

FARINA E ARTE

NOTIZIARIO DEL MOLINO QUAGLIA

La farina per la prima colazione

Nasce una nuova linea di farine studiate per la pasticceria monoporzione

La farina **forte** che fa **soffici** i dolci



Dorati, leggeri e ricchi di sapore:
sono i lievitati per la prima colazione preparati con la farina **Nova**.

NOVA è una farina di nuovissima concezione, che associa doti di grande lavorabilità e tenuta a caratteristiche di gradevole visibilità e fragranza dei dolci da prima colazione e snack per il consumo giornaliero. Le brioches, ed i piccoli lievitati in generale, prodotti con NOVA rimangono più a lungo soffici e gustosi, e rappresentano per leggerezza una valida alternativa ai prodotti a base di sfoglia.

Molino Quaglia apre una finestra sul mondo.

Questo è il nome dell'iniziativa che partirà dal nuovo anno 2006 e che rappresenterà una novità assoluta nel panorama dei Molini italiani.

Il Molino Quaglia avvierà una serie di iniziative indirizzate ai suoi clienti, per coinvolgerli in un progetto di crescita e di miglioramento continuo della gamma e della qualità.

E questo notiziario sarà la nostra e la vostra voce in modo che la comunicazione aiuti a migliorare il nostro servizio ed i vostri prodotti.



IL MOLINO QUAGLIA SPONSORIZZA IMASTERS, PORTA DI ACCESSO ALLE PROFESSIONI DEL FUTURO

Partiranno nel primo trimestre del 2006 le prime edizioni de iMASTERS, organizzati da Arte Innovativa degli Alimenti srl ed indirizzati ai giovani diplomati e laureati che vogliono intraprendere brillanti carriere nel settore della panificazione, della pasticceria e della



vendita di prodotti alimentari. I tre percorsi formativi specialistici rappresentano una novità assoluta nel panorama italiano e rappresentano un'opportunità formidabile per intraprendere con successo un'attività imprenditoriale creativa ed al tempo stesso remunerativa. (segue a pagina 2)

Partono a Febbraio 2006 le selezioni per il primo Master in Italia dedicato ai panificatori.



Molino Quaglia sponsorizzerà con una borsa di studio la I edizione di **iBAKER - Master in Tecniche di Produzione e Gestione della Panetteria**, che si terrà il prossimo anno presso il Laboratorio di Arte Innovativa degli Alimenti con la direzione didattica del **Maestro Piergiorgio Giorilli**. Il Master rappresenta il primo esempio in Italia di un progetto formativo specialistico che non è finalizzato solamente a insegnare il difficile mestiere del panettiere, ma che è stato progettato per dare la possibilità ai giovani di iniziare con l' "apprendistato in aula" e con uno stage in azienda un percorso che porti direttamente all' avvio di un' attività in proprio. Infatti, successivamente al Master, i partecipanti che vorranno **aprire una panetteria** (con o senza laboratorio di produzione) saranno assistiti da un team di esperti nella scelta della localizzazione, degli arredi, delle attrezzature, nella selezione del personale, nella selezione delle materie prime, nelle procedure amministrative e fiscali, e, soprattutto, nel reperimento dei finanziamenti bancari. La **novità assoluta** del progetto **iBAKER** è nell' impostazione della didattica, gestita da esperti in comunicazione, in tecniche di impasto, in tecnologia produttiva, in controllo di gestione e marketing. Quindi non solo ricette, ma anche e soprattutto metodi e tecniche che servono ad organizzare in modo moderno l' attività in modo da rendere **minimo il lavoro notturno** e garantire al cliente un prodotto sempre fresco e fragrante. I panificatori diplomati al Master saranno iscritti di diritto al **MASTER BAKER CLUB** usufruendo di tutti i vantaggi e le agevolazioni previste dal regolamento.

Per informazioni e candidature:
Dott. Marina Felici 0429 649118
www.farinaearte.it



con il contributo di:



LA NUOVA CARTA DI CREDITO DEL MOLINO QUAGLIA E BANCA ANTONVENETA

Banca Antonveneta e Molino Quaglia hanno siglato un importante accordo secondo cui la Banca affiderà i migliori clienti del Molino in proporzione all'entità delle forniture trimestrali di farina. Da quest'anno 2006 sarà infatti disponibile per i nostri clienti, in regola con i pagamenti, una speciale **carta di credito**, emessa **gratuitamente** dalla Banca Antonveneta, da utilizzare per il pagamento immediato ad ogni consegna delle forniture di farina. L'utilizzo della carta di credito sarà a valere su un fido che la Banca riconoscerà a seconda del merito creditizio di ciascun cliente e dell'entità delle forniture mensili. In questo modo l'acquisto della farina non peserà più sulle normali linee di credito ottenute dal panificatore e consentirà al Molino di normalizzare le procedure di incasso.



decoro di pagina non corrispondente a oggetti e persone realmente esistenti

A titolo di esempio riportiamo il caso di un cliente che riceve due forniture di farina al mese per un fatturato netto annuo complessivo di euro 40.000,00 e che decide di pagare con carta di credito:

I clienti che utilizzeranno questa comoda forma di pagamento riceveranno alla fine di ogni trimestre solare un **bonus in denaro pari al 2%** del valore imponibile delle forniture ricevute nel trimestre medesimo, al netto di eventuali note di credito emesse nel medesimo periodo. Le condizioni relative alla gestione della carta di credito saranno particolarmente vantaggiose sulla base della convenzione stipulata tra Molino Quaglia e Banca Antonveneta.

Totale delle Forniture Annue	40.000
Numero di forniture per mese	2
Sconto carta di credito	2,0%
Bonus annuo in denaro (euro)	800,00
Costo della carta di credito (euro)	260,65
Vantaggio per il Cliente (euro)	539,35

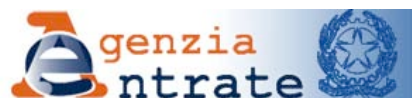


Nell'ambito dell'iniziativa *Molino Quaglia apre una finestra sul mondo*, che sarà presentata a SIGEP 2006 dal 21 al 25 gennaio (pad.B3 stand 153), abbiamo organizzato un'interessantissima **visita guidata** nello stabilimento e nel laboratorio di analisi del Molino (che si terrà in più edizioni) riservata ai nostri Clienti. Con questo vorremo cogliere l'occasione di ospitare gli utilizzatori delle nostre materie prime per far vivere

loro il percorso che fa il grano prima di diventare farina e per spiegare i **trucchi** della lavorazione con le parole dei nostri tecnici. Le visite saranno organizzate di domenica in modo da poter concludere la giornata piacevolmente consumando insieme un saporito pranzo al buffet. Naturalmente **saranno benvenuti anche i familiari ed i bambini**. Per prenotarsi telefonare allo 0429 - 649103 e chiedere di Michela.

LE VIE DEL GRANO: IL MOLINO APRE LE PORTE AI SUOI CLIENTI ARTIGIANI

NOVITA' TRIBUTARIE



Novità in arrivo per gli accertamenti alle imprese soggette agli studi di settore.

La Commissione degli Esperti degli Studi di settore, nella riunione del 6 dicembre 2005, ha dato il via libera ai nuovi **indicatori di coerenza** previsti dalla Finanziaria 2005. Questi indicatori saranno utilizzati dal Fisco per avviare procedure di **accertamento** nei confronti di quei soggetti che presentino nei loro bilanci valori anomali di tali indici. Dei quattro indicatori individuati dalla Commissione, i seguenti tre interessano le aziende che hanno per oggetto l'attività di **panificio** (produzione e vendita), **pasticceria** (produzione e vendita, **ristorazione** (comprese le pizzerie):

- ammortamenti** indicati in misura superiore al costo storico dei relativi beni,
- discordanza tra **rimanenze** finali e giacenze iniziali,
- valore negativo della disponibilità di **cassa** a fine periodo.

Non appena il Parlamento licenzierà il testo definitivo della Legge Finanziaria e saranno note le modalità applicative della norma sopra commentata organizzeremo un incontro sull'argomento a titolo informativo.

il Laboratorio può fare l'analisi dei bilanci anche della tua azienda per segnalare gli scostamenti anomali degli indicatori più importanti. Per informazioni 0429-649110

LO SAI CHE...

Il sale:

- rende il pane più saporito;
- aumenta la qualità del glutine, rendendo l'impasto più lavorabile;
- conferisce alla crosta un colore più marcato;
- rende più corccante la crosta.

Una farina forte:

- assorbe una maggior quantità di acqua nell'impasto;
- rende l'impasto più resistente e tenace.

La Semola:

- si ottiene dalla macinazione del grano duro, mentre il semolato è un sottoprodotto ottenuto dall'abburrattamento del grano duro dopo l'estrazione della semola.

Il Tasso di

Abburrattamento:

- è la quantità di prodotto (in kg) ottenuto macinando 100 kg di grano. Tanto più alto è questo indice, tanto più grezza è la farina.

La Macinazione:

- viene effettuata con coppie di cilindri metallici che ruotano in senso opposto l'uno all'altro. Questi cilindri possiedono rigature trasversali che rompono il chicco di grano.

Le Vie del Grano

visite guidate del Molino Quaglia riservate ai clienti ed ai loro familiari

calendario degli appuntamenti

2 aprile 2006 ore 10.30
riservato alla prov. di Vicenza

14 maggio 2006 ore 10.30
riservato alle prov. di Venezia - Treviso

21 maggio 2006 ore 10.30
riservato alle prov. di Padova - Rovigo

11 giugno 2006 ore 10.30
riservato alle prov. di Brescia - Verona

18 giugno 2006 ore 10.30
riservato alle prov. di Ferrara - Bologna

I nostri Collaboratori

MARINA FELICI



Da pochi mesi al Molino, cura le pubbliche relazioni con i clienti. E' laureata in Economia ed ha 25 anni.

Gli esempi da seguire

Trascriviamo la risposta esemplare di un panificatore ad una nostra mail di complimenti per i contenuti del suo sito web.

Gent.mo Sig. ,la ringrazio per la mail che ha mandato. E' sempre cosa gradita ricevere complimenti, soprattutto in questo settore, dove la gran parte della gente da' molte cose per scontate, mentre la passione, l'impegno, la costanza, il sacrificio, non sempre vengono adeguatamente apprezzate e riconosciute. Dunque ricambio i complimenti per l'oculatezza che ha avuto, e spero anche che ci venga presto a trovare, cosi' potra' gustare "concretamente" cio' che ha visto sul nostro sito. Colgo l'occasione per augurarLe Buone Feste.
Radice Carlo Antonio (Canti)

