Molini Riggi, maestri siciliani della macinazione a pietra

filiera-riggi-b16c312b

Molini Riggi è un’azienda siciliana, specializzata nella macinazione a pietra. Dal 1955 tre generazioni si sono succedute con l’obiettivo di far conoscere nel mondo farine, paste, legumi e prodotti da forno di altissima qualità, lavorati nel cuore della Sicilia. Negli ultimi 50 anni abbiamo sviluppato un know-how e un solido rapporto con i fornitori dei nostri frumenti duri, che ci forniscono il 100% di materie prime siciliane certificate: cereali di qualità che ci permettono di realizzare pasta e farine dalle eccellenti proprietà nutrizionali.

Le nostre semole rimacinate di grano duro sono ottenute da macinazione a cilindri, ma i pochi passaggi di rottura della materia prima e l’eliminazione della fase di spuntatura, consentono di mantenere il germe di grano, ricco di vitamine E e del gruppo B e di acidi grassi essenziali per un prodotto più sano e nutriente. Ma il nostro core business è incentrato sulle farine biologiche di grani antichi siciliani macinati a Pietra. Questi, rispetto alle varietà moderne, hanno una maggiore capacità di utilizzo delle risorse (acqua, luce e nutrienti) e più resistenti alle infestanti.



Gli sfarinati di Timilia, Russello, Perciasacchi e Maiorca etc. si caratterizzano per gli alti contenuti in proteine e glutine: quest’ultimo, per la sua scarsa forza (basso indice di glutine), sembra mostrare una maggiore digeribilità. L’aspetto gradevole, il colore intenso e l’interessante nota aromatica, che rendono questi prodotti tipici ed unici, sono esaltati dalla macinazione a pietra naturale La Fertè; infatti le basse temperature di lavorazione preservano le componenti aromatiche e il germe per un prodotto più nutriente e profumato.

Oltre ai nuovi Blend per Pizza (Maestro) frutto della collaborazione con maestri pizzaioli e ormai presenti presso i principali ristoranti in tutta Italia.

La nostra centrale di produzione è a Caltanissetta, nel cuore della Sicilia, dove abbiamo anche un laboratorio dedicato alla ricerca e sviluppo, essenziale per la crescita e la continua ricerca di miglioramenti.