

FARINA E ARTE

NOTIZIARIO DEL MOLINO QUAGLIA

Auguri Annito!

per i tuoi 60 anni di lavoro appassionato al servizio degli operatori dell' arte bianca



*La Farina
e Il Fuoco*

è il nome dell' iniziativa dedicata dal Molino Quaglia al settore delle imprese artigiane e della piccola industria. Il programma degli eventi comprenderà incontri con noti maestri panettieri, pasticciere e chef italiani ed esteri. La manifestazione sarà inaugurata il 13 ottobre con un convegno sul tema dell' alimentazione e della salute. Gli eventi saranno organizzati da il Laboratorio, che ospiterà anche una mostra di ceramiche raku aperta al pubblico fino a maggio 2007.



Annito Quaglia compie 60 anni di attività professionale dedicata al mondo della farina. La sua esperienza nella scelta dei grani e nella messa a punto delle miscele è proverbiale, così come la sua capacità di utilizzare al meglio la tecnica molitoria. La sua presenza nel Molino di famiglia, che grazie a lui ha raggiunto dimensioni industriali, è ancora oggi insostituibile, per la profonda conoscenza del mestiere e per l' inimitabile carica emotiva che trasferisce ai suoi collaboratori. Grazie Annito, per il tuo amore per il lavoro e per gli insegnamenti che sai dare a tutti noi con semplicità ed efficacia.

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI : UN PROBLEMA DI GRANDE ATTUALITA'

Nel campo dell'alimentazione esistono le reazioni avverse agli alimenti. Tali reazioni possono essere di tipo tossico quando gli alimenti



Il Dott. Pier Paolo Pwan, nutrizionista

contengono delle sostanze tossiche come ad esempio l'istamina oppure di tipo immunologico, allergico, cioè mediate da particolari anticorpi che si chiamano IGE. Esistono poi delle intolleranze di tipo genetico quali ad esempio il favismo ed infine vi sono delle intolleranze a meccanismo sconosciuto.

E' bene ricordare che le vere allergie alimentari non superano il 2% della popolazione ed anche se sono in aumento restano comunque una situazione particolare e che interessa soprattutto le età pediatriche. Tuttavia almeno il 25% della popolazione manifesta una volta nella vita una intolleranza agli alimenti di natura, il più delle volte, sconosciuta e pertanto vi è **l' assoluta necessità di porre la massima attenzione da parte degli operatori del settore alimentare alla precisione e completezza delle etichette e del cartello unico degli ingredienti** soprattutto alla luce della recente direttiva allergeni entrata in vigore nel novembre del 2005. **Questo perchè il consumatore allergico ad un determinato cibo deve avere la possibilità di conoscere se nell' alimento che consuma è**

presente la sostanza alla quale è allergico.

Infatti in casi per fortuna molto rari vi è la possibilità di gravissime reazioni allergiche all'ingestione dell'alimento contaminato: in caso di grave choc anafilattico si può arrivare anche alla morte. **La conseguenza di tutto questo è che occorre dare al consumatore la più completa informazione su quello che è contenuto negli alimenti che lui acquista al fine di evitare una inconsapevole ingestione di allergeni.**

Sei interessato a lavorare prodotti senza glutine ?

Chiama il Laboratorio per sapere come organizzare la produzione e quali materie prime utilizzare. 0429-649110

IL MOLINO QUAGLIA RINGRAZIA TUTTI I DIPENDENTI, GLI AGENTI DI VENDITA E GLI AMICI CHE HANNO PARTECIPATO ALLA FESTA PER I 76 ANNI DI ANNITO QUAGLIA, IL 26 MAGGIO 2006 A VIGHIZZOLO D'ESTE



IL MOLINO APRE LE PORTE AI SUOI CLIENTI PER ILLUSTRARE LE VIE DEL GRANO



Gay Baratin, Massimo Turato e Andrea Momoli

Il 14 ed il 21 di maggio abbiamo nuovamente aperto le porte del Molino ai nostri clienti, rispettivamente delle provincie di Venezia, Treviso,

Padova e Rovigo. Come nella prima giornata di aprile, la partecipazione è stata numerosissima, e le sale del Laboratorio si sono popolate di gruppi familiari vivaci e con tanta voglia di stare insieme. Dopo una breve presentazione dell'azienda e delle sue strategie di comunicazione, gli ospiti sono stati

guidati in gruppi alla visita dello stabilimento di produzione. Al rientro per il buffet è stato comune il senso di meraviglia nell'aver preso contatto con un processo industriale



Annito e Andrea Quaglia, Giorgio Turato e Giovanni Gerregno

da immaginare, fortemente automatizzato, ma nello stesso tempo dipendente dalla maestria del mugnaio. Annito, Lucio e Andrea Quaglia ed il tecnico di laboratorio Andrea Momoli hanno guidato i gruppi in visita raccontando con parole semplici quale vie percorre



Visita guidata alla sala macchine del Molino

il chicco di grano prima di diventare farina, descrivendo le tecniche di estrazione che permettono di produrre una gamma così vasta di materie prime. Le due giornate si sono concluse con l'ottimo buffet preparato dallo Chef Marco Valletta e la partecipazione del Maestro Panettiere Fausto Rivola.



Lo Chef Marco Valletta fotografato a SICEP 2006

Grazie a tutti coloro che hanno partecipato all'iniziativa e arrivederci al prossimo appuntamento del 11 giugno con i panettieri delle provincie di Brescia e Verona.

Gli Eventi de il **L**aboratorio

Telefona allo 0429-649110 per richiedere il modulo di iscrizione. Il corso è a numero chiuso di partecipanti.

Corso Pratico di Gestione della Panificazione Artigiana per i Titolari di Attività
a cura del Dott. Piero Gabrieli
13 - 14 - 15 giugno 2006



