

# MOLINO GRASSI presenta La Pasticceria Bio

**Durante una giornata in Molino Grassi, i pasticceri del progetto AMPI Giovani di Accademia Maestri Pasticceri Italiani hanno approfondito temi come biologico, sostenibilità e riuso**

**A**MPI Giovani, il nuovo progetto di Accademia Maestri Pasticceri Italiani che ospita per due anni oltre venti giovani e talentuosi pasticceri, nasce con l'obiettivo di valorizzare e concretizzare la percezione dell'eccellenza della pasticceria italiana nelle nuove generazioni di professionisti. Come sostenitore di questa ambiziosa iniziativa, **Molino Grassi** ha ospitato la **prima uscita ufficiale** dei giovani di AMPI, organizzando per loro una giornata di formazione e visita presso la propria sede di Parma.

## I TEMI DELLA FORMAZIONE

La giornata di formazione è stata dedicata a temi come **biologico, sostenibilità e riuso**, affrontati nella demo condotta da **Pierluigi Sapiente**, pasticciere e consulente tecnico di Molino Grassi. Durante la lezione con focus sulle **colazioni** si è parlato di diversi prodotti: dai grandi classici della pasticceria da colazione alle tipicità locali, tutti caratterizzati dall'utilizzo delle farine **La Pasticceria Bio**, l'innovativa linea firmata Molino Grassi che va incontro alle esigenze di produzione in pasticceria. Questa linea è nata per offrire una proposta a banco che soddisfi la clientela, sempre più numerosa, che predilige **ingredienti a chilometro zero ed etichetta pulita**.



I pasticceri di Ampì Giovani

## A SIGEP 2023 SI PARLA DI BIO

A **SIGEP 2023** Molino Grassi propone **demo e approfondimenti** dedicati a **biologico e riuso**, incentrati in particolare sul **lavoro quotidiano del pasticciere**. Al centro delle iniziative, in stand e non solo, idee e tecniche per garantire una **vetrina ricca, a zero sprechi**, dalla produzione allo stoccaggio fino al banco, sempre all'**insegna dell'alta qualità e del gusto**. L'appuntamento è al **padiglione D5 stand 80**.

## LA PASTICCERIA BIO: la farina del futuro

**Molino Grassi** ha progettato **cinque farine** specifiche per realizzare diversi prodotti di **pasticceria, tutte bio e da grano 100% italiano**. "Proprio in queste due caratteristiche – certificazione biologica e italianità – sta l'unicità de La Pasticceria Bio", spiegano da Molino Grassi. Generata dal profondo know how di Molino Grassi e della stretta collaborazione con **Pierluigi Sapiente**, La Pasticceria Bio garantisce al prodotto finito la massima qualità: scegliere referenze green oriented, infatti, non deve significare rinunciare all'eccellenza e al gusto. L'impegno di Molino Grassi verso la sostenibilità e il biologico, però, parte da lontano: negli anni Novanta il molino ha iniziato a creare filiere biologiche vocate alla coltivazione di grani proteici italiani, grani che oggi confluiscono ne La Pasticceria Bio.

## LA GAMMA

La gamma bio di Molino Grassi comprende le farine – bio e da grano 100% italiano – **Frolla, Pan di Spagna, Sfoglia, Croissant e Lievitati**, ciascuna con forze diverse, pensate per soddisfare le più svariate richieste dell'alta pasticceria.



**Molino Grassi**  
Via Emilia Ovest 347, 43126 Parma-Italia  
[www.molinograssi.it](http://www.molinograssi.it)  
[www.lapasticceriabio.it](http://www.lapasticceriabio.it)