

MOLINI LARIO

Il progetto che rivaluta il pane regionale

Molini Lario (www.molinilario.it), sin dalla sua nascita nel 1919 a Como, è stato sinonimo di eccellenza qualitativa nel mondo della produzione di farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero. La sede di Alzate Brianza raggiunge un livello di assoluta leadership tecnologica nella lavorazione del grano tenero grazie all'utilizzo dei migliori grani rigorosamente selezionati, grazie a tecniche molitorie d'avanguardia e un costante e rigoroso monitoraggio nei suoi laboratori, dei grani impiegati e delle farine prodotte.

Con il progetto di **rivisitazione dei pani regionali**, Molini Lario, si rivolge agli artigiani panificatori, offrendo loro spunti di rivisitazione da destinare ai clienti. Nello specifico il piano pone l'attenzione su cinque serie diverse di pani: **Pan de Com**, **Biova Piemontese**, **Pucce Pugliesi**, **Pitta Calabrese** e **Civraxiu Sardo**. Il **Pan de Com** si ottiene mediante un processo di panificazione che prevede l'utilizzo della biga, pre-impasto per eccellenza con il lievito madre HyLario. Pur rispettando la tradizione, si è pensato di dare più corpo e una caratteriz-

zazione aromatica più forte, partendo dalle farine della linea **Tantafibra**. La biga, ottenuta con una fermentazione per 18 h a 18°C ed a 75% di Hu, si realizza con farina di tipo 2 Arancio, successivamente rinfrescata con un taglio di farina di tipo 1 Azzurra. La vera peculiarità di questa ricetta, però, sta nell'impiego del lievito madre Hylario, lievito liquido creato all'interno di Accademia Farina.

La **Biova Piemontese**, pane fragrante, soffice e bianchissimo ha una forma caratteristica quasi tonda, senza eccessive spaccature nella crosta. Le **Pucce Pugliesi**, dove per "puccia" si intende genericamente una forma di pane tipica del Salento e della zona di Taranto, era un pane di piccole dimensioni consumato generalmente dai contadini. La **Pitta Calabrese**, specialità da forno tipica della panetteria calabrese, è un pane rustico, basso, a forma di ciambella e ottimo da farcire. Il **Civraxiu Sardo** è un tipico pane sardo originario di Sanluri, ha una grossa pezzatura, dalla crosta di colore bruno dorato e dalla pasta ben lievitata.

