

Tre grandi novità per pizza e pane

La recente fiera Anuga, svoltasi a Colonia dal 4 all'8 ottobre 2025, è stata l'occasione per il Molino Pagani di presentare tre grandi novità: due farine per la pizza e una per la panificazione.

A cura della redazione -Photo courtesy: Molino Pagani



la preparazione di una biga lasciata a lievitare per molte ore. Golfo è invece pensata per lievitazioni brevi, "giornaliere", ovvero senza un tempo di riposo che superi un numero considerevole di ore. Entrambe garantiscono impasti facili da lavorare, aromatici e dal grande risultato finale in fase di cottura. Come nella migliore delle tradizioni, si suggerisce una cottura veloce a temperature molto alte.

GranFacile: la farina controtendenza

L'altra grande novità di Molino Pagani è una farina che, forse, va un po' controtendenza rispetto alla grande specializzazione delle farine a cui si è assistito negli ultimi anni. Il Molino ha infatti sviluppato una farina pensata per tutte le lavorazioni di panificazione, che fosse utilizzabile a largo spettro, caratterizzata dalla grande facilità di utilizzo, ma che allo stesso tempo garantisse un risultato ottimale lasciando all'artigiano ampia libertà e spazio alle proprie ricette. Per questo, giocando con le parole, la nuova referenza si chiama GranFacile e "veste" un look un po' vintage che richiama il sapore della tradizione e l'amore per le cose semplici ma funzionali.

Prouare per credere

Molino Pagani organizzerà diversi incontri dimostrativi sull'utilizzo delle farine Vesuvio, Golfo e GranFacile presso il proprio laboratorio nella sede recentemente rinnovata di Borghetto Lodigiano. Inoltre, i tecnici del Molino sono sempre a disposizione per qualsiasi richiesta, dimostrazione o consiglio sull'utilizzo delle nuove referenze e di tutte le altre farine a catalogo.

Sono tre le grandi novità inserite nel catalogo del Molino lombardo e presentate in anteprima alla fiera Anuga di Colonia. Si parte con il prodotto italiano più conosciuto al mondo: la pizza. La linea Passione Pagani, pensata per le referenze particolari e dedicate a specifiche lavorazioni, si arricchisce con due nuovi fondamentali prodotti: Vesuvio e Golfo. I nomi scelti lasciano pochi dubbi sulla finalità delle due farine: il riferimento a Napoli svela, infatti, che Vesuvio e Golfo si rivolgono al mondo professionale della pizza. Anche i colori scelti, livrea rossa per la Vesuvio e blu per Golfo, sono tradizionalmente legati alle farine per pizza. Ma se andiamo a fondo nelle caratteristiche di utilizzo dei due prodotti, scopriamo che Vesuvio è pensata per lievitazioni lunghe, "over-night", dove è prevista



molinopagani.it