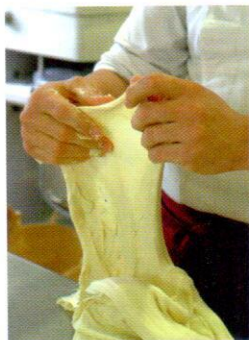


# Farine bio per pizze top

Presso la Scuola di panificazione, pizzeria e pasticceria "Impastando SImpara" di Molino Grassi lo chef pizzaiolo Cristian Zaghini ha realizzato pizze in teglia, alla pala e focacce di differenti formati. Miscelando la gamma selezionata di prodotti dell'azienda parmense ha realizzato ricette di vera eccellenza, ma alla portata di tutti



**P**arma, metà febbraio. Presso la Scuola di panificazione, pizzeria e pasticceria "Impastando SImpara" di **Molino Grassi** si è svolto un esclusivo **momento di formazione**, una lectio magistralis tenuta dallo **chef pizzaiolo Cristian Zaghini** che ha visto protagoniste le **farine della Linea QB-Qualità Bio e il Grano del Miracolo**. Pizze in teglia e alla pala e focacce di differenti formati sono state realizzate dallo chef veneto che ha miscelato sapientemente le farine biologiche dell'azienda parmense. "QB-Qualità Bio è la nostra linea di **farine biologiche**, altamente selezionate e dedicate a chi desidera solo i prodotti di eccellenza", ha dichiarato **Silvio Grassi**, amministratore delegato di Molino Grassi. Gli ha fatto eco il direttore commerciale **Massimo Grassi** che ha puntualizzato: "Abbiamo scelto di entrare in questo mercato 20 anni fa e nel 2012 abbiamo deciso di creare questa linea perché crediamo nelle potenzialità del biologico di qualità alla portata di tutti".



## LA PASTA MADRE

Grazie all'esperienza di Molino Grassi e alla continua ricerca di prodotti eccellenti, è stato possibile realizzare una **pasta madre** a partire dalla **semola di Kronos della Linea QB-Qualità Bio**: miscelando la farina con acqua a 38 °C, Cristian Zaghini ha ottenuto un **lievito madre perfetto** per realizzare le sue pizze. La sperimentazione è stata possibile grazie alla semola di Kronos biologica di Molino Grassi che è ricca di lieviti endogeni e che hanno permesso di far partire il processo fermentativo alla base della pasta madre. Una volta realizzato, il lievito è stato miscelato con la farina Kronos della Linea QB-Qualità Bio e con l'impasto ottenuto è stato possibile ottenere prodotti di grandissima qualità.

"Questo processo ha origini molto antiche ed era utilizzato soprattutto nel sud Italia per realizzare pani di pasta dura", ha puntualizzato Guido Stancari, Responsabile qualità, ricerca e sviluppo di Molino Grassi. ●



## LA LINEA

**Montana:** miscela di farina tipo 0 di grano tenero Manitoba biologico, farina di farro spelta biologico e farine tipo 2 di segale biologica. Proveniente dalla regione delle Grandi Praterie Canadesi, garantisce un gusto particolare a tutti i prodotti da forno, grazie all'incrocio con il "farro spelta" e la segale.

**Kamut:** farina di grano Khorasan Kamut biologico. Rispetto ad altri grani, il frumento Khorasan a marchio Kamut presenta alti valori di proteine nobili, acidi grassi insaturi, sali minerali e oligominerali come il selenio.

**Kronos:** miscela di semola di grano duro Kronos biologico e semola integrale di grano duro Kronos biologico. Seminato negli anni '80 nel deserto dell'Arizona, in poco tempo diventa ingrediente indispensabile per tutte le paste "top qualità". Negli anni '90 Molino Grassi adatta Kronos all'agricoltura italiana facendone un prodotto unico per tenacità, sapore e colore.

**Einkorn:** miscela di farina integrale di farro monococco biologico e farina tipo 1 di grano tenero biologico. Nato in area caucasica, possiede un alto contenuto in carotenoidi che uniti alla ricchezza di sali minerali della farina di tipo 1, garantisce particolari aspetti nutrizionali e antiossidanti.

**Multicereali:** miscela di farina tipo 0 di grano tenero Manitoba biologico, farina di segale biologica, farina di orzo biologico, farina di riso biologico e farina di avena biologica. Risultato dell'unione del grano Manitoba a segale, orzo, riso e avena, raggiunge alti valori nutrizionali e una qualità unica.

