Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI

Emilio Bonavita

" Oro puro " per il Molino sul Clitunno

Solo da grani emiliani certificati

Anche l'Umbria tra i protagonisti di SIGEP 2019, kermesse internazionale della gelateria, pasticceria e panetteria, appuntamento mondiale che da 40 anni si svolge annualmente a Rimini.

Nei padiglioni della Fiera, riflettori puntati sulle farine umbre di Molino sul Clitunno, azienda che si conferma uno dei principali attori nel panorama della farine professionali di qualità, in linea con le richieste di un mercato sempre più attento ed esigente, oltre che "healty food oriented".

Importanti, come sempre, i numeri di Sigep, una delle più importanti fiere al mondo dedicate alla panificazione, alla pasticceria e alla pizzeria, oltre che all'arte del gelato e del cioccolato, in crescita del 2% rispetto la precedente edizione: oltre 200.000 presenze, tra cui 32.848 buyers esteri provenienti da 185 paesi. Importanti anche i numeri di Molino sul Clitunno, che ha visto un crescente interessamento verso tutti i prodotti presentati in fiera, da parte di addetti al settore, buyer e stampa accreditata.

L'azienda di Trevi aveva riposto numerose aspettative nella 40° edizione di Sigep, puntando sulla presentazione in anteprima delle innovative farine di alta gramma della nuova Linea Oro Puro, composta da tre tipologie di TIPO "0" con forza W230, W300 e W400, una TIPO 1 ad elevato apporto proteico ed una INTEGRALE di altissima qualità.

Sono state presentate cinque nuove referenze, prodotte esclusivamente con una selezione di grani emiliani certificati, ritenuti tra i migliori in Italia e che rientrano nel progetto aziendale di un ulteriore e constante innalzamento qualitativo del prodotto, con importanti investimenti in termini economici, tecnologici e di risorse umane, volti a perseguire la strada dell'eccellenza e del Made in Italy.

Molino sul Clitunno ha organizzato numerosi show cooking, con un dream team d'eccezione, mettendo in campo grandi professionisti dell'arte bianca che hanno lavorato le farine umbre sfornando pizze e pani di vario tipo, croissant, frolle e babà, mettendo così in risalto la duttilità e la versatilità di queste farine che si prestano perfettamente ad essere utilizzate per numerosi processi di lavorazione e lievitazione.

La certificazione d'origine delle farine, che non influisce notevolmente sul prezzo finale del prodotto e sulla qualità già alta delle farine umbre, sposa un percorso garantista e sicuro con la tracciabilità della filiera italiana secondo i più rigidi standard e protocolli internazionali.

Il risultato di tanto impegno e dedizione è un prodotto finale dalle qualità organolettiche superiori che piace a tutti e mette d'accordo sia gli addetti ai lavori per gli elevati standard di resa, sia il consumatore finale sempre più attento al proprio benessere, all'alimentazione e alla sicurezza di ciò che mette in tavola.

Ad attirare l'attenzione anche il nuovo Mix Riso Pizza, altra novità 2019 targata Molino sul Clitunno, che ha incuriosito pubblico e buyer sempre numerosi e presenti ai cooking show organizzati in fiera dai maestri dell'Accademia aziendale Antico Fienile.

Lo stand riminese di Molino sul Clitunno ha ospitato un divertente fuori programma del conduttore Luca Sardella con le telecamere Mediaset della trasmissione Parola di Pollice Verde, che ha scelto di fermarsi proprio allo stand umbro per assistere al laboratorio di pizza di Federico Visinoni, Campione del Mondo 2015 al Pizza World Championship di Parma e gustarsi uno spicchio di pizza napoletana appena sfornata.

Allo stand di Molino sul Clitunno Natale Giunta, chef palermitano e cuoco storico della trasmissione di Rai 1 La Prova del Cuoco, ha voluto fare una degustazione delle varie tipologie di pane prodotte con le farine Oro Puro. A seguirlo nel viaggio multisensoriale nella panificazione di qualità, il Maestro Flavio Gargiulo dell'Accademia Antico Fienile, uno dei massimi esperti italiani dell'arte bianca, che ha confrontato con Giunta le caratteristiche delle diverse farine e le metodologie di panificazione utilizzate, eccellenti per la qualità ed il gusto dei prodotti finali.