

— di Alessandra Sogni
— foto di Panificio Alinovi



LA PAROLA ALLE AZIENDE

VOLTI NUOVI SUGGERITI DA... **EZIO MARINATO**



Un nuovo pane "antico"

COMINCIA CON QUESTO NUMERO UN VIAGGIO VIRTUALE TRA I VOLTI NUOVI DELLA PANIFICAZIONE

Per questo numero Ezio Marinato, testimonial di Molino Grassi, ci suggerisce una coppia di giovani panificatori, Marco e Andrea Alinovi, che ci propongono un pane digeribile e leggero grazie alla fermentazione spontanea. I sapori delle farine utilizzate vengono esaltati attraverso l'utilizzo di due differenti tecniche: quella dell'impasto a caldo e quella del pre-fermento. Una ricetta, questa, in cui l'innovazione della fermentazione spontanea si combina perfettamente con le tecniche classiche e con la valorizzazione di grani antichi. La componente innovativa è data dall'utilizzo in ricetta del fermento da germe di grano. Fondamentale per la sua riuscita il fatto che il recipiente con l'acqua venga agitato ogni tanto, per attivare tutti i lieviti e i batteri che vi sono contenuti. In questo modo si continua ad attivare la fermentazione e a dare una "spinta" al fermento. È una pratica fondamentale e all'inizio va fatta ogni 2/3 ore. Si è deciso di utilizzare la tecnica dell'impasto a caldo perché la Farina del Miracolo di Molino Grassi ha un W molto basso e in panificazione farine di questo tipo vengono erroneamente poco utilizzate. Questa farina infatti ha un tasso molto alto di proteine ed è quindi perfettamente panificabile. Con l'acqua bollente si provoca la gelatinizzazio-



ne degli amidi e si liberano gli zuccheri: questo processo dà un grosso aiuto alla fermentazione. Inoltre, il prodotto finale avrà un sapore più marcato e un colore più dorato in superficie. Per la fermentazione spontanea occorre aspettare almeno 4 giorni. In caso contrario si rischia di avere un fermento "debole" e non si ottiene il prodotto desiderato. Inoltre, essendo una fermentazione "selvaggia" e spontanea, varia molto a seconda dell'ambiente. Anche la temperatura del laboratorio è essenziale: è importante che sia sempre piuttosto alta. La scelta di Marco e Andrea Alinovi



ZOOM

Andrea e Marco Alinovi

Dal 1963, il profumo del Panificio Alinovi riempie l'aria della provincia parmense. A partire dal primo sogno di Guido e della moglie Anna, un piccolo forno con bottega ad Ozzano Taro, fino al grande e moderno forno inaugurato nel 1992 a Collecchio. Esperienza, vocazione e lavoro duro, una qualità senza compromessi e il rispetto assoluto per clienti e materie prime, meglio se locali: così le generazioni si sono susseguite di padre in figlio fino ai nipoti, che oggi - terza generazione d'impresa - portano il loro contributo di avanguardia e contemporaneità.

di utilizzare la Farina Miracolo di Molino Grassi (oltre alla tipo 1 bio forte macinata a pietra) è stata dettata da caratteristiche che la rendono particolare: è infatti realizzata con i grani del territorio, elemento fondamentale per rimarcare la qualità dei prodotti emiliani.



FARINE BIOLOGICHE E DEL TERRITORIO

Attore nuovo della linea **Farine Biologiche** del Molino Grassi, leader europeo in questo settore, è la farina macinata a pietra di tipo 1 di nuova concezione, denominata "La Forte". Una nuova farina di grano tenero, ricca di pari cruscali, nutritive e aromatiche, che trova la sua applicazione in tutti i prodotti da forno, dolci e salati. Le sue caratteristiche di stabilità la rendono idonea anche a lavorazioni indirette e lunghi tempi di maturazione. Una farina e il suo aroma: la Forte Tipo 1 del Molino Grassi



Dal connubio tra grani antichi, territorio e biodiversità nasce la farina del **Grano del Miracolo**, miscela di grani autoctoni del parmense. Una farina di grano tenero e a basso contenuto glutinico, utilizzabile in panificazione, pizzeria e pasticceria, viene prodotta in due abburattamenti: integrale e come tipo1. Preserva quindi totalmente o in buona parte la ricchezza cruscale con tutti i suoi valori organolettici. www.molinograssi.it



I PERCORSI DEL MOLINO

Molino Grassi

Via Emilia Ovest 347
43126 Parma

info@molinograssi.it
www.molinograssi.it



Pane Miracolo a Fermentazione Spontanea



Ingredienti

per il fermento da germe di grano

germe di grano g 300
zucchero g 100
miele g 50
acqua g 100

per il pre-fermento

Farina tipo 1 bio forte macinata a pietra g 1000
fermento germe di grano g 250
acqua g 250

per l'impasto a caldo

Farina Miracolo qb tipo 1 g 400
acqua 90°C g 800

per l'impasto finale

pre-fermento
impasto a caldo
Farina Miracolo Integrale linea qb g 600
acqua fermentata g 400
sale g 40

Procedimento

Fermento germe di grano

Mescolare tutti gli ingredienti in un contenitore cilindrico, sigillandolo con una pellicola. Porre a 40°C per 96 ore, ricordandosi di agitare il contenitore più volte al giorno. L'inizio della fermentazione avverrà quando la pellicola risulterà "bombata".

Pre-fermento

Lasciare il pre-fermento a 25°C per circa 20 ore.