

Comunicato stampa

Molino Braga presenta le sue farine per Pizza e Pasta dal 18 al 20 Novembre a Gustus

Molino Braga, sarà presente alla manifestazione Gustus, il grande salone professionale dell'agroalimentare, dell'enogastronomia e della tecnologia, che si terrà a Napoli dal 18 al 20 novembre 2018 alla Mostra d'Oltremare.

Le origini del Molino si possono far risalire alla metà del 1800, in prossimità del centro di Brescia, dove la famiglia Braga conduce un'attività artigianale. La rapida industrializzazione del Novecento e la crescita del volume di affari portano a modernizzare progressivamente l'impianto focalizzandone la produzione sulla molitura del grano tenero.

Nel 2003 viene realizzato un nuovo insediamento produttivo a Dello (Bs). Presso tale sito vengono macinate molteplici qualità di frumento tenero sia italiano che estero per un volume di 200t/24h con un impianto di macinazione, pulitura e stoccaggio di ultima generazione. Tutto l'impianto è gestito da un software PLC che monitora costantemente le singole fasi del processo produttivo, totalmente automatizzato e progettato secondo le più recenti normative in tema di foodsafety.

Nel 2015 la capacità produttiva dell'impianto viene portata a 300t/24h con l'inserimento di una nuova linea di laminatoi Buhler e un ulteriore aggiornamento tecnologico su tutto il processo.

Molino Braga presenta una linea di farine 100% italiana, una di farine extra Unione europea con un punto di W più alto, una linea naturale senza addizionamenti ed infine una biologica.

Coperta tutta la gamma dalla 00, 0, 1, 2 ed integrale oltre a semilavorati per pasticceria e ristorazione.

Oltre alla classica macina a cilindri è presente anche una linea macinata a pietra.

A partire da domenica, dunque, Molino Braga parteciperà alla V° edizione dell'Expo dei sapori mediterranei, alla quale sono attesi responsabili acquisti di hotel e di catene alberghiere, ristoranti, bar, catering e ristorazione collettiva, buyers internazionali, buyers della distribuzione organizzata e non organizzata, grossisti retail, distributori specializzati nel food service, cash & carry, aziende di import/export, ri-venditori, agenti commerciali, enoteche, gastronomie, negozi specializzati, chef e stampa di settore.

L'Azienda in occasione di Gustus presenta le sue farine per la pizza napoletana classica, ma anche la semola per realizzare con una macchina la pasta fresca, pertanto ogni ristorante può realizzare una propria ricetta di pasta fresca pescando tra gli oltre 400 impasti che l'azienda ha messo a punto con i propri tecnici, rendono la pasta di mille colori e mille sapori.

In Campania è distribuita da Jamonita di Gerardo Sabatino, operante nel settore ho.re.ca da 10 anni, ma con un'esperienza nel campo alimentare da oltre 100 anni nella produzione di salumi.

Jamonita si caratterizza pertanto con la distribuzione sia di salumi a marchio proprio che italiani ed esteri di qualità, formaggi campani quali il Pecorino Bagnolese ed il Provolone del Monaco e da qualche anno con la linea pizzeria il cui fulcro sono le farine di Molino Braga accompagnate dal Pomodoro San Marzano e dal Piennolo del Vesuvio ed una ampia scelta di olio extra vergine di oliva sia campano che pugliese.

Da domenica a lunedì chef e pizzaioli campani si alterneranno ogni ora allo stand per realizzare la propria pizza o pasta realizzata con le semole del Molino Braga ed utilizzando i prodotti distribuiti da Jamonita.

Raffaele Soldati Chef della Locanda del Carmine di Pavia ed esperto di cucina per celiaci sarà presente nei tre giorni per affiancare gli chef campani negli abbinamenti di pasta fresca con prodotti provenienti da tutta Italia.

Gustus si svolgerà presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, sita in viale Kennedy 54, nei giorni 18-20/11 dalle 10.00 alle 18,30.

Sarà possibile visitare Molino Braga e Jamonita agli stand 1012-1014