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'essicazione 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 fritture 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.