

FARINA E ARTE

NOTIZIARIO DEL MOLINO QUAGLIA

Cosa farà il panettiere da domani?

Il panettiere moderno sarà sempre di più artista e imprenditore.



MINACCE

- Maggiore Concorrenza
- Gamma Inadeguata
- Immagine del Negozio
- Costi Fissi Elevati
- Qualità del Servizio

OPPORTUNITA'

- PANE FRESCO
- DOLCE E SALATO
- ARREDO LEGGERO
- PRODOTTI PREGIATI
- COMUNICAZIONE

La legge 248 del 4 agosto 2006 contiene importanti disposizioni normative che avvieranno un processo di radicale trasformazione dell'attività del panettiere. Infatti la liberalizzazione dell'attività obbliga sin da ora i panettieri a prendere decisioni radicali e di lungo periodo, prestando ancora più attenzione alla qualità dei prodotti ed all'assortimento dei punti vendita.

13 ottobre 2006

*Si apre l'iniziativa tecnico-artistica **la Farina ed il Fuoco**, promossa dal Molino Quaglia nell'ambito delle sue attività di comunicazione e diffusione della cultura alimentare. Nella giornata di inaugurazione si terrà una tavola rotonda, **Alimentazione e Salute** (vedi articolo in seconda pagina), organizzata in collaborazione con il Gruppo Editoriale FOOD. **La Farina e il Fuoco** prevede una nutrita serie di incontri con valenti maestri dell'alimentazione che lavoreranno insieme ai partecipanti su preparazioni alimentari basate sulla farina. Nello stesso tempo il molino ospiterà una mostra internazionale di ceramica moderna sotto la direzione artistica di **Ginetta Mazzucato**.*



IL MOLINO QUAGLIA ORGANIZZA UNA GIORNATA DI STUDIO SULLA TECNOLOGIA DELLE FARINE PER LA PASTICCERIA

Il 25 settembre prossimo si terrà presso il **Accademia dei Maestri Pasticcieri Italiani** pasticceria. Parteciperanno al tavolo dei relatori *macinazione sulle caratteristiche fisiche dello sfarinato per* **Pagani**, professoressa che conduce ricerche Milano sul comportamento chimico in fase di evento **Nicola Portinari**, Chef Patron della sua raffinata cucina.



Laboratorio una giornata di studio organizzata per sul tema della tecnologia delle farine per la **Lucio Quaglia**, con il tema *Effetti della pasticceria*, **Maria Lucisano** ed **Ambrogina** presso il DISTAM dell'Università degli Studi di impasto del glutine e dell'amido. Chiuderà l'Ristorante La Peca, con un saggio gastronomico

Alimentazione e Salute

produrre e vendere alimenti in un mercato che è cambiato.



Il **13 ottobre 2006** presso il Laboratorio, a Vighizzolo d' Este, si terrà una tavola rotonda dal titolo **Alimentazione e Salute**, organizzata dal Molino Quaglia per inaugurare un semestre ricco di novità e di incontri interessantissimi con maestri panettieri, maestri pasticceri e chef. Interverranno, oltre a **Lucio e Chiara QUAGLIA**, **Giovanni RANA**, Presidente dell' omonimo pastificio, **Daniele TIRELLI**, opinionista autore del libro *Pensato & Mangiato*, Giuseppe **ZULIANI**, direttore della marca commerciale CONAD, Piero **GABRIELI**, consulente di marketing e pubblicita e parteciperà Maria Cristina **ALFIERI**, direttore editoriale del GRUPPO FOOD, in qualità di moderatrice. La tavola rotonda affronterà un tema di grande attualità: esiste una comunicazione chiara tra aziende produttrici di alimenti e consumatori finali che consenta a questi ultimi di scegliere i prodotti migliori per la loro salute? E come viene affrontata tale scelta in una società che si orienta sempre di più verso l' alimentazione fuori casa, soprattutto nei pasti di mezzogiorno? Alla chiusura

Per informazioni sui corsi e iscrizioni:
Dott. Roberta LARA, 0429 649118
www.farinaearte.it

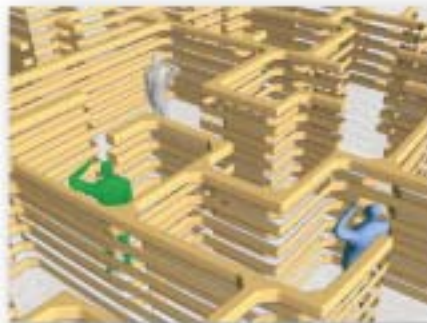
della tavola rotonda gli ospiti avranno la possibilità di visitare la **mostra internazionale di ceramica moderna**, che ospiterà opere di artisti giapponesi, americani ed italiani fino al mese di maggio 2007, al primo piano del vecchio molino. La serata proseguirà con un saggio dal vivo della **tecnica raku**, ad opera dei maestri ceramisti **Luca Schiavon** e **Carla Piva** e si chiuderà con il saggio gastronomico della cucina di **Emanuele Scarello**, Chef Patron della Trattoria Agli Amici. La giornata del 13 ottobre inaugura una serie di incontri con valenti maestri panettieri, maestri pasticceri e chef che da ottobre 2006 a maggio 2007 terranno presso il Laboratorio corsi pratici su preparazioni e tecniche di assoluta eccellenza, pensate per il mondo della panificazione, della pasticceria e della ristorazione. **Una serie di appuntamenti da non perdere per affrontare con successo i nuovi scenari di mercato e le nuove abitudini alimentari dei consumatori.**



Sigep

Molino Quaglia allestirà uno stand caratterizzato da un' ambientazione di **grande impatto visivo ed emotivo**, utilizzando suggestivi mezzi multimediali per comunicare ai visitatori la propria filosofia aziendale. Gli eventi in programma saranno di particolare interesse per i panificatori che stanno pianificando l' **innovazione dei punti vendita e della gamma di prodotti**, soprattutto alla luce delle recenti novità normative e delle tendenze emergenti nella domanda dei consumatori. Tra le novità di quest' anno ci sarà anche un **divertente appuntamento** quotidiano organizzato per i clienti che verranno a trovarci. Per informazioni Dott. Marina Folici, 0429 649110

Dal **20 al 24 gennaio 2007** si terrà presso la Fiera di Rimini **SIGEP, Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali**. Sulla scia dell' esperienza positiva della precedente edizione, il



COME CAMBIA LA PANIFICAZIONE DOPO IL DECRETO BERSANI

L'art. 4 della Legge 248/2006 detta disposizioni urgenti per la liberalizzazione dell'attività di produzione del pane. In questo modo il legislatore ha inteso da un lato promuovere una maggiore concorrenza tra le aziende panificatrici (abrogando le norme che prevedevano barriere all'ingresso di

nuovi produttori), dall'altro dare una definizione categorica delle parole panificio, pane fresco e pane conservato. La tabella seguente riassume tali definizioni.

| Denominazione | Definizione normativa |
|------------------------|--|
| panificio | azienda che svolge l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale. |
| pane fresco | pane prodotto secondo un processo di produzione continuo , privo di fasi di congelamento, surgelazione o conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi e degli impasti. L'unica tecnica ammessa ai fini del prolungamento dei tempi di produzione è quella finalizzata al rallentamento del processo di lievitazione. Il pane fresco deve essere posto in vendita entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale. |
| pane conservato | il pane che non può essere definito fresco deve essere posto in vendita con la dicitura pane conservato , indicando lo stato o il metodo di conservazione utilizzato, le specifiche modalità di confezionamento e di vendita e le eventuali modalità di conservazione e consumo. |

Sei interessato a frequentare un corso pratico per la gestione e il controllo della tua azienda?
Dott. Roberta Lara allo 0429 649118



Non è più sufficiente produrre bene. Bisogna anche saper presentare i prodotti.

Cosa significherà per il panettiere moderno affrontare un mercato più concorrenziale? Come dovrà innovare la gamma di prodotti per venire incontro alle esigenze dei suoi clienti? Cosa dovrà fare per differenziarsi? Quali servizi trasferire ai clienti? Come ripensare l'immagine dei negozi? Vendere o anche somministrare? Caffè, colazioni, pasti pronti, pizze e focacce? Quali investimenti affrontare per aumentare la propria redditività? A queste ed altre domande risponderemo sulle pagine di questo notiziario a partire già dal prossimo numero.



RIFLETTORI ACCESI SULLA PIZZA!

LA PRIMA INIZIATIVA DI MARKETING GLOBALE PER LA PIZZA.

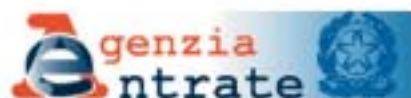


Molino Quaglia lancia quest'anno un'iniziativa importante destinata a chi vuole **distinguersi** nel variegato mondo delle pizzerie. L'**Università della Pizza®** nasce per fornire strumenti operativi che aiutano a vendere meglio la pizza, anche

per asporto, partendo dalla **formazione** sulle tecniche di impasto e sulle tecniche di vendita fino ad arrivare alla fornitura di **abbigliamento**, gadgets, **tovagliette** per l'intrattenimento dei clienti, **contenitori vivaci** per l'asporto. Chi aderirà all'iniziativa riceverà anche una **vetrofanìa** ed un **attestato** di appartenenza al circuito Università della Pizza.

per informazioni 0429 649118 oppure www.molinoquaglia.com

NOVITA' TRIBUTARIE



Contribuente, Banche e Fisco: un rapporto a tre con cui imparare a convivere.

Le recenti disposizioni fiscali hanno ridisegnato il rapporto tra aziende, banche e fisco introducendo norme che disciplinano le forme di pagamento delle parcelle dei professionisti e delle imposte, tasse e contributi, oltre ad aprire agli uffici finanziari dello Stato un canale di accesso preferenziale alle informazioni sulle movimentazioni bancarie dei contribuenti.

Parcelle dei professionisti: devono essere pagate con assegno, bonifico bancario o RiBa se di importo superiore a euro 1.000 (destinato a scendere fino a 100 euro)

Pagamento degli F24: dal 1 ottobre dovranno essere presentati esclusivamente per via telematica e l'Agenzia delle Entrate addebiterà l'importo direttamente sul conto bancario segnalato. **ATTENZIONE** che ci sia sempre disponibilità in conto.

Indagini bancarie: il Fisco può acquisire con semplici procedure copia delle movimentazioni bancarie dei contribuenti per accertare movimenti di denaro non giustificati dalla contabilità aziendale.

E' in programma l'organizzazione di un incontro presso il Laboratorio per approfondire i temi qui esposti e dare suggerimenti su come affrontare i nuovi adempimenti.

LO SAI CHE...

Se l'attività amilasiaca della farina è troppo alta:

- l'impasto risulta appiccicoso;
- durante la lievitazione le forme si afflosciano;
- il prodotto finito ha forma piatta e allargata;
- la mollica è appiccicosa e umida;
- la crosta è troppo scura.

Se l'attività amilasiaca della farina è troppo bassa:

- l'impasto fermenta lentamente;
- il prodotto finito ha la mollica secca e compatta;
- la crosta è chiara

Se una farina è troppo debole:

- non assorbe molta acqua durante l'impasto;
- l'impasto rimane molle ed appiccicoso e difficile da formare;
- durante la lievitazione il prodotto aumenta poco di volume e si affloscia;
- il pane ha volume basso, piatto e la mollica poco sviluppata.

Se l'attività del lievito è bassa:

- dà un pane dal volume insufficiente, con crosta scura e mollica compatta.

da Giorilli-Lipetskaia, Panificando

**I corsi pratici
il Laboratorio**

16 e 17 ottobre 2006
Viennoiserie da 3 stelle
con Jacques ANNONIER, MOF

13 novembre 2006
Pasta da 3 stelle
con Emanuele SCARELLO, Chef

22 e 23 novembre 2006
Pane da 3 stelle
con Piergiorgio GIORILLI,
maestro panettiere

6 e 7 febbraio 2007
**Prima colazione e
bilanciamento degli impasti**
con Luigi BIASETTO, maestro
pasticciere

I nostri Collaboratori
ALBERTO RINALDO



E' responsabile degli acquisti e tiene sotto controllo le manutenzioni dell'impianto produttivo. Un punto fermo nella nostra organizzazione per la sua professionalità e precisione.

Gli esempi da seguire

Una pizzeria nell'olimpo degli chef stellati.

Il successo non dipende dal settore di attività, ma dalla passione e dalla professionalità con cui si affronta il lavoro. *Simon Rubin*, patron della *Pizzeria I Tigli* di San Bonifacio, lo dimostra in modo evidente: alla sua pizzeria è dedicata una sezione della *Guida Gambero Rosso*, ed il suo nome è associato a quello dei più grandi chef d'Italia. Ma come ha fatto questo giovane pizzaiolo ad emergere in un mercato così affollato come quello delle pizzerie? Semplicemente (si fa per dire) concentrandosi sulla qualità assoluta degli impasti, delle farciture e del servizio, riprendendo la tradizione della lievitazione lenta e dell'impiego di prodotti di stagione, associando la pizza con oli, birre e vini accuratamente selezionati. Risultato: i clienti mangiano bene, con calma come al ristorante, in un ambiente elegante, ma non formale, tornano a casa senza sentirsi appesantiti e con il desiderio di tornare in pizzeria. Naturalmente prenotando in anticipo, perché i clienti aumentano ed i coperti sono sempre 70 per non far scendere il servizio.