

## Molino Vigevano, il vero sapore del grano è nel germe

LINK: <https://www.italiaatavola.net/alimenti/farina-pasta-riso/molino-vigevano-vero-sapore-del-grano-nel-germe/80236/>



**Molino Vigevano**, il vero sapore del grano è nel germe. Le farine Oro di Macina con Germe di Grano Vitale racchiudono il vero sapore del grano e sono ricche di vitamine e sali minerali. Sono il risultato del procedimento unico nel suo genere messo a punto da **Molino Vigevano** SALVA NEL TUO ARCHIVIO 09 ottobre 2021 | 09:30 Arte bianca ALIMENTI **Molino Vigevano**, il vero sapore del grano è nel germe. Le farine Oro di Macina con Germe di Grano Vitale racchiudono il vero sapore del grano e sono ricche di vitamine e sali minerali. Sono il risultato del procedimento unico nel suo genere messo a punto da **Molino Vigevano** 09 ottobre 2021 | 09:30 In che modo conferire ai propri impasti quel tripudio di sapori e profumi da tempo dimenticati? La maestria e gli anni di esperienza trascorsi "con le mani in pasta" non bastano: puoi essere il professionista più capace, ma è la farina che comanda, e sono proprio i professionisti i primi a

saperlo. **Molino Vigevano** è stato il primo molino, più di 20 anni fa, a studiare come recuperare e allo stesso tempo mantenere vitale la parte più importante del chicco, il germe di grano; questo viene definito per l'appunto "vitale" quando mantiene intatti e disponibili i suoi nutrienti, alimento naturale per eccellenza delle cellule del lievito e - da ultimo - dell'impasto. Germe di grano vitale Nonostante la sua importanza, tale elemento è stato abbandonato dalle farine moderne poiché troppo ricco di olio, e quindi eliminato per evitare la formazione di indesiderati fenomeni fermentativi e ossidativi, come lo sviluppo di odori e sapori sgradevoli. La sfida che **Molino Vigevano** ha quindi deciso di cogliere è stata duplice. La prima: stabilizzare il germe di grano, senza tostarlo e riducendo la percentuale di olio "colpevole" di danneggiare le caratteristiche reologiche della farina. La seconda:

mantenere intatte tutte le componenti vitali che rendono il germe il miglior alleato per gli impasti. La sfida è stata vinta realizzando una macchina e un procedimento unici nel loro genere. Tutto inizia preriscaldando, a basse temperature, i fiocchi di germe, fase necessaria per ridurre la percentuale di umidità; poi gli stessi passano attraverso un estrusore il quale, a temperature controllate, pressa i fiocchi di germe per estrarne l'olio in eccesso. Il germe quindi, una volta deoleato, viene trasferito in una macina a pietra naturale, che lo trasforma in farina di germe vitale, pronto per essere inserito nuovamente nelle farine. Da questo procedimento prendono vita le farine Oro di Macina con Germe di Grano Vitale, che racchiudono il vero sapore del grano, ricche di vitamine e sali minerali che fungono da ricostituenti naturali per le cellule del lievito, per una fermentazione più completa

e controllata. Per  
informazioni:  
[molinovigevano.com](http://molinovigevano.com) ©  
Riproduzione riservata