Molino Dallagiovanna

Hacer harina desde 1832: un arte, un oficio, una pasión

Si pruebas una porción de panettone, un trozo de pizza o un plato de tagliatelle, creados por las manos expertas de prestigiosos Maestros y obtenidos a partir de las mejores elaboraciones y los mejores ingredientes naturales de las harinas especiales Dallagiovanna; cuando hayas terminado seguiras queriendo más.

Y es ahí, en la fragancia

y en el gusto final, donde termina el recorrido del Molino: Un camino que partió atrás en el tiempo y que, ahora como entonces, tiene como objetivo la excelencia del producto y de los procesos.

La historia de Dallagiovanna

está relacionada con la de la harina desde el lejano 1832, cuando, con su actividad de triturado de cereales, la familia se convirtió en portavoz del nuevo espíritu industrial que animaba Europa y que por primera vez unió la ciencia con la artesanía. Durante años el oficio ha sido dirigido por sus descendientes, con el mismo espíritu pionero y tradicionalista al mismo tiempo.

Lo difícil

en nuestro trabajo, dice Pier Luigi Dallagiovanna, que con los primos Sergio y Andrea dirige la empresa, es conseguir mantener la máxima calidad y homogeneidad no obstante las diferentes características del grano en sus distintas añadas. Por tanto, un buen molinero, consigue así fidelizar a su clientela, ofreciendo siempre una producción homogénea independientemente de la cosecha.

El Molino Dallagiovanna,

actualmente en grado de ofrecer un servicio de harina "a medida" además de 50 tipos diferentes de harina estandarizada, supervisa personalmente la elección del grano, los cuales son almacenados con sistemas de ventilación fría para conservar el cereal sin ayuda de ningún pesticidad. El grano es cuidadosamente trabajado con la mejor tecnología disponible en cada momento, como puede ser la del mojador; fundamental para una correcta humectación homogenea de los granos, una mejor reacción de proteina y almidón y una molienda de excelencia, a las más modernas instalaciones de molturación y gestión de la producción.

Harinas universales

o estudiadas expresamente para los distintos sectores alimentarios – pastelería, pizzería, pasta y pan – nacen y terminan su recorrido en los laboratorios Dallagiovanna: El del análisis y la investigación, donde se prueban los granos y se estudian las mejores mezclas para cada producto, también "a medida" y el del arte del sector de la panadería, donde la protagonista es la obra acabada, creada por las sabias manos de importantes Maestros o probada y vuelta a aprobar por los alumnos de los cursos y los talleres temáticos, organizados por el Molino, en colaboración también con las principales instituciones de formación.

En los últimos

dos años, el Molino ha concentrado sus esfuerzoa en la investigación, la formación y la demostraciones de las particularidades únicas de las harinas propias. Sea con el testimonio propio como por ejemplo: El Maestro Pastelero Achille Zoia, lider de la escena repostera italiana e internacional, y el Maestro Pastaio Raimondo Mendolia, "chef extremo" de pasta y salsas. Sea con los Maestros de CAST Alimenti , una de las mejores escuelas de cocina, que se enorgullece de contar entre sus filas a campeones mundiales d'Arte Bianca (Arte de manipular la harina en sus distintas modalidades), con los cuales se han creado nuevas mezclas y sinergias.

En los proyectos actuales del Molino, el cual tiene como ética la valorización de lo mejor de cada época, hay un creciente interés por la sostenibilidad, con la eliminación de los productos de deshecho derivados del acondicionamiento o limpia del grano, para la creación de biomasa, la producción de energia limpia y la utilización de la producción local con "Km 0". Por ello, tiene lugar una verdadera colaboración entre la empresa y los agricultores del piacentino, que producen granos perfectos para las mezclas de pastelería clásica, descargado el grano directamente en el molino sin para homogeneizar lo mejor posible cada partida.

NUESTRAS HARINAS ESPECIALES

En las harinas Dallagiovanna, todo es especial: desde la intuición del Sr. Pierluigi en la elección de los trigos más adecuados, los métodos de análisis e investigación de las mezclas, las mejores elaboraciones de la tradición hasta la maquinaria más vanguardista Por último, también son especiales: los Maestros del Laboratorio d'Arte Bianca (sector de la panadería), importantes profesionales del sector y profesores de las mejores escuelas de Europa, que con su arte y experiencia de años de excelencia son fundamentales para el rendimiento y la mejora continua de la producción ■

HACER PIZZA

Para pizzas con el perfume y el sabor de antaño, pero perfectas también para las nuevas técnicas de elaboración (como la del frío). Mezcladas con la colaboración con los mejores maestros de la pizza, con cuatro variantes de fermentación.

HACER PASTA

Dos formatos distintos, probados por el Maestro Artesano Raimondo Mendiola, para dos harinas que no se excluyen, sino que se complementan: La Triple cero (blanquísima, ideal para pasta fresca, incluso rellenao) y el Granito, para gnocchi.

HACER PASTELERIA *"le dolcissime"*

Creadas en colaboración con el Maestro Pastelero Achille Zoia, han sido estudiadas para aportar delicadeza y mantener gusto y fragancia. Elásticas pero resistentes son ideales para pequeñas y grandes fermentaciones.