**TRIGHETTO ALLO STADIO OLIMPICO CON LO CHEF DI GRAVIO**

Sarà servito il nuovo formato **La Molisana**, Trighetto, nelle sale hospitality dello stadio Olimpico domenica sera in occasione della partita **Roma-Juventus**. Una ricetta davvero speciale con genovese di manzo e provolone del Monaco che sarà realizzata dalla **stella Michelin Lorenzo Di Gravio**, giovane emergente chef romano del ristorante Assaje dell’Aldrovandi Villa Borghese, iconico hotel nel cuore della capitale. Un’occasione davvero speciale che consolida la stretta collaborazione con **APCI** - Associazione Professionale Cuochi Italiani che, grazie alla qualificante intesa con la **Squadra Nazionale APCI Chef Italia**, regala momenti indimenticabili di degustazione. Gli ospiti potranno assaggiare il nuovo spaghetto triangolare dalla forma accattivante ed originale, rugoso per catturare al meglio sughi e condimenti, realizzato con grano 100% italiano e trafilato al bronzo. Nella sala 1927 dell’Olimpico sarà presente lo chef Di Gravio e contemporaneamente in tutte le altre hospitality, accanto al sampling di prodotto, sarà servito il suo piatto. “La nostra mission è rivitalizzare lo scaffale con idee nuove che rendano un prodotto classico, quale è la pasta, sempre più di tendenza e creativo – afferma Rossella Ferro, direttore marketing La Molisana –Trighetto è il nostro ultimo formato, realizzato con grano tutto italiano e racchiuso in un package limited edition completamente di rottura rispetto al layout tradizionale e molto dirompente sullo scaffale. Lo chef stellato metterà insieme, alla stessa tavola, i tifosi romanisti e juventini suggellando un momento di grande condivisione”.

***Per informazioni:*** [**www.apci.it**](http://www.apci.it)

**Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI)** è l'Associazione di categoria legalmente riconosciuta, punto di riferimento per la Ristorazione Professionale di Qualità, che nasce in un'ottica di aggregazione e di servizio, per costituire il valore aggiunto per il professionista della cucina italiana che voglia trovare un ambiente in cui riconoscersi, emergere, condividere la propria esperienza e trovare nuovi spunti di crescita e confronto. Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell’Associazione Professionale Cuochi Italiani.