

## Friabilità, delicatezza e corpo

Ai profumi e alle fragranze del Sigep, anche Achille Zoia e le Farine Speciali **Dallagiovanna** Le Dolcissime hanno portato un gustoso contributo. Lo stand ha ospitato il noto pasticciere, insieme a Raimondo Mendolia e a Giancarlo De Rosa – rispettivamente impegnati su pasta e pane – che ha illustrato proprietà e virtù delle farine della linea Far Dolci. Sotto i riflettori, oltre alle già conosciute ed apprezzate miscele per grandi e piccoli lievitati – Panettone e Z, Brioche e SOFT – la Frolla, con la sua variante Frolla 130. Studiata per mantenere il tenore proteico necessario a regalare gusto e leggerezza e, al contempo, rispettare la giusta consistenza nel prodotto finito, permette l'involuzione dei grassi attorno alle particelle di farina, impedendo la formazione di glutine all'aggiunta di liquidi. La pasta ha così la giusta friabilità, senza perdere corpo. Adatta a tutti i tipi di produzione in cui sia impiegata la pasta frolla, è affiancata dalla Frolla 130, una versione più consona alla produzione di biscotti e per le ricette povere di grassi.

La linea Far Dolci è completata dalla miscela per pasta sfoglia, adatta per elaborati sia salati che dolci. Zoia e le dolcissime Dallagiovanna saranno di nuovo in pista, con una serie di corsi e dimostrazioni a partire dal mese di **marzo**, con la due giorni – **il 21 e 22** – a tema "Piccoli e grandi lievitati: dalla colazione ai dolci per le feste", per proseguire in maggio con un workshop tematico sulla pasta frolla.



### TORTA DI RICOTTA

ricotta	g	250
zucchero	g	150
tuorlo	n.	1
uvetta bagnata al rum		q.b.
buccia di limoni e arance		
frolla per foderare la tortiera		

<b>Frolla</b>		
farina tipo 0 bianca	g	500
zucchero	g	250
burro	g	250
tuorli	n.	4
lievito in polvere	n.	1 cucchiaino
rum	n.	1/2 bicchierino

Foderare la tortiera con pasta frolla; amalgamare tutti gli ingredienti. Poi versare il composto nella tortiera foderata e grigliare con la pasta come per le crostate; cuocere in forno a 180°C per 45 minuti.

Achille Zoia  
per Molino Dallagiovanna  
[www.dallagiovanna.it](http://www.dallagiovanna.it)



### TEMPO DI TOSTATRICE

Grande interesse al Sigep ha riscosso la tostatrice di **Fbm**, Roastmatic, frutto di un progetto decennale acquistato dall'azienda milanese a fine 2010. Si tratta di una macchina da banco che consuma 3 Kw e, tramite gli automatismi gestiti dalla scheda elettronica, permette di selezionare uno dei 4 programmi predefiniti e tostare il caffè a proprio gusto. Il funzionamento avviene, come per le macchine industriali, attraverso il tradizionale tamburo che, riscaldato in modo omogeneo, garantisce uniformità di tostatura evitando carichi di chicchi sia tostati che crudi nello stesso ciclo. Oltre al caffè, consente altre produzioni, dalle nocciole alle mandorle e ai pistacchi.

"Fbm ritiene importante che il settore della pasticceria diversifichi l'offerta – spiegano in azienda –, non solo garantendo la produzione artigianale di cioccolato e di pasticceria fresca ma anche di caffè. In un mercato in cui i produttori spingono per il consumo di cialde, l'artigiano che si propone come professionista della tostatura (gli italiani sono campioni in questo campo) incontrerà il favore dei consumatori. Come per il cioccolato all'inizio, quando era difficile far comprendere l'opportunità che si sarebbe creata offrendo un proprio prodotto, così ora si è nella situazione di offrire il proprio caffè. Non dimenticando, che questa alternativa permette un notevole risparmio economico". [www.boscolo.it](http://www.boscolo.it)

