



MOLINI DEL PONTE

GRANI ANTICHI MOLITI A PIETRA NATURALE



Comunicato stampa

Molini Del Ponte vi da appuntamento al 'MiCo Nord - Livello +1 - Stand TBD, il centro congressi di via Gattamelata a Milano da giovedì 21 a sabato 23 aprile.

Molini del Ponte sarà presente alla 17esima edizione di *Identità Golose* il congresso italiano di cucina d'autore a Milano, da giovedì 21 a sabato 23 aprile.

In piena condivisione con lo spirito dell'evento presenterà i suoi GRANI D'AUTORE® , il marchio Molini del Ponte, che prima di tutto da il nome al progetto di Filippo Drago nato per valorizzare il suo lavoro di Artigiano Mugnaio e il lavoro delle Azienda Agricole della Sicilia selezionate per la condivisione del progetto. GRANI D'AUTORE® è il marchio che da il nome alle farine, semole e paste artigianali prodotte e presentate da Molini del Ponte, che hanno una precisa identità tributata loro dal territorio e dalla conoscenza di tradizioni e tecnologia che il mugnaio esprime nell'esperienza della molitura, ottenute dai soli grani siciliani, antichi e autoctoni, dei quali è indicato il nome del produttore ed il luogo di provenienza, per comunicare e condividere con chi acquista tutti i prodotti una scelta di trasparenza, di tracciabilità e di qualità.

Tutti i prodotti che la Molini del Ponte crea sono la sintesi dei gesti antichi che appartengono alla molitura a pietra naturale inscindibilmente legati alla modernità degli strumenti di alta tecnologia d'avanguardia che vengono posti al servizio dei mulini a palmento oltre che dei mulini a cilindro, a beneficio della qualità e della sicurezza alimentare.

Condizione imprescindibile dell'eccellenza delle farine è la cura del grano. Lo strumento che consente di volgere cura e attenzione al chicco del grano ancor prima della molitura è costituito da un modernissimo sistema di selezione e pulitura a controllo ottico, capace di scartare le impurità.

Soltanto i grani migliori, esclusivamente grani duri e teneri coltivati nella regione Sicilia sono conferiti al mulino. La nostra mission è stata e continua ad essere quella di recuperare le antiche varietà; dalla loro molitura a pietra naturale si ottengono le nostre "Farine del Palmento®" le farine e semole integrali di tumminia, russello, perciasacchi, bidì, biancolilla e la farina integrale di grano tenero maiorca.

Il valore nutritivo del grano raggiunge la sua massima espressione nelle farine integrali per la presenza del germe del grano che la molitura a pietra naturale lascia intatto.

Dalla molitura a cilindri degli stessi grani si ottengono i semolati, le semole e le nostre farine tipo 0, tipo 1, tipo 2.

Oltre al buon cibo ci danno cibo sano.

Il bouquet di profumi e sapori è custodito nelle confezioni in sacchetti a fondo quadro con 4 saldature verticali, da 1/5 kg, in atmosfera protettiva per mantenere inalterati gli aspetti nutrizionali e gustativi del prodotto.

Con le nostre semole produciamo la pasta artigianale di semola e semola integrale di grano duro e di grani antichi.

Visitate MOLINI DEL PONTE al 'MiCo Nord - Livello +1 - Stand TBD

nelle tre giornate di festa per conoscere i nostri prodotti artigianali, la molitura dei grani siciliani con gli antichi mulini a pietra naturale, le storie ad essi collegati, che sono storie di persone e del territorio che li accoglie, così da essere condotti lungo un percorso culturale di conoscenza delle tradizioni della calda ed accogliente terra di Sicilia.

Molini del Ponte S.r.l. si trova nella via Parini 29 di Castelvetro Selinunte (TP), a pochi chilometri dal Parco Archeologico più grande d'Europa, l'azienda si può visitare tutti i giorni dalle 8.30 alle 13.00 e dalla 15.00 alle 18.00 e sul nostro sito www.molinidelponte.com Potete contattarci anche all'indirizzo info@molinidelponte.it