



Molino Grassi, i corsi del maestro Biasetto

Ricette fatte di rigore, ricerca e sensibilità dove il talento del Pastrychef Luigi Biasetto incontra l'expertise di Molino Grassi, per diffondere una pasticceria sostenibile e d'eccellenza nel quotidiano come arte e mestiere insostituibile

SCOPRI LA RICETTA
NODINO ALLE MELE BICOLORE



Una location innovativa

HANGAR 78, FOOD AND PASTRY EXPERIENCE

Scuola di cucina e pasticceria di Silikomart, l'innovativo spazio **Hangar 78 a Pianiga (VE)** propone corsi amatoriali e per professionisti, in collaborazione con grandi chef e pasticceri italiani ed internazionali. La struttura è dotata di una demo room composta da laboratorio a vista con 25 postazioni, una academy room professionalmente attrezzata con 16 postazioni interattive e una sala eventi. Uno spazio unico per godere dal vivo della migliore food and pastry experience!

MOLINO GRASSI E LUIGI BIASETTO

Nata nel 2025 con l'obiettivo di ridisegnare il futuro della pasticceria artigianale, l'alleanza tra Molino Grassi e il Pasticciere Luigi Biasetto in qualità di testimonial, nasce per ridefinire il rapporto tra i professionisti del settore e l'ingrediente cardine dell'arte bianca: la farina. "Pioniere nel **biologico** e dalla **gamma** estremamente completa, Molino Grassi offre farine specifiche per ogni esigenza", racconta il Maestro. Una collaborazione che mette al centro l'artigiano e le sue esigenze, offrendo strumenti concreti e materie prime d'eccellenza.



Una collaborazione d'eccellenza



Tra preparazioni dolci e salate

LE RICETTE DEL MAESTRO

Il primo di due appuntamenti con il Maestro ha visto protagoniste quattro ricette, due dolci e due salate, realizzate con pasta sfoglia classica e invertita: **Fagottino all'albicocca**, **Nodino bicolore alle mele**, **Piccola galette alle mandorle**, **Quiche con sfoglia classica**. Un approccio attento a passaggi e alle loro lavorazioni, rispettando le cotture e i tempi di riposo. "L'obiettivo era mostrare il frutto di anni di prove ed esperienze, per condividerle ed aiutare nell'ottimizzazione delle preparazioni e dei loro tempi in laboratorio, dedicato al lavoro di tutti i giorni".

INNOVAZIONE E SAVOIR FAIRE

Tre le tecniche utilizzate: **pasta sfoglia classica, rapida e invertita**, per un prodotto che, secondo il Maestro "sarà il prossimo grande protagonista della prima colazione". Le innovazioni principali hanno visto l'uso di **farine biologiche; liquidi alternativi**, come vino bianco, aceto o acido ascorbico, permettendo così di abbattere drasticamente i tempi di riposo; e un'**estetica naturale**, tramite colorazione dell'impasto con ingredienti come barbabietola o cacao. Una natura estremamente versatile, quella della sfoglia, interpretata sia in chiave dolce che salata, per preparazioni cariche di gusto e carattere.



Le tecniche utilizzate

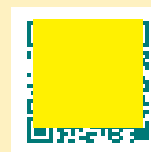


Le opinioni del pubblico in sala

UNO SGUARDO ATTENTO E PARTECIPATIVO

"Tecnica, approccio, visione", questo è quello che si portano a casa i partecipanti della demo con il Maestro. Tra domande e confronti, dove gli occhi carpiscono ogni movimento di mano e pennello, e fanno tesoro di ogni informazione data per poi riprodurla nel proprio laboratorio, perché no, con un tocco personale.

SCOPRI LA
RICETTA
QUICHE CON
PASTA SFOGLIA



PER INFO

Molino Grassi S.p.A. - Via Emilia Ovest, 347 43126 Parma (PR) - Italia
www.molinograssi.it - info@molinograssi.it