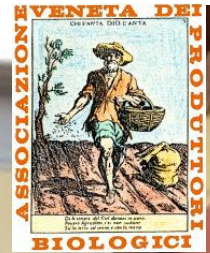




ANTICO MOLINO ROSSO

*la natura è buona*

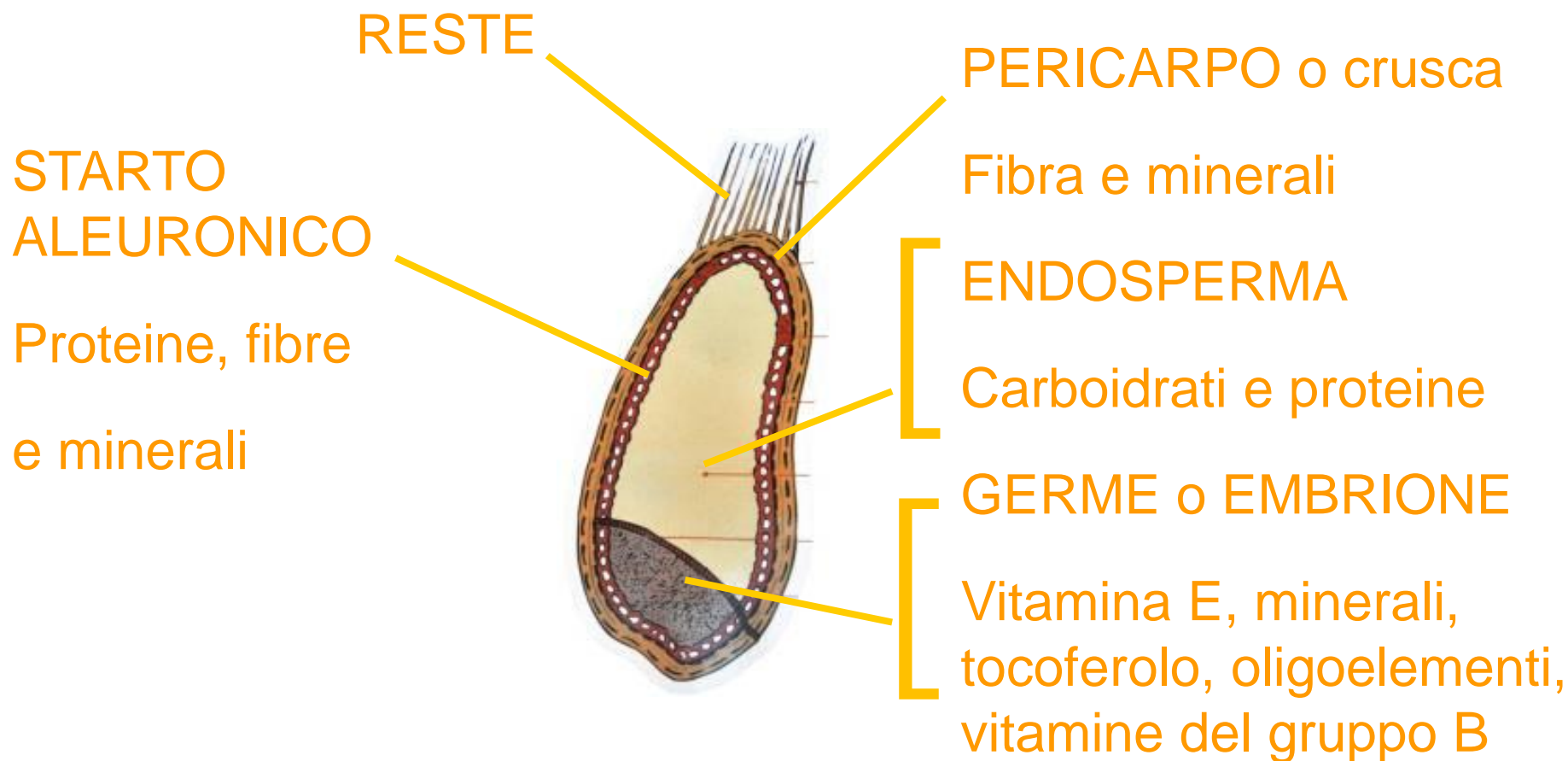


Antico Molino Rosso **Gaetano Mirandola**

# Dal 1986 azienda Biodedicata

Perche? Prima scelta dell' integrale poi Biologico

In effetti i pesticidi o diserbanti rimangono soprattutto sulla parte esterna di chicco



# I 7 Cereali

- **FAMIGLIA DEL FRUMENTO**  
*(Grano Tenero, Grano Duro, Farro, ecc.)*
- **SEGALE**
- **MAIS**
- **AVENA**
- **RISO**
- **MIGLIO**
- **ORZO**

# Confronto delle proprietà nutrizionali tra una farina integrale e una bianca 00

	Gr. 100 Farina int.	Gr. 100 Farina "00"	Gr/mg
Proteine	Gr. 13,0	Gr. 9,0	-4
Sali minerali	Gr. 2,2	Gr. 0,5	-1,7
Calcio	Mg. 50,0	Mg. 14,0	-36
Fosforo	Mg. 90,0	Mg. 45,0	-45,0
Magnesio	Mg. 150,0	Mg. 50,0	-100
Vit. B1	Mg. 0,6	Mg. 0,1	-0,5
Vit. B2	Mg. 0,3	Mg. 0,04	-0,26
Vit. B6	Mg. 0,7	Mg. 0,2	-0,5



# Biodiversità fa già parte di Molino Rosso

La consapevolezza dell'importanza della reintroduzione nella nostra alimentazione di tutti cereali, ancora 20 anni fa, è già un concetto di biodiversità ancora prima di iniziare il recupero di vecchie varietà





# Perche in italia per 50 anni solo grano?

In Europa e nella Federazione Russa, per esempio si utilizzano nell'alimentazione, il 50% di Segale oltre ad altri cereali, mentre in Italiana fino circa 10 anni fa il mercato offriva soltanto grani teneri o duri





# Far conoscere tutti i cereali

FILIERA CORTA DEI CEREALI BIOLOGICI, nasce proprio dalla  
condivisione di Obiettivi Comuni esistenti fra A.VE PRO.BI e  
ANTICO MOLINO ROSSO



# Cos'è il prodotto Bio?

- **Deve** provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici in base al regolamento europeo 834 del 2007, che sostituisce la 2092\91 del 1991
- **Deve** essere certificato da un organismo di controllo ( es./*ICEA*, *CCPB*), **obbliga** le aziende ad analisi multiresiduali e controlli sui prodotti



il Biologico dovrà ritornare ad essere il convenzionale  
perciò il convenzionale .....

- Possiamo affermare che prima del **1920** , anni in cui l'agricoltura scopre l'uso di **pesticidi** **diserbanti e fertilizzanti**, tutte le colture, o allevamenti erano già *Biologiche e biodinamiche.*

# Le farine

Classificazione in base al grado di setacciatura

- INTEGRALE tutto il chicco (COMPLETA)
- TIPO 2 semintegrale
- TIPO 1 semintegrale
- TIPO 0 raffinata
- TIPO 00 la più raffinata (IMPOVERITA)

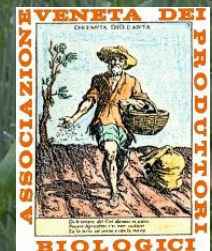
***Farine integrali: sono più ricche di nutrienti soltanto se macinate veramente a pietra***

***perché negli ultimi 50 anni solo Farine raffinate?  
migliori risultati nelle lavorazioni (a vantaggio per i mulini  
e per il laboratorio) NON SUL CONSUMATORE***



# Molino Rosso & A.VE.PRO.BI

Dal 2007 inizia la collaborazione tra Molino Rosso e A.VE.PRO.BI. con le visite didattiche. Dal 2009 con il progetto **FILIERA CORTA DEI CEREALI ANTICHI**







# Il farro Monococco

Tutti i membri dell'associazione FILIERA CORTA sono coinvolti nelle attività di semina , raccolto e di ricerca

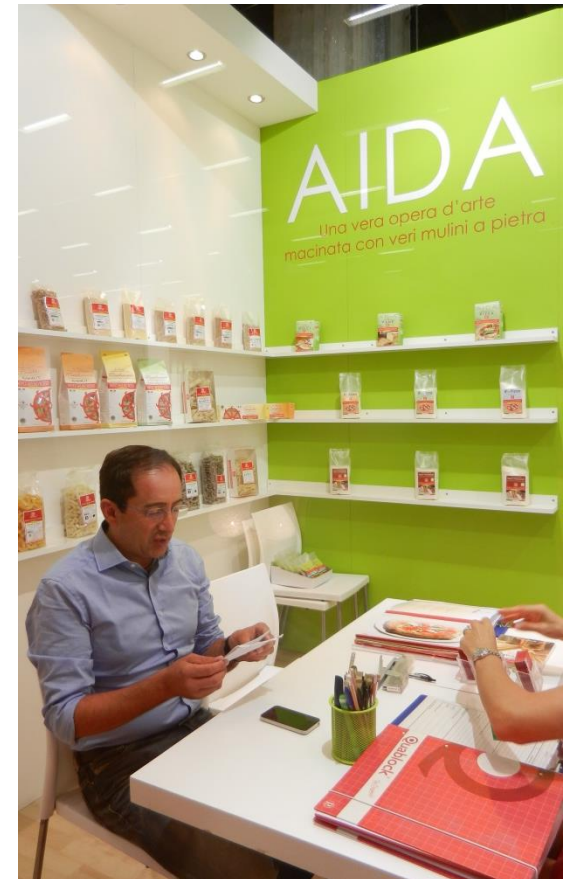
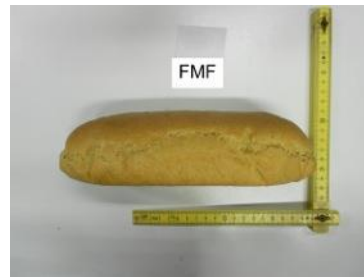
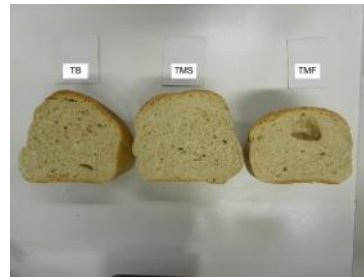
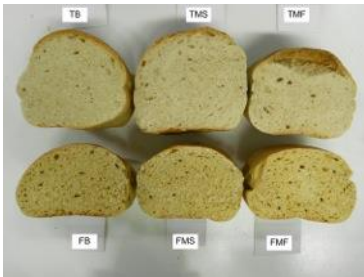
Sono state selezionate in collaborazione tra  
A.VE.PRO.BI. e Istituto SRAMPELLI  
più varietà di grano quali

***PIAVE - CANOVE - FARRO MONOCOCCO***

Ma un posto d'onore spetta sicuramente al **Farro Monococco**, (detto anche il Piccolo Farro) per i suoi aspetti nutrizionali importanti, oltre al fatto che nello stesso Veneto, ha rappresentato nella storia, un seme importante, sussistenza

# Ricerca e Molino Rosso

Presso Molino rosso prove di panificazione e comparazioni tra varietà Monococco e Bologna, in collaborazione dell'Università di Padova Scienze e Tecnologie Alimentari, che, nella figura specifica di Tommaso Zacchello, tesi..







# Laboratorio Analisi

# Farina di Farro Monococco

La decisione assieme all'Associazione FILIERA CORTA di produrre il Farro Monococco soltanto biologico e semintegrale. Per i motivi di cui sopra.







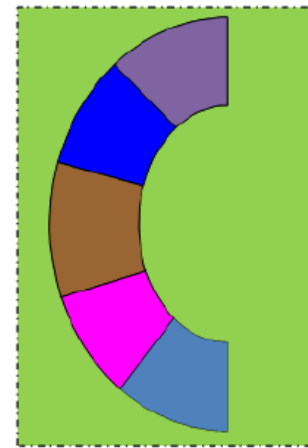
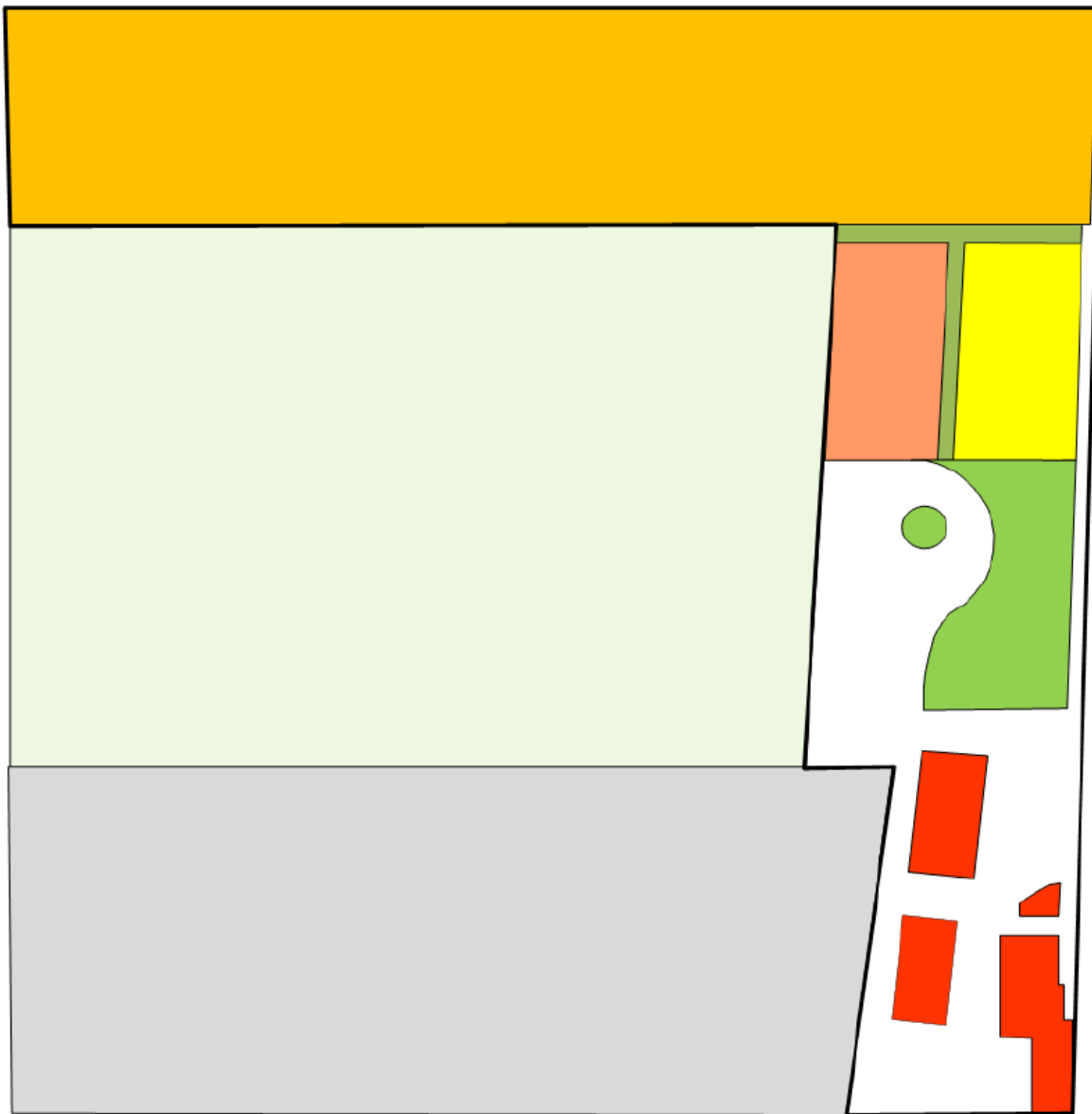
**Macine in pietra** alcune foto Molino Rosso



# MolinoRosso & Biodiversità

Sia nel 2012 che nel 2013 festa al mulino con **convegno** sulla biodiversità. A tutti i partecipanti sono stati distribuiti 3000 sacchettiini di farro monococco





	G. T.-VAR. PROFETA
	G. T.-VAR. GENTIL ROSSO
	G. T.-VAR. PIAVE
	G. D.-VAR. SENATORE CAPPELLI
	G. D.-VAR. POLONICO ETRUSCO
	FARRO-VAR.MONDOCCO
	G. D.-VAR. VENDETTA
	G. T.-VAR. BOLOGNA

# Lotti sperimentali



# Futuro Biologico (Molino Mosso Biodiversità)

Il futuro, secondo la nostra esperienza, è inevitabilmente Bio  
Non possiamo più sottovalutare che più del 1% delle persone mangia  
Biologico e che molti sono vegetariani e vegani





# Consapevolezza in crescita

In crescita esponenziale la consapevolezza nelle persone e il desiderio di conoscere le provenienze del cibo che mangiamo, sono elementi che si sposano perfettamente con gli obiettivi del progetto Filiera Corta Bio dei cereali antichi



# Futuro Biologico

es. VideoRicette

Oggi la famiglia media, grazie ad internet e all'evoluzione culturale, rappresenta il cambiamento e cambierà le abitudini del mercato attuale.

Fenomeno già in corso





# Le difficoltà del mercato pane confartigianato legge del 27 dicembre 2013 ..esempio..

Comunicazione pubblicitaria  
a cura di PubliAdige

NECESSARIO PER DIFENDERSI DALL'IMPORT DI PRODOTTI SURGELATI A LUNGHISSIMA CONSERVAZIONE

## Il pane artigianale veneto ha il suo marchio di qualità

**I**l settore della panificazione è stato interessato da una importante novità normativa a livello regionale.

La legge sul pane fresco, approvata dal Consiglio regionale, datata vigilia di Natale e pubblicata sul Bur 115 del 27 dicembre, si prefigge di mettere un freno al calo dei consumi e alla cosiddetta "guerra" del pane.

Sono circa 1600, in Veneto, i panificatori che si alzano dal letto per impastare la farina del mulino quando i comuni mortali hanno appena cominciato a sognare. Sono anni che si attendeva questa legge, che riconosce l'importanza di questo lavoro attraverso l'etichetta sui prodotti e il marchio dei forni di qualità, che coniugano tradizione e qualità.

Le nuove disposizioni di legge, articolate in 10 punti, prevedono che, attraverso un registro e un marchio di qualità, sia possibile distinguere tra pane industriale e pane artigianale, con l'obiettivo di tutelare il pane fresco prodotto e commercializzato in giornata.

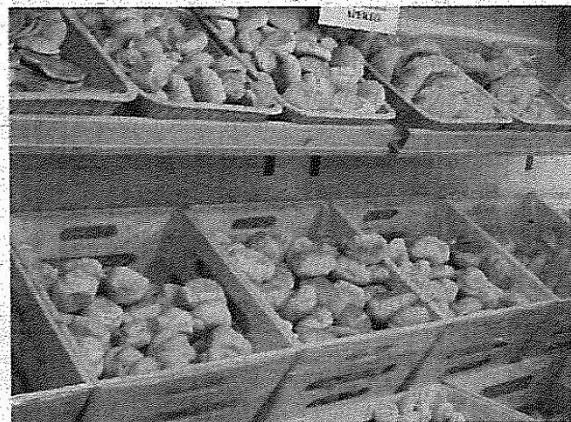
Attraverso un apposito regolamento, registro e marchio di qualità, la legge intende inoltre fare chiarezza e regolare la concorrenza tra forni e punti vendita, tra panifici artigianali e aziende che commercializzano prodotti precotti o congelati, premiando così la qualità del pane impastato, lievitato e sfornato in giornata.

È inoltre prevista l'istituzione del marchio "forno di qualità" e di un registro regionale delle specialità tipiche del Veneto.

In caso di mancato rispetto dei requisiti dell'arte panificatoria o dei relativi obblighi formativi, scatteranno multe variabili dai mille al 12 mila euro, destinate a raddoppiare in caso di recidiva.

Secondo i panificatori veneti questa legge consentirà di difendere, non solo l'economia artigiana, ma anche la salute dei consumatori.

Una novità che potrà anche aiutare a vincere la cosiddetta guerra del pane con i Paesi dell'Est, che producono un prodotto meno caro per chi poi lo smercia in Italia, perché la ma-



L'interno di un panificio artigianale

nodopera in Romania, piuttosto che in Slovenia, costa la metà. Sono realtà dotate dei più grandi granai d'Europa, capaci di sfornare enormi quantitativi di pane surgelato e a lunghissima conservazione.

Nella sola Romania 4 milioni di chili all'anno, per di più a lunghissima conservazione, spaccato talvolta per fresco.

Negli ultimi anni il fenomeno è

aumentato a tal punto che l'import in Veneto dei prodotti di panificazione dall'Est Europa rappresenta 1,5 milioni di euro in più, su una quota totale di 4,5 milioni, pari al 4% delle importazioni venete.

Ora, però, il prodotto made in Veneto, solo quello, avrà la sua etichetta e non ci saranno più equivoci, con la scontata vittoria del pane "vero".



# Già condivisa la legge del 27 dicembre per il Veneto dalla regione Toscana e Friuli Venezia Giulia. Soffrono in effetti delle stesse problematiche sul calo di consumo di pane sostituito con il 43% in veneto di pane surgelato

## 32 Economia

**NUOVA LEGGE VENETA.** Pubblicata sul Bur l'altro ieri, sono dieci articoli

# Pane fresco difeso da filoni romeni e crollo consumi

Calo del 7% dal 2007, ma i forni "veri" resistono. Le norme su etichetta e marchio di qualità tutelano il lavoro dei panificatori

**Roberta Bassan**  
INVIATA A VENEZIA

Nel 1861, anno dell'Unità d'Italia, si mangiava un chilo di pane al giorno. Oggi siamo scesi a 98 grammi a persona, minimo storico, meno di una fetta a pasto.

Lo dice la Coldiretti. Sul crollo dei consumi più che la dieta incide la crisi. E sulla crisi lo spettro sempre più minaccioso riguarda il pane congelato e «la concorrenza sleale e pericolosa» dei Paesi dell'Est, Romania in primis, produttori solo nell'ultimo anno del 43% di filoncini, baguette e pagnotte surgelati e riscaldati in vendita nei nostri supermercati, ma anche nei self service e in tante mense.

La legge sul pane fresco appena stata servita dal Consiglio regionale, datata vigilia di Natale e pubblicata sul Bur 115 di

uno dei 1600 in Veneto che si alza dal letto per impastare la farina del mulino quando i comuni mortali hanno appena cominciato a sognare: «Sono anni che aspettiamo questa legge, un bel regalo per le feste natalizie. Il nostro lavoro sarà finalmente riconosciuto attraverso l'etichetta sui prodotti e il marchio dei forni di qualità, che per noi che coniugiamo tradizione e qualità rappresenta una sorta di carta d'identità».

**LA LEGGE.** Le nuove disposizioni di legge articolate in 10 punti prevedono che, attraverso un registro e un marchio di qualità, sia possibile distinguere tra pane industriale e pane artigianale con l'obiettivo di tutelare il pane fresco prodotto e commercializzato in giornata. Attraverso un apposito regolamento, registro e mar-

qualità del pane impastato, lievitato e sfornato in giornata. E inoltre prevista l'istituzione del marchio "forno di qualità" e di un registro regionale delle specialità tipiche del Veneto. In caso di mancato rispetto dei requisiti dell'arte panificatoria o dei relativi obblighi formativi scatteranno multe variabili dai mille ai 12 mila euro, destinate a raddoppiare in caso di recidiva.

**CROLLO DEI CONSUMI, TIENE IL VENETO.** A palazzo Ferro Fini c'è profumo di pane. Il tradizionale brindisi per le feste natalizie del Consiglio è stato accompagnato da un tripudio di tovaglie blu e pane "vero" a sigillo di una legge attesa come manna dal settore. Calca la mano Christian Malinverni, un ristoratore, che guida la truppa degli Alimentaristi: «La qualità ha premiato le no-



I panificatori artigiani, da sinistra Antonio Collavo, Claudio Vallese, Nicola Trentin e Alessandro Cella



Il pane in bella mostra al salone dell'arte bianca

### Le cifre

# 43%

**AUMENTO NEL 2013 DEL PANE DALL'EST**

Cresce l'import del pane precotto e surgelato, a lunghissima conservazione, spacciato a volte purtroppo per fresco, che arriva dall'Est. L'import nell'ultimo anno vale 1,5 milioni in più. Costa meno, meno qualità.

# 7%

**CALO DI CONSUMI DI PANE DAL 2007 AD OGGI**

Anche in Veneto si mangia meno pane, ma resistono i

consumi e l'aumento del 43% dei prodotti, quantomeno di dubbia qualità, provenienti dall'Est Europeo. Questa legge ci consentirà di difendere non solo l'economia artigianale, ma anche la salute».

**GUERRA DEL PANE.** Il pane dell'Est è meno caro per chi poi lo smercia in Italia perché la manodopera in Romania, niutto-

mania 4 milioni di chili all'anno, per di più a lunghissima conservazione, anche due anni. Spacciato talvolta pure per fresco. Negli ultimi anni il fenomeno è aumentato a tal punto che l'import in Veneto dei prodotti di panificazione dall'Est Europa rappresenta 1,5 milioni di euro in più, e una quota totale di 4,5 milioni pari al 4% delle importazioni





ANTICO MOLINO ROSSO

*la natura è buona*



[molinorosso.com](http://molinorosso.com)