

C'è un mix di valori nelle farine speciali

Tradizione e cultura, ricerca e tecnologia, idee e creatività, qualità e passione. Ecco gli ingredienti perfetti per la ricetta ideale: quella messa a punto da Molino Dallagiovanna

di Andrea Mattoucci



▲ Da sinistra, Sergio, Pier Luigi e Andrea Dallagiovanna

Questa è una storia d'amore, un amore lungo e duraturo, fatto di passione e fedeltà. Per la propria terra e per il proprio lavoro. Questa è anche, però, una storia di rispetto e attenzione nei confronti dei consumatori, veri artefici di un successo imprenditoriale e commerciale di grande importanza.

Ed è anche un affare di famiglia, quello dei Dallagiovanna; da quasi 200 anni infatti intere generazioni si tramandano non soltanto esperienza, mestiere e passione, ma soprattutto danno vita a un'importante miscela



fatta di memoria, idee e innovazione. Il risultato è quello di un'azienda che, accanto a fasi antiche della produzione di farine, affianca sistemi e tecnologie contemporanei e all'avanguardia. Da tutto questo nascono farine speciali, uniche, in grado di coprire una produzione, e una richiesta, complete e mirate, perfette per ogni singola esigenza del mondo dell'arte bianca.

Il rispetto del grano

"Ovviamente ci interessano le regole del profitto e le esigenze del mercato - ci racconta Pier Luigi Dallagiovanna, responsabile della produzione - ma fi-



no a un certo punto. Per noi è molto più importante la qualità, anche a scapito della quantità, che otteniamo attraverso una macinazione accurata e rispettosa delle proprietà organolettiche del grano". Ecco quindi una farina naturale, pura, ottenuta evitando sbiancanti, additivi chimici e sostanze estranee al frumento. "E tutto questo paga, sia in termini di crescita economica sia per la notorietà del nostro marchio, apprezzato e conosciuto dagli addetti ai lavori come sinonimo di qualità superiore e di purezza dei nostri prodotti". Questo successo e questa fama sono quindi l'ovvia conseguenza di una filosofia e di una strategia precise, attente al valore superiore dei prodotti privilegiando la qualità della materia prima.

Antico e moderno

"Noi crediamo che le nostre farine siano veramente speciali - puntualizza Dallagiovanna con una punta d'orgoglio - perché ci mettiamo tutto il nostro lavoro, la nostra passione e le nostre tradizioni: dalla scelta dei grani

più adatti ai metodi di analisi e ricerca, passando attraverso i tempi necessari per il riposo dei cereali, una miscelazione omogenea, lo stoccaggio, l'imballaggio e la logistica. Inoltre siamo tra i pochi che non hanno rinunciato, per motivi strettamente economici, al metodo tradizionale di lavaggio del grano, che garantisce una pulizia ottimale, una bagnatura più omogenea e che permette una molitura più facile, dando luogo a farine dal colore decisamente più bianco e con una macinazione molto più omogenea". Ecco quindi l'eccellenza della qualità, un'eccellenza che spiega perché questa lunga storia d'amore sia a lieto fine e perché non terminerà mai. ●

PER TUTTI I GUSTI

Ce n'è per tutti, nessuno escluso. Per dolci e pasta, per pizza e per pane, passando attraverso la linea biologica e quella dedicata ai piccoli formati fino alla più specifica. La Triplozero, infatti, si ottiene attraverso una macinazione particolare di grani di alta qualità. Il risultato? Una farina bianchissima, in grado di esaltare il colore giallo della pasta fatta a mano all'uovo ma, al tempo stesso, perfetta per tutti i tipi di sfoglie, che saranno morbide, elastiche e vellutate garantendo tenuta di cottura e giunzioni perfette, con ogni tipo di ripieno.