

MOLINO GRASSI

LA PASTICCERIA BIO E SANDRO FERRETTI

A cura della redazione - Photo courtesy Molino Grassi

VISIONE ED ESPERIENZA DI UN MAESTRO IMPRENDITORE, IN UNA DEMO PRESSO IL MOLINO PARMENSE. AL CENTRO, UNA COLAZIONE DI QUALITÀ SENZA COMPROMESSI ANCHE SU GRANDI NUMERI. CON CREATIVITÀ, RIGORE E LE FARINE DI MOLINO GRASSI

«Cambiare farina non è mai facile, ma con Molino Grassi mi sono trovato bene da subito». Sandro Ferretti, maestro AMPI e titolare della Ferretti Dessert a Mosciano Sant'Angelo, racconta di come ha iniziato a utilizzare, per le sue produzioni, **Lievitati e Sfoglia** de La Pasticceria Bio Molino Grassi.

«Si tratta di farine con ottimi risultati in lavorazione, lievitazione e in cottura. Considerando che facciamo quantità importanti, cambiare un ingrediente così fondamentale solitamente richiede studio e messa a punto, ma qui **non ci sono state problematiche**: è andato tutto liscio sin dalle primissime prove».

GRANDE PRODUZIONE, GRANDE QUALITÀ

Una produzione, quella firmata Sandro Ferretti, importante a livello di numeri: 40 mila dessert al giorno, 5 linee di produzione, 45 dipendenti, un laboratorio di ricerca e sviluppo fanno della Ferretti Dessert un vero colosso di pasticceria. La mission? Coniugare creatività e rigore per dare alla pasticceria artigianale, con il suo gusto e la sua qualità, la possibilità dei grandi nume-

ri e della grande diffusione. «Lavoriamo per grosse aziende e catene: gli ingredienti sono fondamentali, non sono ammessi errori».

La **Pasticceria Bio Molino Grassi** si rivela, anche in imponenti produzioni, un partner ideale. Questa innovativa linea nasce per dare la possibilità a tutti i professionisti di lavorare con farine biologiche e da grano 100% italiano, senza mettere in difficoltà gli operatori o dover rivedere i propri standard produttivi. Si tratta infatti di farine tecniche con miscele di grani adatti all'utilizzo in pasticceria.

INNOVARE LA COLAZIONE

L'occasione di vedere il Maestro Ferretti all'opera con La Pasticceria Bio è stata una giornata di demo che si è tenuta proprio a Molino Grassi, il 25 settembre scorso.

Davanti a un pubblico di operatori specializzati, protagonista è stata la colazione, **dal classico cornet-**



to all'italiana al cornetto bicolore, fino a quello 'cubico'. Ha spiegato Sandro Ferretti: «Si tratta di una lavorazione particolare che stiamo mettendo a punto, in cui l'impasto del classico cornetto sfogliato viene compresso in una forma d'acciaio, a cubo. Tra le mie altre novità e ricettazioni, un donut al forno. Nonostante questo tipo di cottura, al palato risulta gustoso come quello fritto».

