



Farina Petra® a Identità Golose

Da sabato 25/09 a lunedì 27/09 Farina Petra® partecipa alla sedicesima edizione del Congresso di Identità Golose al MiCo di Milano. Quest'anno il filo conduttore della manifestazione è il tema "Costruire un nuovo futuro: il lavoro" e per l'occasione lo stand dell'azienda di Vighizzolo d'Este (PD) avrà uno spazio progettato per interpretare l'attuale momento storico e comunicare l'atteggiamento assunto nei confronti di scenari di mercato fortemente influenzati da un'ottica di maggiore rispetto verso la salute e il benessere, sia della persona sia dell'ambiente.

Le farine Petra® presenti a Identità Golose sono l'emblema della sensibilità dell'azienda per il rispetto dell'ambiente e rappresentano il forte legame tra il mondo agricolo e l'innovazione, nel rispetto della biodiversità dei cereali e delle coltivazioni che fanno tesoro delle esperienze di un passato meno industriale. Oltre ai prodotti classici di Petra®, protagoniste di Identità Golose saranno le farine della nuovissima Linea HP (High Performance), prodotte con cereali germogliati, e le iconiche macinate a pietra con l'esclusivo processo Augmented Stone Milling, una tecnica di macinazione a pietra potenziata che elimina gli antichi difetti del procedimento e restituisce valore nutrizionale alle farine e grande facilità di lavorazione. Queste saranno declinate in una degustazione di pani con lievito madre, pasticceria da forno e pasta fresca.

Farina Petra®, inoltre, vuole mettere in risalto il progetto Petra® Evolutiva: un'iniziativa nata dall'incontro tra la famiglia dei mugnai Quaglia e gli agricoltori dell'Associazione Simenza – Cumpagnia Siciliana Sementi Contadine. Un lavoro sinergico che mira a riportare i grani antichi nella cucina contemporanea grazie al meglio della tecnologia di selezione pulita del grano e di calibrazione della farina per allineare i vantaggi dei cereali di un tempo alle moderne tecniche di lavorazione degli impasti da forno.

Una piccola filiera siciliana, che vede mescolati i prodotti di circa 2000 incroci tra frumenti provenienti da tutto il mondo, a favore della buona tavola, della sostenibilità e della diversità. Ma non finisce qui! È possibile adottare un raccolto diventando parte attiva del progetto di coltivazione biologica del frumento per Petra® Evolutiva e Petra® Maiorca, conoscendo così origine e storia della propria farina, che verrà prodotta in un piccolo molino realizzato da Petra® al di fuori dell'impianto industriale e dedicato esclusivamente alla macinazione di piccoli lotti di grano, che arrivano dal campo in sacchi che portano già il nome di chi dovrà ricevere la farina.

La qualità del grano cambia di anno in anno e dipende da diversi fattori: territorio, tecniche di coltivazione e condizioni climatiche. Seminando un miscuglio varietale, la selezione climatica diventerà un'alleata e le spighe più resistenti evolveranno in un raccolto stabile nel tempo. Petra® Evolutiva è, quindi, una farina biologica che rappresenta il legame perfetto tra grano e territorio nel rispetto del lavoro della natura e dell'uomo dalla terra alla tavola.

Farina Petra

Petra® nasce nel 2006 come primo progetto italiano di riscoperta dell'antica macinazione a pietra in chiave contemporanea, che in breve tempo si è dimostrato capace di trasformare un ingrediente di uso generico, come la farina, in un'icona di bontà, valore nutrizionale e sensibilità verso la biodiversità in agricoltura. Il successo di Petra® le ha dato vita propria, con lo spin-off nel 2018 da Molino Quaglia spa, storica società veneta fondata nel 1913 dalla famiglia Quaglia, oggi alla quarta generazione di mugnai.

Rispetto alle origini, Petra® si identifica in un vero e proprio sistema di prodotti, formazione, comunicazione ed eventi, che ruota attorno ad una attività di ricerca continua, frutto dell'alleanza tra contadini, molino di famiglia e artigiani della panificazione, della pizzeria, della pasticceria e dell'alta cucina.

www.farinapetra.it

Ufficio stampa

MM Studio

hello@mm.studio