

Luigi Biasetto e il panettone d'autore



Nella sede di Molino Grassi a Fraore (Parma), si è svolta una **demo esclusiva con il maestro Luigi Biasetto**, già campione del mondo di pasticceria, dedicata al panettone, simbolo della pasticceria italiana durante le festività. L'evento ha richiamato **professionisti e appassionati**, offrendo una **panoramica completa del processo di lavorazione**, dalla **gestione del lievito madre** alla **cottura finale**, condensando in poche ore un processo normalmente esteso su tre giorni.

Durante la demo, il maestro Biasetto ha illustrato tutte le fasi fondamentali della preparazione, **dal rinfresco del lievito madre al primo impasto**, fino all'**inserimento del secondo impasto** e alla **cottura**. Il percorso ha incluso il **panettone classico**, ma anche **varianti dolci e salate**, mostrando come la scelta di **ingredienti di qualità** e di **farine specifiche** influenzino equilibrio, struttura e gusto del prodotto finale. «Abbiamo voluto

fornire una visione completa di un processo così complesso e affascinante», ha spiegato Biasetto.

La demo ha valorizzato la **linea Pasticceria Molino Grassi**, con particolare attenzione alla gamma **La Pasticceria Bio** e alla **farina Lievitati**. Questa farina, studiata per le produzioni di lievitati da ricorrenza, garantisce **prestazioni ottimali nelle fermentazioni lunghe e conferisce struttura e consistenza al panettone**. L'alto contenuto proteico e la qualità biologica rendono la farina ideale per sostenere prodotti da **pasticceria artigianale di alto livello**, con risultati costanti e professionali.

La giornata ha incluso approfondimenti su **gestione del pH**, **stimolazione degli acidi lattico e acetico** e sull'impatto di questi fattori sulla **spinta e conservazione dei lievitati**. La demo si è conclusa con una degustazione guidata, permettendo ai partecipanti di apprezzare direttamente l'effetto della qualità della farina sul

risultato finale e di confrontarsi con il maestro sulle tecniche di lavorazione.

Molino Grassi conferma il suo ruolo di partner strategico per i professionisti della pasticceria, offrendo farine di eccellenza capaci di esaltare la qualità e la creatività dei prodotti. «**La farina non è solo un ingrediente, ma il punto di partenza per costruire il successo di ogni ricetta**» ha commentato il maestro Biasetto. L'evento ha ribadito l'impegno dell'azienda nel mettere al centro l'artigiano e nel fornire strumenti concreti per produzioni di alto livello.

Soddisfazione anche da parte dello stesso Molino Grassi, che così commenta la demo: «Siamo orgogliosi di aver ospitato un maestro come Luigi Biasetto. La sua competenza e la sua capacità di trasferire conoscenza rappresentano appieno lo spirito dell'azienda».  cod 115151

