



L'identità territoriale nelle farine Molini Pivetti

La linea Special sviluppa 5 referenze per pizze dall'identità territoriale. Vengono spiegate ai professionisti Horeca con tour e appuntamenti dedicati. Intenso e sostenibile il legame con terra e ambiente

Molini Pivetti sempre più a fianco dei professionisti Horeca. Con la nascita del Progetto Foodservice l'azienda di Renazzo (Fe) ha dato vita alla linea di farine Special. Un lavoro di ricerca e sviluppo che ha visto riunito un gruppo di formazione ed esperti, sotto la guida del proprio team di tecnici professionisti, per la creazione di 5 nuove referenze. Farine ideali per pizza Napoletana, pizza alla pala e in teglia, pizza Emiliana e per preimpasti.

Si tratta di **Nafavola**, farina di grano tenero Tipo 0 in due varianti, W270

e W320. Unica nel suo genere, è perfetta per ottenere un'autentica pizza Napoletana, tradizionale o innovativa. **Nafavola 270** è una composizione studiata per ottenere un impasto leggero e scioglievole, dall'alveolatura sviluppata che garantisce una straordinaria esplosione del cornicione ed è consigliata per impasti diretti con 10-26 ore di lievitazione. **Nafavola 320** ha invece una "forza" di W320 per donare resistenza ed elasticità durante l'impasto e una migliore struttura durante la lievitazione. È consigliata per impasti con 26-72 ore di lievitazione.

La farina "**Maggica**", Tipo 0, è stata studiata invece per la pizza alla pala e in teglia e la Tipo 00 "**Sorbole**" per la tipica pizza croccantina emiliana. In aggiunta, **Incanto** è la farina di Tipo 0 con germe di grano, che conferisce aromi e profumi. Una farina specifica per preimpasti Biga e Polish, impasti diretti e per il rinfresco del lievito madre. Un prodotto che mantiene la giusta fermentazione dalle 18 alle 48 ore.

I maestri supportano i professionisti

I team specializzati sono guidati dai maestri **Vincenzo Iannucci** per la pizza Napoletana e da **Federico Perro** per quella in teglia e la Emiliana. I professionisti dell'Horeca sono infatti sempre più alla ricerca dell'eccellenza per realizzare prodotti differenzianti, a livello di territorialità e di processo di lavorazione. Ecco allora una linea che nasce da una profonda conoscenza delle tecniche utilizzate in pizzeria, che garantisce facile lavorabilità e nel prodotto finale scioglievolezza ed elasticità, assorbimento, croccantezza e fragranza. Valore aggiunto di grande rilievo anche il fatto che Molini Pivetti garantisce agli operatori supporto tecnico e affiancamento.

Pivetti Lab on tour

Molini Pivetti è sempre di più al fianco dei professionisti, infatti, numerosi sono stati gli appuntamenti presso il **Pivetti Lab** nella sede di Renazzo, dove



ettari tra Bologna e Ferrara sono destinati alla coltivazione di cereali (grano tenero, mais e soia) utilizzando sia tecniche di coltivazione convenzionale che biologiche. È in questi campi che la sostenibilità trova la sua massima espressione, parte dell'area colturale è da tempo sotto il marchio "Campi Protetti Pivetti", cui si è aggiunto, più di recente, anche "Campi Protetti Pivetti Sostenibile" che identifica la filiera controllata e certificata dall'ente internazionale Csqa, a garanzia della totale salubrità dei grani usati per le farine.

Il progetto di economia circolare

La politica di attenzione a ogni aspetto della filiera ha portato Molini Pivetti ad investire in un impianto di biogas a pochi chilometri dal mulino, tra i campi di Palata Pepoli (Bo). L'impianto sfrutta la digestione anaerobica per convertire i sottoprodotti provenienti dal mulino in gas metano. Un approccio ecologicamente vantaggioso perché riduce l'emissione di gas serra che verrebbero rilasciati nell'atmosfera durante la decomposizione dei sottoprodotti organici che diventano invece materia prima per generare energia.

[👉 cod 98126](#)

Molini Pivetti
 📞 051 90003
 🌐 www.molinipivetti.it

sono stati accolti diversi clienti per masterclass e affiancamenti personalizzati, come l'ultimo avvenuto con Sarni, dove, insieme al coordinatore della ristorazione è stato realizzato un progetto ad Hoc - «Una collaborazione longeva quella con Molini Pivetti che abbiamo scelto come partner da oltre 14 anni, perché rispecchia i nostri stessi valori di famiglia, eccellenza e valorizzazione del territorio» - afferma **Angelo Cassavia** di Sarni.

Inoltre, quest'anno è partito il **Pivetti Lab in tour**, con incontri dedicati ai professionisti del Food Service organizzati in occasione di fiere e presso i distributori, presenziando in molte regioni d'Italia. Molini Pivetti sarà inoltre presente nelle più importanti fiere del settore, la più imminente Anuga a Colonia.

«Il mercato ci sta dando grandi soddisfazioni grazie alle linee, nuove o rinnovate, di farine dedicate al Fods-service - spiega **Tonia Sorrentino**, re-

sponsabile marketing Molini Pivetti - Il professionista, però, ha sempre di più l'esigenza di sentire al suo fianco un'azienda capace di offrire, oltre al prodotto di qualità, anche la formazione per trasferire le peculiarità di ogni referenza e per utilizzarla in maniera efficace».

Il legame con la terra

Un'azienda tenacemente ancorata al territorio. A tal punto che il legame con la terra è diventato protagonista di una sezione del sito internet di Molini Pivetti: è on line, infatti, una nuova area web (www.molinipivetti.it/azienda-agricola/) che racconta e approfondisce tutto ciò che l'azienda coltiva in linea con i suoi 4 pilastri della sostenibilità: agricoltura, territorio, responsabilità e squadra. La nuova sezione presenta i terreni: 400 ettari complessivi di proprietà. Navigando nella nuova sezione del sito gli utenti potranno scoprire le colture cerealicole, il frutteto e il vigneto. Oltre 350

Contatto verde per i distributori

Tutti i distributori agroalimentari che fossero interessati a ospitare un evento o una demo di Molini Pivetti dedicata al Foodservice possono farne richiesta scrivendo a customerservice@pivetti.it

