

DALLA A AL W

CONOSCERE la farina per un'Arte Bianca migliore



TERZA PUNTATA DEL GLOSSARIO DELLA FARINA DALLAGIOVANNA: "MOLINO" E "MAESTRO" INSIEME CONTRO LA DISINFORMAZIONE NELL'ARTE BIANCA. IN QUESTA PUNTATA SI PARLA DELLA "CILINDRI REVOLUTION"

La macinazione dei cereali è questione antica: egizi, greci, romani utilizzavano la forza animale e umana; nel Medioevo la macinazione si espanse con l'utilizzo dell'energia dell'acqua e del vento. Il 1800 portò l'utilizzo di energie alternative come il vapore e l'elettricità, ma in fondo nulla di significativo era mutato nei millenni. Fu con l'adozione dei mulini a cilindri, nel XIX secolo, che accadde la vera rivoluzione: contrariamente a quanto avveniva con la pietra, il cereale non era più schiacciato e "confricato", ma passava attraverso coppie di cilindri rotanti, riducendo molto il surriscaldamento delle farine e, quindi, il loro deterioramento. Diventarono possibili, anche, gradi di macinazione più precisi e la possibilità di ottenere tipologie di sfarinati diverse, tracciando un primo sentiero verso il tayloring.

«Nel 1949 la mia famiglia - siamo mugnai dal 1832 - acquistò il primo mulino a cilindri; a oggi siamo al quarto impianto e stiamo costruendo il quinto». A parlare è il signor Pierluigi, uno dei deus ex machina della produzione Dallagiovanna. «Lavoriamo come artigiani per gli artigiani, servendoci di vendita diretta, grossisti, rivenditori. Lavoriamo ogni giorno perché le nostre farine siano all'avanguardia per il professionista, ma non abbiamo dimenticato il nostro spirito ori-

Accarezzando i chicchi di grano nasce la Farina Dallagiovanna, la più amata dai Numeri Uno dell'Arte Bianca. Scopri tutte le referenze su www.dallagiovanna.it

LE DOLCISIME DALLAGIOVANNA "SFOGLIA"

Non esiste una vera farina universale per pasta sfoglia, perché troppi sono i metodi di lavoro e le acidità degli ingredienti che possono influire sul glutine (margarina, burro, vino...). La nostra Sfoglia le dolcissime - farina 00 macinata a cilindri - è dunque una farina in continua evoluzione, perfetta per non fare ingrignire l'impasto e in grado di garantire uno sviluppo ottimale (8/10 volte il volume d'inizio).



ginario». Questo spirito s'incarna in un'etica produttiva vecchia scuola, che punta alla qualità massima senza compromessi. A partire proprio dalla fase chiave: una macinazione lenta e dolce, a freddo, rigorosamente a cilindri. «Noi maciniamo come una volta, non stringiamo e non scaldiamo» continua Dallagiovanna e, citando un elogio di Maurizio Monti aggiunge: «Noi accarezziamo il chicco». Un chicco di cui si rispettano al massimo proprietà nutrizionali e caratteristiche specifiche, come l'annata, la varietà, la tipologia. Le farine ottenute sono poi miscelate secondo ricette scelte dai Numeri Uno della pasticceria e ristorazione mondiale, da Iginio Massari ai Fratelli Cerea, dai Campioni del mondo di Pasticceria e di Arts Sucrées alle Pastry Queen, fino alla celebre pizzeria di Harrod's.