Cracco e Capello preparano la pizza con farina Petra

petra-332dcb62

Oggi, 27 dicembre, a Dubai Carlo Cracco e Fabio Capello prepareranno una pizza per lo sport con Petra, la farina macinata a pietra con grano 100% italiano, nell'ambito del Global Soccer Award-Food For Champions. Petra Molino Quaglia è infatti sponsor di questa iniziativa internazionale che avrà luogo nella terrazza del Medinat Jumeirah di fronte al Burj el Arab e che prevede la partecipazione, tra gli ospiti, di altri calciatori come Pirlo, Conte, Ronaldo e Messi.

L'idea è quella di servire una pizza gourmet digeribile ed equilibrata, ideale per la dieta di uno sportivo. Riprendendo dunque il concetto legato allo sport e al benessere che ha visto il Molino Quaglia protagonista a Rimini Wellness già nel 2014, ecco dunque come sarà la pizza proposta a Dubai, dove il Molino ha già avuto modo di farsi conoscere con la linea di farine Petra lo scorso ottobre durante lo Italian Cuisine World Summit nel Dubai World Trade Centre (DWTC).

farina petra«*L'impasto della pizza Margherita che proporremo* – spiega **Piero Gabrieli**, direttore marketing del Molino Quaglia – *sarà composta dal 28% di calorie in meno. Questo perché verrà utilizzata una pallina più piccola, da 180 gr realizzata con farina di grano tenero Petra 1, farina di grano tenero germinato tipo 1, crusca di grano tenero germinato; la pizza stesa a mano sarà condita con pomodoro San Marzano Dop sgocciolato e mozzarella di bufala campana Dop con un filo di olio extravergine di oliva in uscita dal forno. Il risultato? Una pizza più gustosa: gli stessi ingredienti delle nostre pizze migliori sono infatti bilanciati in una nuova ricetta secondo i criteri di una corretta dieta mediterranea; una pizza più nutriente: più fibre, meno carboidrati e, in più, le vitamine e i sali minerali dei germogli di grano. Tutto il gusto della tradizione, insomma, in una pizza più leggera e digeribile, ideale per chi fa attività sportiva*».

Il Molino Quaglia nasce nel 1913 e da sempre vanta una spiccata abilità nel combinare le selezioni di grano più adatte alle caratteristiche di ogni farina, realizzando controlli capillari in ogni fase di lavorazione. Dal 2012 con Petra ha riportato sulle tavole degli italiani una farina di grano tenero

interamente coltivato in Italia con tecniche di agricoltura sostenibile, pulito da infestanti e tossine con la massima precisione oggi possibile, macinato a pietra e tracciato fin dal campo di origine.

Il progetto Petra 100% grano italiano nasce dal bisogno diffuso dei consumatori di prodotti lievitati di conoscere l'origine del grano e di avere a disposizione farine con maggior contenuto di fibre che riportano i tempi di digestione dei carboidrati al livello ottimale per il benessere del corpo. PetraViva è invece la linea di prodotti di nuova concezione che il Molino Quaglia realizza dal mese di settembre 2013 nel nuovo stabilimento di Este (Pd) utilizzando un processo industriale brevettato detenuto in esclusiva europea. Ne fanno parte lieviti, legumi e cereali germinati, in forma intera o sfarinata, con caratteristiche di digeribilità e valori nutrizionali fino a ieri impensabili in ingredienti realizzati in un processo industriale con la massima sicurezza alimentare oggi possibile.

Per maggiori informazioni: www.molinoquaglia.com