

FARINA E ARTE

NOTIZIARIO DEL MOLINO QUAGLIA



COMUNICAZIONE LOW COST

Qual è lo strumento pubblicitario più efficace?

Quello che **attira** e fa **vendere** di più.

Cosa attira e incuriosisce di più i clienti?

Ciò che colpisce la loro sfera **emozionale**.

Cosa colpisce la sfera emozionale?

Tutto quello che ricorda l'**infanzia**.

Qual è un esempio di alimento che ricorda l'infanzia?

Il pane, per i suoi **profumi**, per il **gusto**, per tutte le occasioni di consumo vissute in **compagnia**.

Perchè il pane è una leva di vendita a basso costo?

Perchè in rapporto alle altre forme di pubblicità costa pochissimo e nello stesso tempo ha una **forza di attrazione** notevole sui clienti. Quindi è capace di **trainare** anche la vendita degli altri prodotti trasferendo la percezione di **qualità** sull'intero assortimento in offerta.

Qual è il pane che attira di più?

Il pane **gustoso, digeribile** e che **dura** più giorni.

Come faccio a produrlo con queste caratteristiche?

Acqua, Sale, **Lievito naturale** e **Farina Petra**.

Petra®

comunipane è organizzato da



le aziende **sponsor** di comunipane



Nasce la linea di **Petra**



Quando due anni fa il Molino Quaglia organizzò un convegno sulla relazione tra alimentazione e salute nessuno di noi poteva prevedere che in così breve tempo gli spunti emersi dal confronto tra importanti esponenti del mondo industriale potessero dare origine ad una linea di farine unica nel suo genere. Il convegno inaugurava una serie di eventi dal titolo **la Farina e il Fuoco** nel corso dei quali valenti maestri dell'alimentazione si alternarono con maestri della ceramica moderna provenienti da più parti del mondo. **Farina e Fuoco** rappresentano **i due estremi** dell'alimento: la farina lavorata dalle mani dell'uomo diventa pane grazie al fuoco. La metafora esprimeva a perfezione il binomio **alimentazione e salute**, perchè la salute è legata all'alimentazione, e migliora tanto più quanto l'alimentazione è **equilibrata**. Di quell'iniziativa e delle tante parole spese, solo 2 concetti erano rimasti nella mente: **gusto ed equilibrio**. Da lì partì l'idea di tradurre gusto ed equilibrio in **una linea di**

farine allo stato dell'arte, **ricche di sapori e di profumi già nel sacco, nutrienti** alla pari dei grani selezionati e miscelati all'origine. **Con l'obiettivo di dare al consumatore finale prodotti da forno gustosi senza bisogno di additivi che aggiungono gusto alla farina, basati sulla lievitazione naturale a base di lievito madre vivo, con un equilibrio nutrizionale che replica esattamente quello che la natura ha dato al chicco di grano.** Oggi l'obiettivo è stato raggiunto con la linea **Petra**, **farine da selezione di grani teneri macinate a pietra in purezza.** Diverse da tutte le altre perchè ognuna nasce da una specifica miscela di grani teneri, selezionati esattamente come si faceva nel Molino Quaglia della prima generazione (ora siamo alla quarta). **E da ogni miscela nasce una farina specifica per il pane, per la pizza e per i dolci.** Le farine della linea Petra sono un formidabile aiuto ad uno stile di vita **BIONATURALE**. Questo termine, nato dall'unione del prefisso BIO (dal greco bios = vita) all'aggettivo NATURALE, deve essere inteso come *"il risultato di una produzione che realizza farine capaci di incidere positivamente sulla qualità della vita, perchè trasmettono il gusto e l'equilibrio nutrizionale dei grani dai quali nascono"*, denotando la forte interconnessione tra l'atto produttivo della molitura a pietra nel rispetto delle caratteristiche dei cereali moliti con le proprietà nutrizionali del prodotto finito. Nella lavorazione del pane, della pizza e dei dolci le farine della linea PETRA ed il lievito madre ricreano l'ambiente nel quale è cresciuto il grano e diventano ambiente dove i lieviti vivi si nutrono per **esaltare gusto e digeribilità** dei prodotti da forno. Sarà il fuoco alla fine a dare forma e colore agli impasti ricchi di vita. **Farina e Fuoco, ancora oggi inizio e fine di un percorso che porta alla sana alimentazione.**



1° Simposio Tecnico sul Pane Italiano

comunipane vuol dire **pane che comunica**. A patto che il pane sia buono al punto da risvegliare in chi lo consuma il **ricordo dei profumi e dei gusti** che fanno parte della nostra cultura. In un contesto nel quale si parla male del pane e dei panettieri, il simposio tecnico rappresenta **la prima opportunità di comunicazione positiva del valore professionale del panettiere** attraverso la codifica della sua capacità di lavorare i lieviti e le farine naturali. **comunipane** è organizzato da **Accademia del Pane**, che affiderà ai panettieri partecipanti il compito di valutare **differenti tipi di impasto** per identificare il più adatto ad un pane **più gustoso, più digeribile e più durevole**. L'evento si svolgerà dal pomeriggio del **14 aprile** alla mattinata del **16 aprile** presso il **Laboratorio** di Vighizzolo d'Este con la partecipazione di un **team di panettieri** ospiti di **Accademia del Pane**. I panettieri partecipanti saranno divisi in gruppi di 4 e lavoreranno sul tema assegnato sotto il coordinamento di professionisti dell'alimentazione, secondo il seguente programma:



Martedì 14 aprile 2009

ore 14.00 – Chiara Quaglia, *Presidente di Arinna srl*
Apertura del Simposio e saluti di benvenuto

ore 14.15 – Piero Gabrieli *per Accademia del Pane*
Esposizione del regolamento del simposio e finalità

ore 15.00 – Marco Valletta *consulente scientifico*
Esposizione del metodo di lavoro e formazione dei gruppi

In questa fase ad ogni gruppo saranno assegnati due tipi differenti di impasti da realizzare ciascuno con due tipi di farina diversi

dalle ore 15.30 alle ore 18.30

Realizzazione degli impasti e innesco del lievito madre

ore 20.00

Cena offerta dalle aziende sponsor

Il lavoro in gruppo sarà svolto sotto la supervisione dei seguenti esperti:

Garante della Panificazione - Piergiorgio Giorilli

Consulente tecnico - Ezio Marinato

Consulenti scientifici

analisi sensoriale - Dott. Marco Valletta

analisi nutrizionale - Prof. Cristina Casiraghi

analisi microbiologica - Dott. Federica Racinelli

marketing e comunicazione - Dott. Piero Gabrieli

Il reportage dell'evento sarà pubblicato sulle pagine del **Panificatore Italiano**. Interverranno giornalisti di riviste dedicate ai consumatori.

Mercoledì 15 aprile 2009

dalle ore 8.30 alle ore 12.30

Produzione dei pani e rilevazione dei risultati con compilazione delle schede predisposte da Marco Valletta per Accademia del Pane

Pasto di mezzogiorno

dalle ore 13.30 alle ore 18.30

Produzione dei pani e rilevazione dei risultati con compilazione delle schede predisposte da Marco Valletta per Accademia del Pane

Nel corso della giornata brevi relazioni di esperti sui seguenti temi:

- **caratteristiche microbiologiche dei lieviti** (Dott. Federica Racinelli e Francesca Morandin)
- **rapporto tra peso, forma e qualità del pane** (Piergiorgio Giorilli)
- **l'utilizzo del pane come leva di marketing a basso costo** (Dott. Piero Gabrieli)

ore 20.00

Cena offerta dalle aziende sponsor

Giovedì 16 aprile 2009

dalle ore 8.30 alle ore 12.00

Degustazione dei pani e rilevazione dei risultati

ore 10.30 ANTEPRIMA

Benefici sul picco glicemico legati al consumo di pane a base di farina Petra e lievito madre.

(Prof. Cristina Casiraghi)

ore 12.00

Dibattito sui risultati e chiusura dei lavori

dove la farina diventa arte®

MOLINO SENZ'ALTRO

Petra®



PER PANE

+ gustosa + digeribile come una volta



GARATTERISTICHE TECNICHE	VALORI	COMMENTI
Umidità	max 15,5%	
Protidi s.s.	13,50 - 14,50%	
Sali minerali s.s.	fino a 0,90%	
Valore energetico	336 kcal / 1.420 kJ	
Proteine	14 g	
Carboidrati	67 g (di cui zuccheri 0,13 g)	
Grassi	1,35 g (di cui acidi grassi saturi 0,18 g)	
Sodio	< 1 mg	
Fibra grezza	1 g	
Fibra alimentare totale	6,8 g	
Contenuto di glutine umido	40 - 42 %	sviluppo dell'impasto veloce
Assorbimento di liquidi	elevato	
CONSERVAZIONE	VALORI	COMMENTI
Temperatura ed umidità consigliate	25 °C - 65%	temperatura ed umidità ambiente
Confezione	25 kg	sacco carta



GARATTERISTICHE D'USO	VALORI	COMMENTI
Tecniche di impasto e di lievitazione	Metodo diretto con lievito di birra Metodo semidiretto con pasta di riporto Metodo indiretto con poolish o biga (lunghi) Ideale con lievito madre	Conserva il livello ottimale di maturazione e mantiene le proprie caratteristiche di lavorabilità a lungo. Sopporta i tempi lunghi di lievitazione con lievito madre.
Tipo d'impasto	morbido	L'alto contenuto di glutine garantisce elevata stabilità con alto grado di assorbimento dei liquidi.
Sviluppo in cottura	ottimo	Digeribilità superiore alla media con un gusto inconfondibile.



GARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO	VALORI	COMMENTI
Farina di grano tenero tipo "1". Ideale per:	Pani di grande pezzatura, ciabatte, francesini e pani italiani della tradizione. Focacce.	L'impasto dopo la cottura presenta una spiccata alveolatura, con doti di fragranza e friabilità facilmente riconoscibili. Prodotto privo di conservanti e disinfestanti.
Tipo di macinazione	Macinata a pietra in purezza	La macinazione a pietra conferisce gusto e aromi riconoscibili nettamente già al momento dell'apertura del sacco.
Cereali	Miscela di grano tenero OGM free. Privo di conservanti e disinfestanti.	Selezione accurata di grani italiani ed esteri per garantire l'assoluta costanza del prodotto. La macinazione a pietra permette di lasciare intatte le parti cruscale che arricchiscono la farina di gusto e nutrienti nobili.
Tipi di cottura	Forno elettrico Forno a legna Forno a gas	Ottima resistenza alle elevate temperature. Ideale nell'uso del forno a legna.
Risultato finale	Fragranza e gusto marcato. Colore dorato.	Pani con mollica morbida e crosta croccante, ben formata e dorata. Elevata digeribilità e gusto intenso. Il pane lavorato con lievito naturale dura più a lungo.
Durata dell'impasto	fino a 16 ore	fuori dalla cella di refrigerazione (20-25 °C)
Conservazione dell'impasto	oltre 48 ore	in cella di refrigerazione (4 °C)

PER INFORMAZIONI, RICETTE E SUPPORTO TECNICO CHIAMA ALLO 0429 649110 OPPURE SCRIVI ALL'INDIRIZZO FARINE@MOLINOQUAGLIA.COM

Molino Quaglia S.p.A. via Roma 9, Vighizzolo d'Este PD 35040 info@molinoquaglia.com www.molinoquaglia.com