



**Petra-Molino Quaglia ad Identità Golose Milano  
dal 23 al 25 marzo 2019  
Mi.Co. Milano Congressi, via Gattamelata**



## **IDENTITÀ' GOLOSE MLANO 2019**

**Identità Golose 2019** (la numero 15 per la precisione) ha come filo conduttore **“Fattore Umano – Costruire nuove memorie”** – perché in fondo – afferma Paolo Marchi, ideatore del congresso- *“cosa fa un cuoco quando ci serve una novità se non cercare di donarci una nuova memoria?”*

Quello che oggi è una novità, sovente diventa una tradizione e non spaventa più nessuno, anzi conforta. Costruire Nuove Memorie è quanto fanno cuochi, pasticciere, pizzaioli, artigiani, gelatieri. Pensano e scrivono nuovi piatti, con la speranza che diventino Nuove Memorie collettive.

Per Petra – Molino Quaglia, sponsor dal 2009– sarà **un’edizione particolarmente ricca di appuntamenti**, distribuiti come di consuetudine nello spazio della piazza centrale, in qualità di main sponsor, e nelle sale del congresso.

## SUL PALCO

In sala Auditorium, la domenica, Petra Molino Quaglia consegnerà, per il decimo anno consecutivo, l'ambito **Premio Creatività in Cucina**, mentre il lunedì sarà protagonista nelle **Sale Blu** degli incontri con grandi nomi della panificazione, della pizzeria (**Identità di Pane e Pizza**) e della pasticceria contemporanea (**Pasticceria italiana contemporanea**, quest'ultima in collaborazione con Valrhona).

## ALLO STAND

Lo stand in piazzetta sponsor si conferma sosta irrinunciabile: nella **Bakery Mamapetra** verranno impastati e sfornati live no-stop il **pane ufficiale del congresso** con le farine macinate a pietra Petra 1, Petra 9 e Petra Evolutiva e le **pizze** fumanti dei nostri Petra Selected Partners.

In contemporanea nello spazio istituzionale si svolgerà **una nutrita serie di dibattiti e assaggi gastronomici** con cuochi, pizzaioli, pasticciere e panettieri provenienti da tutta Italia, per vivere l'esperienza del congresso senza la barriera del palco.





## PRESENTAZIONE STAMPA

Lunedì alle 13:30 presentazione alla stampa delle novità 2019: **l'Università della Farina** e **l'Almanacco della Pizza**, due iniziative uniche in Italia e all'estero.

Durante i lavori dell'ultimo *PizzaUp®*, 15 pizzaioli sono stati intervistati, fotografati e filmati in diretta per entrare nel primo **Almanacco della Pizza**.

**15 pizzaioli che hanno saputo applicare coraggiosamente un'idea innovativa** nella preparazione degli impasti, che sono stati i primi ad usare ingredienti freschi e di stagione, che hanno messo in evidenza e valorizzato il legame con i contadini e la terra, che hanno ridefinito gli equilibri tra acqua, farina e lievito per rendere gli impasti più leggeri, o ancora che per primi hanno visto per la pizza un futuro di alta cucina. A loro è dedicato l'Almanacco, perché si possa raccontare questo loro **momento di svolta che rappresenta una rivoluzione dell'intero mondo della pizza**.



Il **Congresso Identità Golose a Milano**, padre di ogni avvenimento successivo a Londra, New York, Chicago, Los Angeles e Shanghai, celebra la prima edizione a Palazzo Mezzanotte nel gennaio del 2005. È il primo congresso italiano di cucina d'autore e l'idea del suo ideatore e curatore Paolo Marchi è all'apparenza semplice: «Tornando dalla manifestazione "Lo Mejor de La Gastronomía" mi sono chiesto: perché i nostri cuochi devono andare in pellegrinaggio a San Sebastian, nei Paesi Baschi, per scambiarsi – e spesso copiare - idee con gli altri cuochi del mondo?».

Identità Milano, organizzata come le successive edizioni da MAGENTA bureau, accoglie sul palco i più grandi professionisti della cucina e della pasticceria.

Petra Molino Quaglia è uno dei suoi main sponsor.

**PETRA LA FARINA DEL MOLINO QUAGLIA**

Le farine Petra Molino Quaglia nascono dalle migliori selezioni di grani teneri, puliti e macinati perfettamente nel molino più avanzato d'Italia. Molino Quaglia è un molino di famiglia, che da oltre cento anni seleziona accuratamente il grano tenero direttamente dal campo. L'assortimento di farine comprende le macinate a pietra e a cilindri, le biologiche, le miscele senza glutine e una linea esclusiva in Europa di semi, legumi e cereali germogliati, in forma intera o sfarinata. L'innovativo processo di macinazione augmented stone milling contraddistingue le farine Petra più pregiate per il livello di assoluta pulizia, la calibratura pressoché perfetta della granulometria e il gusto antico rendendole le farine professionali più facili da lavorare anche negli impasti casalinghi.

<http://www.farinapetra.it/>

**UFFICIO STAMPA**

**Axelle Brown-Videau** - +39 3387848516 - [axelle@origamiconsulting.it](mailto:axelle@origamiconsulting.it)

**Mirta Oregna** - +39 3387000168 – [mirta\\_oregna@yahoo.it](mailto:mirta_oregna@yahoo.it)



# PETRA MOLINO QUAGLIA

## PETRA LA FARINA DEL MOLINO QUAGLIA

Le farine Petra Molino Quaglia nascono dalle migliori selezioni di grani teneri, puliti e macinati perfettamente nel molino più avanzato d'Italia.

Molino Quaglia è un molino di famiglia, che da oltre cento anni seleziona accuratamente il grano tenero direttamente dal campo. L'assortimento di farine comprende le macinate a pietra e a cilindri, le biologiche, le miscele senza glutine e una linea esclusiva in Europa di semi, legumi e cereali germogliati, in forma intera o sfarinata. L'innovativo processo di macinazione augmented stone milling contraddistingue le farine Petra più pregiate per il livello di assoluta pulizia, la calibratura pressoché perfetta della granulometria e il gusto antico rendendole le farine professionali più facili da lavorare anche negli impasti casalinghi.

## DAL 1914 MUGNAI DI FAMIGLIA

Quando usi Petra hai più di una farina con la massima sicurezza alimentare e stabilità di prestazioni oggi possibili. Hai tutta la nostra sensibilità verso un'alimentazione più sana.

Petra è il progetto italiano di riscoperta della funzione nobile dei carboidrati, che mette a disposizione di ognuno gli ingredienti e gli strumenti di lavoro per trasformare il potere energetico dei cereali in tasselli di un'alimentazione più sana e gustosa. Lo facciamo ogni giorno scegliendo il grano migliore, lavorandolo con dedizione e organizzando nella nostra scuola corsi per conoscere sempre meglio i lieviti e gli impasti del pane, della pizza, dei dolci e della pasta fresca.

Nel nostro antico molino e online: dalla tradizione di famiglia alla lettura del futuro senza soluzione di continuità.

### **PETRA SRL MOLINO QUAGLIA SPA**

via Roma 49  
Vighizzolo d'Este  
35040 PD

### **INFO**

[www.farinapetra.it](http://www.farinapetra.it)  
[marketing@farinapetra.com](mailto:marketing@farinapetra.com)

**T: +39 0429 649110**



## **LA MISSIONE DI PETRA**

### **LA TRADIZIONE MUGNAIA DI FAMIGLIA TRA CLIMA E TECNOLOGIA.**

Ci siamo dati la missione di trovare l'equilibrio perfetto tra la qualità climaticamente variabile del frumento e l'evoluzione della tecnologia di macinazione, mettendo a frutto la tecnica molitoria maturata in famiglia di generazione in generazione. Per questo fine è essenziale il supporto, anche economico, dei contadini, per indirizzarli verso pratiche agricole sostenibili e contribuire al benessere dell'ambiente e dei suoi abitanti.

## **GLI ATTREZZI DI PETRA**

### **DA GRANO A FARINA A IMPASTO, IN UNA SCUOLA DI ARTE BIANCA CONTROCORRENTE.**

La farina è la forma che il mugnaio dà ai cereali, perché diventino ingrediente di base delle diete quotidiane dell'umanità intera.

La farina, tuttavia, è nulla senza le mani dell'uomo. Servono la forza dell'impastamento, che genera il glutine, e i gesti, che plasmano gli impasti maturi in cibi accattivanti. Serve la conoscenza dei fenomeni naturali di fermentazione, per usare la capacità dei batteri di affievolire l'aggressività del glutine durante la digestione, lasciandogli tutta la forza per contenere la spinta dei lieviti.

Ecco perché i veri artigiani del forno e della cucina hanno bisogno di farine allo stato dell'arte e di tecniche di impasto in continua evoluzione, a beneficio di questa generazione di consumatori e di quelle che verranno.

Da qui nasce l' **Università della Farina®**, il progetto di formazione, unico in Italia e nel mondo, che insegna a scegliere il grano con gli occhi del contadino, valutare la farina con le mani del mugnaio e individuare la farina giusta per ogni impasto come un vero artigiano d'arte bianca.

#### **PETRA SRL MOLINO QUAGLIA SPA**

via Roma 49  
Vighizzolo d'Este  
35040 PD

#### **INFO**

[www.farinapetra.it](http://www.farinapetra.it)  
[marketing@farinapetra.com](mailto:marketing@farinapetra.com)

**T: +39 0429 649110**



## ARTE MOLITORIA E TRADIZIONE DI FAMIGLIA

### MUGNAI DI FAMIGLIA

Petra Molino Quaglia è un'azienda di famiglia che dal 1914 seleziona sul campo e macina solo i grani migliori.

Angelo Quaglia, capostipite del molino odierno, lasciò all'età di 13 anni la sua famiglia, di tradizione mugnaia già dal 1856, per avviare un piccolo molino a pietra costruito su zattere e mosso dalle acque del fiume Adige.

Poi nel 1937 abbandona il corso d'acqua per trasferirsi sulla terraferma, a Vighizzolo d'Este (PD), località in cui si sviluppa sino a prendere una dimensione industriale (1947) sotto la guida del figlio Annito Quaglia.

In seguito primati e riconoscimenti per l'alto livello produttivo non si fanno attendere, così nel 1986 diventa il primo Molino italiano a costruire un impianto per la torrefazione dei cereali, nel 1996 è il primo sul territorio nazionale ad ottenere la certificazione di qualità 9002 e solo due anni più tardi è riconosciuto come il più avanzato nella fascia di produzione di 4000 q/24 h. E' stato uno dei primi molini in Italia ad ottenere la certificazione di qualità BRC.

Dal 1989 l'azienda è condotta dai tre fratelli Lucio, Chiara ed Andrea Quaglia.

### IL CHICCO TRA I DENTI

*intervista in versione integrale rilasciata da Annito Quaglia nel 2009 alla rivista Dolce e Salato - Gruppo Food.*

E' possibile che tecnologia e tradizione vivano insieme nel tempo? Sì, se sono insieme nella testa e nel temperamento di un uomo. In questo caso l'uomo è Annito Quaglia, testimone di un'epoca in cui il grano si sceglieva con l'esperienza e l'esperienza maturava con l'istinto, traghettatore verso il futuro di un'azienda che è cresciuta nel mercato a piccoli passi, affermando con coerenza i valori di quando era un piccolo molino di legno sull'Adige.

L'arte appresa dal padre Angelo grazie a lui è diventata la scuola dove si sono formati i suoi figli Lucio, Chiara ed Andrea: oggi guidano l'azienda lavorandoci dentro, ogni giorno, a contatto non solo con i numeri, ma soprattutto con la realtà del mercato: perchè il Molino Quaglia è ancora oggi un'azienda di famiglia, nonostante le mutate dimensioni.

#### **PETRA SRL MOLINO QUAGLIA SPA**

via Roma 49  
Vighizzolo d'Este  
35040 PD

#### **INFO**

[www.farinapetra.it](http://www.farinapetra.it)  
[marketing@farinapetra.com](mailto:marketing@farinapetra.com)

**T: +39 0429 649110**



Le macchine ultramoderne che tengono d'occhio ogni chicco di grano, dall'arrivo nei silos fino all'uscita in forma di farina, sono guidate da software costruiti sui codici che provengono dalla conoscenza profonda della macinazione a pietra. Una conoscenza maturata in 4 generazioni di mugnai, che oggi fa la differenza nel mercato con la prima e unica linea completa di farine di grano tenero macinate a pietra, con la pulizia e la regolarità di un'industria certificata e la con la sapiente scelta dei grani tramandata da Annito.

Ogni farina che esce dal Molino Quaglia ha la perfezione di un processo industriale esemplare e il gusto di quando i chicchi di grano migliori si riconoscevano solo con i denti.

“Il nostro Molino è cresciuto in questi anni. E me ne rendo conto ogni giorno quando percorro i corridoi bianchi nel fragore delle macchine che macinano il grano. Poi esco fuori nel piazzale e appena la porta si chiude alle mie spalle non sento più alcun rumore.” E' Annito Quaglia a parlare, quasi 80 anni all'anagrafe che probabilmente non dimostrerà neanche tra 20 anni e terza generazione del Molino Quaglia, che ha transitato l'azienda artigianale del padre nel mondo complesso della molitura industriale. “Eppure quando entro in quel rumore così assordante e vedo il grano sparato nei tubi per sette piani, comprendo come a volte di tutto quello che facciamo fuori si sappia poco. Proprio come il rumore del molino che da fuori gli altri non sentono.” E' per questo motivo che Annito Quaglia, maestro mugnaio eccellente, ma di poche parole, ha accettato il nostro invito a parlare delle attività del suo Molino. “La nostra storia è quella di una famiglia che lavora con attenzione ai dettagli, ma guardando sempre avanti per elevare la qualità.”

Gli chiedo se le farine di oggi hanno perso qualcosa rispetto a quelle che lui lavorava con le sue mani quand'era più giovane. “Ho iniziato il mio lavoro apprendendo la tecnica della molitura a pietra da mio padre Angelo. Lui mi ha insegnato come si incide la pietra per ottenere la farina giusta, a seconda dei grani e a seconda dell'uso al quale sarebbe stata destinata dal fornaio. Pensi che con mio padre nel dopoguerra preparavamo già le farine speciali per la pasta, il pane ed i dolci, quando gli altri molini macinavano solo farine generiche con poca esperienza nella scelta dei grani.

**PETRA SRL  
MOLINO QUAGLIA SPA**

via Roma 49  
Vighizzolo d'Este  
35040 PD

**INFO**

[www.farinapetra.it](http://www.farinapetra.it)  
[marketing@farinapetra.com](mailto:marketing@farinapetra.com)

**T: +39 0429 649110**





Sì, perchè ancora oggi la nostra capacità di scegliere i grani giusti, senza compromessi di prezzo, è determinante per garantire ai nostri clienti la qualità di sempre.”

Lo incalzo rifacendogli la stessa domanda, se le farine di oggi abbiano perso qualcosa in termini di gusto rispetto a quelle di ieri. Annito mi sorride con arguzia “Le nostre sicuramente no.” E aggiunge “Certo nel tempo il mercato ha richiesto farine sempre più raffinate, più bianche, più adatte a pani e dolci moderni. Oggi però c’è un ritorno alla tradizione, nel pane così come nei dolci, e quindi le nostre tecniche di macinazione a pietra tornano ad essere più attuali che mai, al punto che abbiamo riattivato la macinazione a pietra.”

La notizia mi piace e allora lo stimolo a parlare. “Ha sentito parlare della nostra farina Petra? Se apre il sacco della 9 sente già un aroma che le fa immaginare il gusto del pane. E i profumi di grano della 5 li ritroverà intatti e potenti nei frollini della colazione. Le assicuro che sarà una sorpresa anche per i pasticciieri e gli chef che già utilizzano le nostre farine tecniche, perchè avranno a disposizione una farina nobile e dal gusto impareggiabile.”

Mi chiedo ad alta voce se queste nuove farine macinate a pietra siano facili da lavorare. “Il pasticciere e il cuoco che fanno della qualità il loro motto sanno che un buon alimento non viene fuori da sè. La tecnologia che abbiamo introdotto nel nostro Molino ci permette però di lavorare il grano con la macina a pietra ottenendo farine facilmente lavorabili come quelle moderne.”

“Ma il grano di una volta riuscite ancora a trovarlo?”, gli chiedo mentre lo osservo tuffare la mano in un mucchio di chicchi dorati che gli scivolano tra le dita. “Non è corretto parlare di grano di una volta e grano di oggi. Il grano è diverso di anno in anno perchè lo fa la natura, ma se lo si sa riconoscere per come serve, allora posso risponderle che oggi come quando ero giovane allievo di mio padre Angelo, il grano lo scegliamo sempre nello stesso modo. Selezioniamo i raccolti più adatti per mantenere immutata la qualità delle nostre farine.

**PETRA SRL  
MOLINO QUAGLIA SPA**

via Roma 49  
Vighizzolo d'Este  
35040 PD

**INFO**

[www.farinapetra.it](http://www.farinapetra.it)  
[marketing@farinapetra.com](mailto:marketing@farinapetra.com)

**T: +39 0429 649110**



E per esserne sicuro lo faccio ancora con il chicco tra i denti.” Ho sentito bene? Con il chicco tra i denti ? “ E’ una tecnica “di famiglia”, sorride Annito, “l’ho appresa da mio padre Angelo che mi ha insegnato a valutare il comportamento che avrà la farina durante l’impasto incidendo con i denti e assaggiando i chicchi di grano. Sa, allora non esistevano le macchine di oggi e l’arte la si coltivava con l’esperienza e lo spirito di osservazione.”

Sono costretta a fermarlo, perchè l’argomento è stuzzicante ed io ho ancora altre curiosità da soddisfare. Mi volto di spalle e gli indico un fabbricato al di là della strada (a proposito, mi trovo in un minuscolo paesino agricolo con la piazza dominata da una chiesa e dal molino, sullo sfondo incantevole dei colli euganei, in un’aria ancora pervasa dai profumi della recente mietitura del grano).

“Quello che vede di fronte al nuovo stabilimento è il nostro vecchio molino. I miei figli lo hanno restaurato per accogliere il Laboratorio, il nostro centro di ricerca e formazione. Mi piace quel nome, perchè esprime la nostra voglia di lavorare sperimentando strade sempre nuove. Venga, Le faccio dare un’occhiata alla sala tecnologica.” Andiamo di là e, in un ambiente dove la modernità delle attrezzature spicca in un contesto di vecchie fariniere e trame di tubi arancione, vedo un gruppo di persone in camice bianco che lavorano in grande concentrazione.”Facciamo piano, stanno studiando le reazioni dei ceppi vivi del lievito madre. In quelle ciotole c’è tanta vita, da lì nasce il pane vero.” E cosa hanno scoperto osservando quei lieviti? “Hanno scoperto che da quando si nutrono delle nostre farine macinate a pietra fanno meglio il pane ed i dolci”.

Sarà una battuta? Non lo so, ma sottolineata da quello sguardo profondo e detta con la vivacità entusiasta di un ragazzino non può che essere vero!

**PETRA SRL  
MOLINO QUAGLIA SPA**

via Roma 49  
Vighizzolo d'Este  
35040 PD

**INFO**

[www.farinapetra.it](http://www.farinapetra.it)  
[marketing@farinapetra.com](mailto:marketing@farinapetra.com)

**T: +39 0429 649110**