Lavegas Tommaso*



**PANTONE**  
BUONO

*Argentiero Veronica*



*Calvaruso Andrea*