

Molino Vigevano, una cena per dare avvio all'Oro di Macina Academy

LINK: <https://www.italiaatavola.net/alimenti/farina-pasta-riso/2021/10/27/molino-vigevano-cena-per-dare-avvio-all-oro-di-macina-academy/81051/>

Molino Vigevano, una cena per dare avvio all'Oro di Macina Academy L'azienda specializzata nel settore delle farine professionali ha deciso di aprire a Torre d'Isola (Pv) un centro per la formazione degli imprenditori. Lo chef Mammoliti firma il menu della cena di presentazione di Stefano Calvi SALVA NEL TUO ARCHIVIO 27 ottobre 2021 | 05:00 Sinergie ALIMENTI **Molino Vigevano**, una cena per dare avvio all'Oro di Macina Academy L'azienda specializzata nel settore delle farine professionali ha deciso di aprire a Torre d'Isola (Pv) un centro per la formazione degli imprenditori. Lo chef Mammoliti firma il menu della cena di presentazione di Stefano Calvi 27 ottobre 2021 | 05:00 Si alza il sipario su Oro di Macina Academy, la business school della ristorazione voluta fortemente dalla realtà leader **Molino Vigevano** negli spazi aziendali di Torre d'Isola in provincia di Pavia, a pochi chilometri da Milano. Qui è stato creato un luogo dove svolgere corsi, incontrare e dialogare con docenti, ma anche dove potersi esercitare con impasti, lievitazioni e preparazioni

grazie alla strumentazione all'avanguardia e con l'assistenza costante di maestri pizzaioli, panettieri e pasticceri. La nuovissima realtà didattica, fiore all'occhiello del brand **Molino Vigevano**, realtà leader del mercato nel segmento delle farine per preparazione dolci e salate, è stata presentata a tecnici, esperti del settore e a giornalisti in una serata di gala ospitata proprio all'interno dei 400 mq che ospitano l'accademia. A coronare questo momento un menù di altissimo profilo curato dallo chef Michelangelo Mammoliti del ristorante La Madernassa, il blasonato due stelle Michelin di Guarene in Piemonte. Lo chef Michelangelo Mammoliti alla cena di presentazione del progetto Oro di Macina Academy Dalle farine professionali alla formazione manageriale, **Molino Vigevano** supporta gli imprenditori «La nascita di Oma - Oro di Macina Academy - ha spiegato in apertura di serata Fabrizio Lo Conte, amministratore delegato di **Molino Vigevano** - rappresenta un momento assolutamente fondamentale della nostra storia. Con questa scuola di

formazione concretizziamo il nostro impegno costante nel supporto dei nostri clienti non solo attraverso la creazione di prodotti adatti alle loro esigenze, ma anche attraverso consulenza e supporto strategico e su misura. Per questo all'interno della nostra offerta formativa abbiamo dato maggior spazio a corsi volti a formare le capacità imprenditoriali dei nostri clienti. Riteniamo che il ruolo del nostro molino sia quello di supportare i nostri clienti nella corretta lettura degli andamenti ma anche nello sviluppo di competenze trasversali rispetto a quelle legate alla sola produzione di un prodotto di qualità». I corsi sono in questi segmenti: amministrazione e controllo, management, marketing e comunicazione, preparazione food. Il tutto nasce dalla collaborazione anche di altre realtà e con la partecipazione diretta di esperti, chef e protagonisti del settore in qualità di docenti. Non a caso "Sinergie" è molto più del nome dato alla cena inaugurale, ma è davvero il punto di incontro di tre scuole che si uniscono per dare il via ad una nuova era

nel campo della ristorazione, oggi più che mai chiamata ad affrontare nuove sfide e a cogliere nuove opportunità. Protagoniste, oltre a quella griffata **Molino Vigevano**, la Food Genius Academy di Milano ed Intrecci, la realtà riservata all'alta formazione di sala. Fabrizio Lo Conte (ad **Molino Vigevano**): «Dalle nostre farine eccellenti nasce la volontà di realizzare il progetto Oma» «Dal 1936, **Molino Vigevano** - ci ha spiegato Lo Conte - è il marchio leader di mercato nel segmento delle farine per preparazione dolci e salate, nonché il primo ad aver creato linee specializzate sia per uso professionale che casalingo. Molte le referenze a marchio, in formati retail e foodservice in sacchi da 5 kg, 10 kg e 25 kg. Il prodotto di punta è la linea di farine Oro di Macina, realizzata secondo la più antica tradizione molitoria italiana. Le farine Oro di Macina sono le uniche con germe di grano vitale, pressato a freddo e macinato a pietra, secondo un esclusivo processo di estrazione, brevettato dal brand. Proprio da queste farine eccellenti nasce il progetto Oma - Oro di Macina Academy, dedicato alla formazione manageriale dei clienti dell'azienda». Cosa rappresenta questa scuola di formazione

professionale per **Molino Vigevano**? «Concretizziamo il nostro impegno costante nel supporto dei nostri clienti non solo attraverso la creazione di prodotti adatti alle loro esigenze ma anche mediante consulenza e supporto strategico su misura. Per questo, all'interno della nostra offerta formativa, abbiamo dato maggior spazio a corsi volti a formare le capacità imprenditoriali dei nostri clienti. Riteniamo infatti che sia nostro compito dare supporto nella corretta lettura del mercato e dei suoi andamenti e far sviluppare competenze trasversali rispetto a quelle legate alla sola produzione di un prodotto di qualità». Un progetto "battezzato" dal menu dello stellato Michelangelo Mammoliti Lo chef stellato Michelangelo Mammoliti ha ammalciato i presenti in sala elaborando alcuni dei prodotti dell'azienda in un viaggio esperienziale tra i sapori attraverso materie prime di estrema qualità. Estremamente accattivanti per gusto la Pinsa con mortadella e pistacchio, pomodoro e basilico oppure con burrata e tartufo nero. A seguire, Tule al nero di seppia e crema di tonno profumato ai limoni di riviera; Airbag con crema alla carbonara e tubo croccante basciamella al guanciale. Piacevole al

palato l'amouse bouche, ovvero un'estrazione di zucca delicata e olio agrumato. La cena è continuata con l'elegante Amande con scambi arrostiti al miele di castagno, avocado marinato alla cannella e crema di armelline. Il piatto Radici ha incarnato appieno il senso della serata: eleganza, tradizione ma anche stupore. Lo chef Mammoliti ha infatti proposto un Risotto con Carnaroli della Riserva San Massimo cotto in estrazione di sedan rapa, infusione leggera alla bagna cauda. Dopodiché, un delicato Pave di storione come una scaloppina di pollo al limone; e una Sella di agnello arrostita, minute di patate ratte, yogurt profumato alla melissa e jus alla magiorna. In chiusura un viaggio appassionante tra dolci emozioni. Come avant dessert è stato servito un Bisquit alla fava tonka, pralinato di nocciole e mousse di pane fermentato, invece come dessert un Babbà impregnato ai fiori d'arancia, chantilly alla vaniglia, zuppetta di caki all'anice stellato. Sulle tavole, infine, ha fatto la sua comparsa la piccola pasticceria, piccoli gioielli di gusto come il Maritozzo crema e nocciola; Bunet e sbrisolona di grano saraceno e fior di latte. Invogliante anche il cestino

di pane composto da sfogliato, pane al miso e ai cereali, prodotti realizzati con farine interne. Il piatto Radici Vini selezionati dalla tenuta Montiano Nel bicchiere i vini della tenuta Montiano della famiglia Cotarella: serviti il Metodo classico Brut, una bollicina pulita ed elegante, spumante da sole uve Roschetto; il Soente, un avvolgente Viognier in purezza; il Sodale, un merlot al 100%, ricco di piacevoli sfumature e note vanigliate di legno ed il Passirò, un passito di Roschetto, avvolgente che racchiude inevitabili sfumature di miele. © Riproduzione riservata