

Pizza con farina Vesuvio, un vulcano di gusto e benessere!

LINK: <https://www.italiaatavola.net/alimenti/farina-pasta-riso/pizza-con-farina-vesuvio-vulcano-di-gusto-benessere/78207/>



Pizza con farina Vesuvio, un vulcano di gusto e benessere! Pizza con farina Vesuvio, un vulcano di gusto e benessere! Pubblicato il 06 luglio 2021 | 08:30 La farina Vesuvio di **Molino Vigevano** è ottenuta da un processo di germinazione assistita che incrementa la presenza degli enzimi e consente di realizzare prodotti lievitati altamente digeribili e alveolati Vesuvio di **Molino Vigevano** è una farina di grano tenero tipo "0" ideale per chi vuole realizzare la vera pizza napoletana con bordo pronunciato o pizze caratterizzate da grandi alveolature, utilizzando qualsiasi tipologia di forno, anche elettrico, con semplicità e senza rinunciare a gusto e benessere. Nata da una ricerca pluriennale condotta nei laboratori all'avanguardia del Gruppo Lo Conte, di cui il brand fa parte, la farina Vesuvio è ottenuta da un processo di germinazione assistita che incrementa in modo naturale la presenza degli

enzimi già presenti nel grano, come amilasi e proteasi che, attivandosi, scompongono i carboidrati complessi e le proteine, trasformandoli in zuccheri semplici. Grazie a questa particolare tecnica produttiva, questa farina consente di realizzare prodotti lievitati altamente digeribili e alveolati; consente infatti una maturazione completa anche con brevi lievitazioni e assicura una cottura dorata e uniforme. In cosa consiste nel dettaglio la germinazione assistita del grano tenero condotta nei laboratori del Gruppo Lo Conte? «La germinazione - spiega Fabrizio Lo Conte, amministratore delegato di **Molino Vigevano** - è un processo evolutivo naturale che ha inizio quando il seme, grazie a condizioni di temperatura e di umidità adeguate, inizia ad assorbire acqua (imbibizione) che lo fa aumentare di volume provocando la rottura del tegumento (tessuto). Durante questa fase gli

enzimi contenuti nel seme si attivano e aumentano. In questo modo il grano utilizzato per la farina Vesuvio ha il giusto grado di enzimi e di zuccheri semplici, ideali per una lievitazione e maturazione ottimale degli impasti, nonché per la "spinta" e la conseguente formazione di un'alveolatura pronunciata in fase di cottura». Non solo performance tecniche ma anche gusto e benessere. Grazie al particolare metodo produttivo della germinazione assistita del Gruppo Lo Conte, all'interno dei chicchi di grano tenero avvengono numerosi processi biochimici che lo trasformano in un vero e proprio concentrato di nutrienti: le cariossidi raggiungono il giusto grado di sviluppo in termini di tenore proteico, vitaminico e minerale. «Si può affermare che ogni chicco di grano utilizzato per produrre la farina Vesuvio sia una potente riserva di nutrienti nobili benefici per l'organismo, nonché ricco di aroma e gusto unici, tipici

del grano e delle farine di una volta», conclude Fabrizio Lo Conte. © Riproduzione riservata