



Il mestiere del mugnaio nei secoli, ieri e oggi ai **Molini Nova**

LA FIGURA DEL MUGNAIO, MESTIERE FRA I PIÙ ANTICHI NELLA STORIA DELL'UMANITÀ, SI È EVOLUTA NEI SECOLI PARALLELAMEN-TE AI CAMBIAMENTI DELLA SOCIETÀ E ALLE EVOLUZIONI DEL MERCATO.

NOVA
INDUSTRIA MOLITORIA



I buoni mugnai hanno da sempre cercato i migliori grani, ma un tempo la selezione avveniva fra i pochi grani disponibili a livello locale e attraverso un'esperienza sensoriale, con poche conoscenze scientifiche e tecnologie molto limitate. La farina era un bene che non offriva differenze qualitative, una "commodity" per utilizzare una definizione attuale.

Poi le cose sono cambiate, sono arrivati i grani esteri di eccellenza, principalmente dal Nord America, con maggiori prestazioni, ed è stato possibile differenziare le farine. Da allora, le cono-

scenze scientifiche in campo agricolo, alimentare, tecnologico si sono affinate e hanno cambiato il ruolo e le competenze del mugnaio.

Oggi le farine sono molte e prodotte secondo requisiti più specifici, con tecnologie e processi più complessi, differenziate per i diversi specifici utilizzi, farine "specialty" e non più "commodity". Grazie alla collaborazione molto stretta con il mondo agricolo si punta, inoltre, in filiera, a migliorare l'ambiente in cui viviamo, che tutti siamo chiamati a tutelare.

La nostra azienda, con le sue antiche

radici e con la sua attività ininterrotta di oltre due secoli, ha vissuto queste trasformazioni e ogni passo di questo processo innovativo e positivo. Si è quindi evoluta per dare un prodotto di migliore qualità, costante, facilmente lavorabile e soprattutto sicuro.

Siamo mugnai e contemporaneamente partner professionali e creativi, offriamo servizi, corsi di panificazione, consulenze e una gamma di prodotti ricca e variegata che permette ai clienti di differenziare ed essere competitivi. Sono poi i clienti che, realizzando prodotti da forno di eccellenza, mantengono alta la



SICUREZZA ALIMENTARE

Investiamo molto in sicurezza alimentare, con aggiornamenti continui degli impianti e della strumentazione analitica adibita al controllo della materia prima e dei prodotti finiti. Formiamo costantemente il personale sulle tematiche emergenti, nell'ottica di una crescita delle competenze a tutti i livelli. Tutto questo funziona attraverso il nostro sistema gestionale certificato: procedure chiare, snelle e sempre revisionate garantiscono la rapida tracciabilità del prodotto. Un'attenta analisi del rischio, la raccolta di dati accurati e il monitoraggio costante sono alla base della sicurezza alimentare e proteggono l'azienda ed i propri clienti da eventuali pericoli associati alle produzioni, nonché da eventuali frodi alimentari.



bandiera dell'arte bianca italiana. Una delle novità che ci ha caratterizzato nell'ultimo decennio è la macinazione dei cereali minori integrali, che maciniamo nel giusto modo, misceliamo e

calibriamo sapientemente per creare un prodotto con sapore, profumo e caratteristiche nutrizionali e salutistiche eccellenti. È del 2011 la nascita della nostra gamma di farine tipo 2 Vitala, seguita da Vitala+, miscele con diversi cereali - orzo, avena, segale, grano saraceno, farro, riso nero integrale, mais - per pani, pizze e prodotti di pasticceria innovativi e per una platea di consumatori più attenti all'alimentazione. Non si tratta di semilavorati, ma di farine e miscele, facili da lavorare, che non contengono e non vanno utilizzate con additivi e/o miglioratori. È stata una sfida in cui abbiamo creduto e che abbiamo vinto con soddisfazione insieme ai nostri clienti, creando l'occasione per relazionarci in un modo nuovo e costruttivo: oltre al prodotto, forniamo ricette, metodi di lavorazione e riceviamo stimoli per innovare, migliorare le farine e crescere insieme. L'evoluzione del mugnaio è diventata anche dialogo continuo con il cliente ed interazione con il consumatore finale. Abbiamo aderito il 14 aprile scorso, all'evento "Molini a Porte Aperte" organizzato da Italmopa con l'obiettivo di mettere i consumatori in diretto contatto con il mondo dei molini, contrastare le false notizie e la crescente confusione creata dai media a danno dell'intero settore dell'arte bianca. Il pubblico vuole toccare con mano e vedere di persona come nascono gli alimenti che consuma. Il mestiere del mugnaio di oggi è anche quello di raccontarsi e mostrarsi per far compren-

dere che sa fare bene il suo mestiere, con serietà e senza pericoli per nessuno. Per noi del Molino Nova, in realtà, le porte aperte sono la quotidianità da sempre: siamo meta di visita e di studio per scuole e tecnici provenienti da tutto il mondo. Quello che manca? Il tempo per fare tutto quello che vorremmo realizzare. •



ENGLISH TEXT

The miller is a very ancient job and his role has changed in time, following social and market changes. Once there were only few varieties of wheat and their selection was a matter of experience and senses more than technological and scientific knowledge. Since then, much has changed and now millers can count on many different technologies and specific products. Beside conventional flours, Molino Nova produces "Vitala", an innovative range of different cereal flour blends: wheat, rye, farro, buckwheat, oat, barley, corn and black rice. It's very simple to use and do not need additives. Very important for Nova is constant research and cooperation with customers because exchanging ideas is a chance to develop innovation and grow together.



I nostri marchi/our brands



Nova S.p.A.

regione mulini, 26 - 15023 Felizzano (Al)
info@molinivalente.it
www.novaindustriamolitoria.it

