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

Lisa Bellocchi

"Oro puro" dai grani emiliani

Il Molino del Clitunno inaugura un road show sulle nuove farine

Dallo sfincione palermitano, al pane sciocco toscano, passando per la pizza romana e per i taralli pugliesi. Queste prelibatezze della cucina italiana hanno/avranno una caratteristica in comune: saranno i protagonisti del Road Show “Oro puro”, che metterà alla prova in tutt’Italia le omonime farine del Molino sul Clitunno di Trevi.

L’azienda molitoria umbra punta da anni sul valore aggiunto della qualità e l’ha trovata nella materia prima prodotta da ben 103 agricoltori emiliani, con cui ha stretto accordi produttivi. Il risultato di questi impegni reciproci è una farina d’eccellenza, 100 per cento italiana e tracciabile, declinata nei vari livelli di forza e battezzata “Oro puro” perché unisce il meglio delle competenze degli attori coinvolti.

Il Road Show con cui il Molino sul Clitunno intende far conoscere la nuova linea è partito proprio da San Felice sul Panaro, zona di produzione dei grani e si snoderà a tappe lungo la penisola, offrendo, assieme a blasonati chef, esperienze gastronomiche importanti con i nuovi prodotti.

Pierluigi Marani, amministratore delegato del Molino, anticipa che il percorso di sostenibilità intrapreso dall’azienda proseguirà. A Trevi, per i propri impianti di produzione l’azienda impiega l’acqua del fiume Clitunno, producendo quindi energia pulita; è stato inoltre riconvertito tutto il packaging, rendendolo 100% riciclabile. Per il prossimo anno, si prevede che il 30% del grano seminato in Emilia per Oro puro potrà essere certificato biologico.

La qualità sta dando parecchie soddisfazioni all’impresa umbra: croissant, pane surgelato e panettoni realizzati con le farine Oro Puro vengono già esportate fino in Australia.

L’accordo del Molino con i coltivatori è stato di fiducia reciproca; essi hanno proseguito a seminare ciò che ritenevano più adatto al proprio territorio, spiega Gian Pietro Cardinali, uno dei “magnifici 103” del patto: grani Giorgione, Bologna e Bernini, come l’esperienza suggeriva, realizzando 75-80 quintali per ettaro, in grado rendere più sostenibile economicamente il progetto.