

Molino Vigevano presenta la nuova linea 'Farine per la ristorazione'

molino-vigevano-add80610

Molino Vigevano, il brand del **Gruppo Lo Conte** dedicato al mercato delle farine, si presenta alla 40° edizione del **SIGEP** con una **nuova linea di farine pensata ad hoc per il mondo della ristorazione**. Ideata e realizzata per semplificare il lavoro di ogni professionista, **"Farine per la ristorazione"** comprende quattro nuove referenze. **Selezione di Farine di grano tenero per pasta fresca** è la prima di queste ed è nata da un'attenta selezione di grani pregiati e germe di grano vitale per donare ai prodotti finiti elasticità, gusto e un colore sempre dorato, anche dopo l'essiccazione o la conservazione dell'impasto in celle frigorifere. Gli impasti sono ruvidi e di veloce cottura, particolarmente indicati per preparare pasta all'uovo e pasta fresca, trafilata e ripiena. Unica nel suo genere è invece la **Farina di Mais Antico – Mais Corvino** con antiossidanti che superano di venti volte quelli presenti nel mais tradizionale, con il 50% in più di proteine e il 20% in meno di carboidrati. Naturalmente senza glutine, la farina di mais corvino si contraddistingue per il sapore rustico, intenso e leggermente affumicato ed è ideale per preparare polenta e arricchire gli impasti di pane e pizza.

Al SIGEP si potranno anche conoscere gli altri prodotti della linea: la **Farina di Grano tenero tipo "0" multiuso**, adatta ad ogni uso, per realizzare pane fragrante e prodotti da forno, per addensare salse e per ricette che prevedono l'impiego di farina in generale, e la **Farina per Fritture**, realizzata con materie prime di pregio, come la farina di grano tenero tipo "1", la semola rimacinata di grano duro, l'amido di frumento e del lievito istantaneo, e particolarmente indicata per chi predilige farine per frittiture croccanti, dorate e leggere grazie al minor assorbimento di olio.

Per il debutto della nuova linea, Molino Vigevano ha pensato a una presentazione in grande stile grazie alla partecipazione dello chef **Massimiliano Contegiacomo**, che ne mostrerà caratteristiche e punti di forza, svelando i segreti della preparazione a regola d'arte della pasta fresca. Con il contributo di **Così Com'è**, partner tecnico di Molino Vigevano al SIGEP, sarà anche possibile scoprire come esaltarne il gusto con il giusto condimento.

Lo stand sarà, inoltre, teatro di diversi **show cooking con mastri pizzaioli di prestigio** a livello nazionale, pronti a dimostrare le loro abilità nella preparazione di impasti a base delle farine delle linee **Oro di Macina** e **Selezioni Speciali**, raccontandone caratteristiche, peculiarità e performance. Tra la rosa di pizzaioli attesi, vi saranno quelli legati a rinomate pizzerie come la ligure Fra Diavolo (show cooking in programma il 20 gennaio alle ore 12.00) e 20 Pizza & Delicious di Salerno (show cooking in programma il 21 gennaio alle ore 12.00). Ogni giorno, Molino Vigevano ospiterà momenti didattici ed educational focalizzati su: tipologie di impasto e tecniche di lavorazione; sui segreti per ottenere un impasto con una maglia glutinica ottimale; sulle caratteristiche che una farina deve avere per preparare una biga a regola d'arte o su come realizzare un poolish da aggiungere all'impasto per conferirne giusta croccantezza, sapore e profumo.

Nel suo programma di attività per l'evento, l'azienda ha anche inserito un **torneo di biliardino** come occasione di team building. L'obiettivo è quello di coinvolgere più professionisti possibili in un gioco di squadra, come spesso avviene nella vita professionale, in cui affiatamento e coesione saranno i requisiti fondamentali per ottenere la vittoria. Lo stand di Molino Vigevano all'interno di SIGEP è situato presso il Padiglione B7 stand 116.