



## **Il Re della Sfoglia Beniamino Baleotti apre il suo Laboratorio-Atelier della pasta fresca al mattarello**

*Aprire i battenti a Pianoro vicino a Bologna il primo laboratorio della sfoglia dello chef bolognese pluripremiato, che il 13 aprile sarà anche a FICO Eataly World di Bologna per presentare al pubblico il suo libro "Il Re della Sfoglia" e svelare qualche segreto della sua cucina.*

*Pianoro, aprile 2018.* Un laboratorio dove seguire lezioni e show cooking per imparare a preparare tagliatelle e tortellini a regola d'arte. O dove acquistare tutti i giorni pasta fresca all'uovo fatta in casa al mattarello nella migliore tradizione della cucina emiliana. Era il tassello che mancava nella carriera del Re della Sfoglia **Beniamino Baleotti**, chef bolognese pluripremiato, che dalla metà di aprile avrà il suo primo negozio al dettaglio aperto al pubblico a Pianoro, in provincia di Bologna.

Quarto di sette figli, classe 1984, grembiule sempre addosso e mattarello sempre in mano, Baleotti è stato il vincitore dello *Sfoglino d'oro* 2010 e 2011, ha ricevuto numerosi riconoscimenti quali *Il Matterello d'Oro* e *La Tagliatella d'Oro*, oltre a essere tra i protagonisti dello spazio dedicato alla cucina nella trasmissione di Rai Due "Detto fatto", dove ha vinto la gara di sfoglia.

È anche lo chef del ristorante di famiglia "Le Ginestre" di Pianoro. Dalla nonna Clarice ha imparato i segreti della cucina e l'arte di fare la pasta. Suo fedele compagno di viaggio è il mitico "Antonello", il matterello che da più di diciassette anni lo accompagna nella preparazione della sfoglia e della pasta fresca proprio come si faceva un tempo. Ha tenuto corsi di cucina bolognese e di pasta fatta a mano in Lussemburgo, Argentina, Cina e Giappone.

### **Il nuovo laboratorio-atelier Il Re della Sfoglia.**

In posizione centrale, nella piazza principale di Pianoro, di fronte al Comune, facilmente raggiungibile a piedi, coi mezzi o in auto, il nuovo negozio di Baleotti (Piazza dei Martiri 4/B) promette di diventare a breve un punto di riferimento per tutti gli amanti della pasta fresca fatta in casa, che qui potranno trovare tutti i giorni pasta semplice, ripiena, per lasagne, tortellini e tagliatelle tutte realizzate dalle sapienti mani di Baleotti. Con la garanzia della massima qualità e genuinità degli ingredienti e della preparazione, un must irrinunciabile per il Re della Sfoglia. Il packaging si distinguerà per l'originalità e per la scelta dei materiali assolutamente ecosostenibili. Al pomeriggio, il negozio si trasformerà in un atelier di cucina dove poter seguire corsi e lezioni sulla pasta fresca secondo le più classiche ricette della tradizione bolognese.

### **Il libro "Il Re della sfoglia"**

Le novità e gli appuntamenti con Beniamino Baleotti non finiscono qui. Il 13 aprile lo chef sarà, infatti, a **FICO Eataly World**, il parco gastronomico più grande del mondo, dove, all'interno della rassegna "Mangiare sano è fico", presenterà il suo libro **"Il Re della Sfoglia"** (Pendragon, 2017): una raccolta di ottanta ricette diverse, tradizionali o basate sull'inventiva dell'autore, per preparare la pasta fresca. Il libro, già alla sua terza ristampa, è un vero e proprio manuale di cucina con tutti i segreti dello chef. Come da sua tradizione, la presentazione sarà accompagnata da uno show cooking per il pubblico che verrà omaggiato con un pacchetto di pasta sfoglia originale. L'appuntamento è alle ore 18 alle Librerie Coop, via Paolo Canali 8.