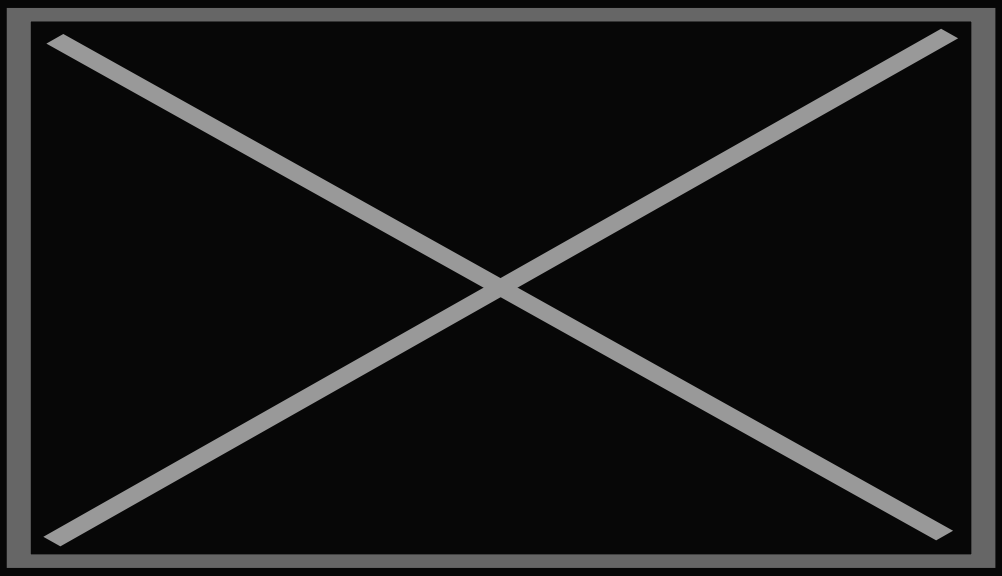
Farine, tutti i segreti dell’arte bianca

lbr-piv-grano21-2282-81d7a3c4

Ricerca di grani di qualità e tecniche di macinazione che preservano le caratteristiche migliori del chicco. L’attenzione alla qualità dell’impasto di pizze e pinse ha spinto i molini a proporre farine dalle performance e dalla qualità sempre più interessanti. Vediamone alcune.

“*Oggi il professionista* – afferma **Tonia Sorrentino**, responsabile marketing di **Molini Pivetti** – *ricerca sfarinati che diano un supporto nella caratterizzazione del prodotto finito. Rispondiamo a questa esigenza con diverse referenze tra cui* ***Triticum****. Si tratta di una linea di farine di grano tenero decorticate frutto della collaborazione con l’Università di Bologna. A fare la differenza è la tecnica di abrasione, la quale ha portato all’ottenimento di un prodotto da una frazione fibrosa più interna (con un maggior abbattimento degli inquinanti da pericarpo) e da una migliore selezione degli strati più preziosi*".

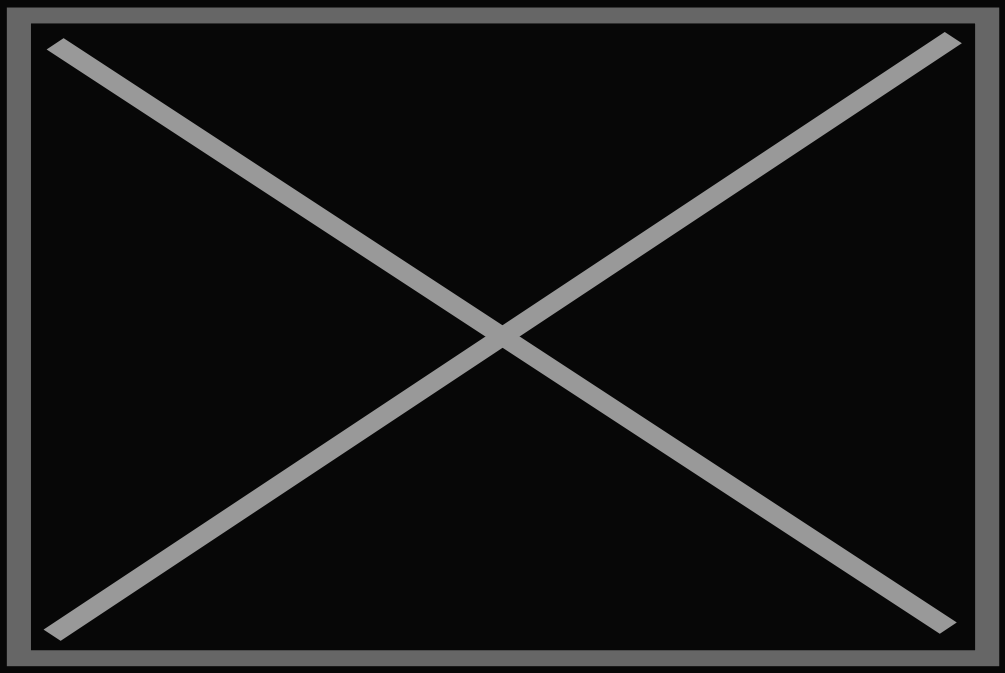
"*Il risultato è una* ***referenza dalle proprietà funzionali superiori rispetto alla media degli sfarinati in commercio*** *grazie al maggior contenuto di strato aleuronico. Triticum, infine, possiede una capacità di assorbimento di acqua più facilitata rispetto a prodotti analoghi con livello di crusche simili perché si caratterizza per una frazione di crusca estremamente fine che dà una colorazione caramello molto più omogenea, uniforme e amalgamata al prodotto finito*”.



Tra le proposte per pizza di **Molino Dallagiovanna**, il prodotto più recente e innovativo è laNapoletana 2.0 Plus, la farina tipo 0 del vero Pizzajuolo.

"*Testata dai grandi nomi dell'arte napoletana e approvata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana (Avpn)* – spiega **Sabrina Dallagiovanna**, marketing & sales manager dell'azienda – ***laNapoletana 2.0 Plus****, che si affianca a laNapoletana e laNapoletana 2.0, è stata sviluppata per facilitare il pizzaiolo nella realizzazione di una pizza dal cornicione ancora più sviluppato e dorato e dalla pasta più alveolata, morbida ed elastica. I grani sono sottoposti a una macinazione lenta e a freddo unita al lavaggio del grano, elemento distintivo del nostro molino*".

Molino Dallagiovanna propone anche i **mix Oltregrano laPinsa**, anche nella versione Easy, e laPala, Oltregrano laPinsa è una miscela studiata appositamente per la realizzazione della tipica Pinsa romana. Il prodotto finito avrà un gusto connotato e deciso per la presenza della farina di soia e di riso e del Tritordeum, cereale rivoluzionario, incrocio naturale tra grano duro e orzo selvatico.



LIEVITO SECCO ATTIVO: DI COSA SI TRATTA

Il mondo dei lieviti cerca di **facilitare il lavoro dei pizzaioli**: miglior organizzazione del lavoro, estendibilità ottimale e facile stesura, impasto ricco di sapore, stabilità e conservabilità del lievito a lungo. Per tutti gli impasti della pizza **Lesaffre** ha sviluppato **Viva Pizza**, un lievito secco attivo da reidratare, risultato di una speciale tecnica di essiccazione.

"*Con Viva Pizza* – afferma **Christophe Carlo**, Baking Center Manager Lesaffre Italia – *la frequenza degli impasti può essere distanziata e possono essere conservati al freddo (+4°C); dopo la stesura l'impasto conserva la sua forma. Disponibile in comode confezioni di metallo da 500 g, Viva Pizza conserva tutte le sue proprietà per 24 mesi, anche dopo l'apertura, grazie al coperchio in plastica*".