

Molino sul Clitunno partner del pic nic più famoso d'Italia

L'azienda di Trevi, in Umbria, propone i suoi laboratori sulla panificazione

L'appuntamento con l'ormai famoso Pic Nic tra gli ulivi a Trevi, dedicato al vivere lento, al buon cibo e al saper fare, si è svolto nel weekend del 25 e 26 aprile e quest'anno ha avuto un partner speciale che ben si sposa con l'evento: Molino sul Clitunno (www.molinosulclitunno.it).

Con sede a Trevi, vicino alle sponde del fiume Clitunno, l'azienda è leader nella trasformazione di grani con la sua più che trentennale esperienza nel mercato delle farine personalizzate, farine speciali per panificazione, pizzeria e pasticceria. Una storia ricca di traguardi come le diverse certificazioni per la qualità dei propri prodotti, quali HACCP Certificate UNI: 10854:1999, la BRC Food Certificate nonché l'autocertificazione "enzimi free". E siccome il tema centrale della due giorni del Picnic era il "saper fare", il Molino sul Clitunno ha proposto corsi per imparare a fare il pane utilizzando il lievito madre della banca del lievito della gastronomia Andreani di Collepepe di Perugia e corsi per imparare a fare la pizza con Riccardo Menon, esperto e campione mondiale di pizza nel 1995 nonché fondatore della storica pizzeria romana "World's Pizza".

Nello specifico la farina del Molino per la pizza contiene farina di soia, un emulsionante naturale ottimo per chi ha carenze proteiche, per i vegetariani e per chi ama mangiare leggero. La location dei corsi? I pregevoli spazi dell'oleoteca (ex mattatoio), in pieno centro storico, risalenti alla prima metà dell'Ottocento e ora ottimamente restaurati.

Pic Nic a Trevi è stata inoltre l'occasione per presentare il nuovo nato in casa Molino: il Pandelclitunno, un mix per panificazione ricco di fibre e vitamine per un'alimentazione sempre più attenta alle esigenze delle famiglie.

Una realtà, quella del Molino sul Clitunno, che unisce alla tradizione e alla passione di una azienda e di una grande famiglia, l'innovazione di processi produttivi che si traducono nel miglioramento e nella ricerca di nuovi prodotti.

Alla manifestazione era presente una folta delegazione dell'Arga interregionale Emilia-Romagna, Marche e Umbria.