



Molino Casillo présente sa nouvelle gamme de farines avec germes de blé au salon Parizza !



Originnaire d'Italie, et plus particulièrement des Pouilles, le leader dans le secteur du blé Molino Casillo sera présent au salon Parizza le 12 et 13 avril prochain. Aujourd'hui reconnu comme marque d'excellence auprès des professionnels de la restauration italienne, le groupe présentera sa gamme de farines avec germes de blé, ingrédient essentiel pour élaborer des pizzas aux saveurs exceptionnelles. Des nouveautés à découvrir en live sur le salon au travers des 8 masterclasses de Molino Casillo !

Molino Casillo entre passion et expertise !

Créée en **1958**, l'entreprise Molino Casillo possède une expertise reconnue dans la **production et la commercialisation de farines et de semoules d'excellence**. L'entreprise détient **douze meuneries dans toute l'Italie**.

C'est avec passion et volonté d'entreprendre que le groupe développe Molino Casillo avec l'ambition de **devenir une marque à succès**. Un pari réussi puisque Molino Casillo, **leader dans la production du blé**, est désormais également une marque d'excellence grâce

à une expérience de plus de 60 ans, une **qualité inégalée et un respect des traditions ancestrales**.

Avec des **objectifs de développement** précis pour faire rayonner leurs produits made In Italy à l'international, l'entreprise n'en oublie pas moins son **engagement écologique et durable**, tant sur le **plan éthique qu'économique**. Ainsi, les emballages produits sont fabriqués avec du **papier certifié FSC** provenant de sources forestières gérées de manière responsable et le transport des produits s'effectue en train, moins polluant que par la route.

Guidée par son histoire, ses valeurs et son ADN, la success-story de l'enseigne repose avant tout sur sa **volonté d'innover** constamment tout en préservant son amour de la terre. Un leitmotiv en adéquation avec les actions la **Fondation Casillo**, créée dans le but de promouvoir des initiatives culturelles et sociales dans et pour le territoire.

« La durabilité est un thème fondamental pour lequel nous nous sommes engagés depuis de nombreuses années, mais dont nous devons nécessairement faire comprendre le sens profond. Il s'agit non seulement d'une question éthique, de justice intergénérationnelle, mais aussi, beaucoup plus concrètement, d'une question économique, de l'avenir du monde en termes d'économie et de géopolitique. », déclare Pasquale Casillo, président-directeur général de Casillo Partecipazione srl.

Molino Casillo Live in Paris : la gamme « Spéciales avec germe de blé »

Molino Casillo a élaboré une **gamme de farine à destination des professionnels** afin de satisfaire les maîtres pizzaioli les plus exigeants ! La ligne « **Spéciales avec germe de blé** » permet d'obtenir des pizzas très digestes et d'une haute valeur nutritionnelle. C'est la gamme de farines à hautes caractéristiques sensorielles, qui contient le germe de blé dans toute son essence. Le germe de blé, partie la plus interne et la plus précieuse du blé, **apporte parfum délicat et une saveur gourmande**. Grâce à un broyage réalisé avec des **technologies de pointe**, mais dans le **respect de l'ancienne tradition meunière**, les farines conservent leurs propriétés nutritionnelles. Caractérisées par une grande polyvalence dans tous les domaines d'utilisation, ces farines sont **idéales pour toutes les préparations, sucrées et salées**.



Aroma

Une farine type "1" obtenue par une **mouture minutieuse et très lente**, Molino Casillo dédie cette farine à tous les amateurs de la "**romaine**" qui désirent réaliser une **pizza super croquante au parfum exceptionnel** et à la friabilité unique...**une Authentique Romaine avec germe de blé !**

Idéale pour les **pizzas in pala a la romaine** et les **pizzas rondes croustillantes**



La "8"

«La 8 » est étudiée pour la production d'une **pizza contemporaine au parfum intense**, avec la célèbre corniche prononcée, devenue l'icone dans la catégorie des pizzas au plat. Elle est recommandée pour les **pâtes a haute hydratation** et pour de **longues levures**, obtenue par un broyage lent et doux des meilleurs grains, pour vous garantir une **stabilité unique et une pizza fondante**, non caoutchouteuse.

Idéale pour les **pizzas contemporaines à fermentation moyenne**



La "8 plus"

Avec les **mêmes caractéristiques que « La 8 »**, cette farine est parfaite pour les pâtes à **très haute hydratation et pour les levures très longues**, obtenue par un broyage lent et doux des meilleurs grains de force. Elle garantit une **stabilité unique pour une pizza fondante** et jamais caoutchouteuse.

Idéale pour les **pizzas contemporaines à longue fermentation, type bigha et polish**

8 masterclasses pour les découvrir au salon Parizza

Le 12 et 13 avril, la marque Italienne sera présente à Paris **lors du salon Parizza**. L'occasion de présenter ses produits au travers de **huits masterclasses**, d'une durée de 40 minutes chacune, pour **apprendre toutes les techniques de l'art culinaire italien** par les spécialistes et les **ambassadeurs Molino Casillo**. Toutes les masterclass seront présidées par le Brand Ambassador de Molino Casillo, Alessandro Lo Stocco.

Mercredi 12 avril

11h30 - 12h10

Spécialiste : Antonio Aniello
La vraie pizza napolitaine selon les spécifications de l'AVPN
Farine : Zero Unica Pizza napolitaine

13h00 - 13h40

Ambassadeur National de France : Gennaro Nasti
Tradition napolitaine : la pizza à la roue de charrette
Farine : Origine
Pizza napolitaine

14h30 - 15h10

Spécialiste : Paolo Di Pietro
Senteurs et saveurs de la Sicile
Farine : La 8 - Aroma
Pizza ronde sicilienne

16h00 - 16h40

Spécialiste national : Andrea Ferri
La version française de la pizza contemporaine
La 8 - Origine Type 1
Moyenne
Pizza ronde



Gennaro Nasti,
Ambassadeur National de France

Jeudi 13 avril



Alessandro Lo Stocco,
Brand Ambassador Molino Casillo

11h30 - 12h10

Spécialiste national : Andrea Ferri
Revisiter la pizza classique
Farine : La 8 - Origine Type 1
Moyenne
Pizza ronde

13h00 - 13h40

Ambassadeur National de France : Gennaro Nasti
La pizza contemporaine de Gennaro Nasti
Farine : Origine
Pizza ronde

14h30 - 15h10

Spécialiste : Antonio Aniello
La vraie pizza napolitaine selon les spécifications de l'AVPN
Farine : Zero Unica
Pizza napolitaine

16h00 - 16h40

Spécialiste : Paolo Di Pietro
Senteurs et saveurs de la Sicile
Farine : La 8 - Aroma
Pizza ronde sicilienne

Rdv sur le salon Parizza
Hall 7.1 - Stand H37