



PASTIFICIO ARTIGIANALE

Diamo Forma al Grano

www.molinferrara.it



STORIA

Il **Molino Ferrara** è una realtà che esiste dal **1926** ma si lega alla storia della famiglia **Ferrara** nel 1958 quando **Papà Liborio** l'acquista tra mille sacrifici e lo rende la realtà consolidata che porta avanti fino al 2000, anno della sua scomparsa. I due fratelli **Alessandro** e **Carlo** proseguono il lavoro iniziato dal padre con la stessa dedizione e scegliendo di rimanere legati al territorio producendo solo semole e farine di grani siciliani. Nel 2008 viene reinstallato un molino a pietra naturale la Fertè, progetto curato nella realizzazione da **Alessandro**, per molire le farine di grani antichi siciliani e proseguire il loro percorso che li lega al territorio, ai contadini, alle famiglie di **San Cataldo** e dei paesi vicini. Con il molino a pietra è stato possibile ampliare la scelta dei clienti e fornire farine realmente integrali e dalle pregiate caratteristiche organolettiche, certificate in biologico. Nel 2016 nasce il progetto del pastificio biologico con l'idea di fare una pasta che avesse quelle stesse caratteristiche qualitative di quelle che si producevano una volta in **Sicilia**, dove storicamente nasce la pasta.

Ogni fase della produzione è stata analizzata e studiata per ottenere un risultato unico e di eccellenza. La nostra **Pasta Artigianale** è unica nel suo genere ed è la regina incontrastata della tavola. Oggi si fa un gran parlare di **grani antichi** e grani moderni, **differenze, proprietà, miracoli e mode**. Facciamo chiarezza. Quando parliamo di **grani antichi** parliamo di varietà che venivano coltivate in Italia da diversi secoli e che hanno subito una selezione naturale senza l'intervento della scienza moderna. Sono frumenti che hanno caratteristiche fisiche, di statura e di robustezza, diverse da quelle moderne. Il termine antico, però, è più una licenza poetica, in realtà, stiamo parlando di vecchie varietà che sono tornate in campo e si sono adattate al clima di oggi e sono leggermente diverse da quelle dell'Ottocento ma che conservano delle peculiarità che li rendono **preziosi**. Le vecchie varietà sono più robuste e soffocano le erbe infestanti rubandogli la luce del sole, possono essere coltivate con facilità in assenza di chimica e questo ci permette di ottenere prodotti privi di pesticidi e residui di metalli che rendono più salubri i trasformati, per la stessa ragione si prestano alla coltivazione in biologico e in naturale con risultati **eccellenti** ma rese minori. Per questo hanno un costo maggiore.

Il glutine è presente anche nei grani antichi, alcune volte in quantità maggiore di quelle moderne ma il loro indice glutinico è inferiore e questo lo rende meno allergenico, per questa ragione può essere consumato dai soggetti intolleranti al glutine. Le farine integrali molite a pietra hanno una percentuale di crusca, la parte esterna del chicco, che contiene delle sostanze che permettono di tenere sotto controllo l'innalzamento del picco glicemico, toglia la crusca anche con i **grani antichi** avremo un innalzamento del picco glicemico, perché aumentiamo la presenza di glucidi a discapito delle fibre e dei sali minerali presenti naturalmente nella crusca. In Sicilia sono presenti oltre cinquanta varietà di grani duri antichi che hanno caratteristiche di **sapori** e **fragranze** differenti tra loro che rappresentano una vasta scelta per i palati più esigenti. Noi abbiamo scelto e selezioniamo le migliori popolazioni per la produzione di pasta. Il **grano antico siciliano** rappresenta una scelta di qualità, di territorio e di tradizione per preservare la biodiversità autoctona e alimentare, per permettere un'agricoltura ecosostenibile, temi a noi cari.



IL METODO

Di paste ne esistono migliaia ma c'è pasta e pasta. Cosa rende unica la nostra? Tutto. La nostra è una grande pasta perché noi la facciamo bene, senza compromessi, in biologico o in naturale.

LA MOLITURA

Le semole sono ottenute da macinazione a cilindri non intensiva che rispetta il chicco di grano e permette la produzione di prodotti di qualità non alterati nelle loro fondamentali caratteristiche organolettiche. I semolati integrali sono ottenuti dalla macinazione a pietra naturale la Fertè, garanzia di

qualità per la sua durezza che permette di non avere la presenza nelle farine di residui da sfaldamento della pietra.

La macinazione a pietra rispetta il chicco non surriscaldandolo e permette di ottenere un prodotto naturalmente integro.

LA MATERIA PRIMA

Solo grani duri siciliani e grani antichi siciliani privi di pesticidi. **Naturali e biologici** che analizziamo in azienda e selezioniamo per la loro qualità.

LA LAVORAZIONE DELL'ACQUA

Siamo gli unici ad utilizzare acqua depurata e alcalinizzata con filtri naturali, cioè con un pH maggiore di 7. Abbiamo scelto un valore che variamo a nostra discrezione per ottenere un risultato costante e che ci permette di avere un impasto più stabile e un prodotto finale più digeribile. Con benefici per il palato e per la salute.

TRAFILATURA

Utilizziamo solo trafile di bronzo prodotte dalle migliori aziende Italiane che ci permettono di avere una sfoglia microporosa che trattiene i sughi e i condimenti e allo stesso tempo è piacevole al palato, risultando vellutata. La nostra scelta di trafile predilige formati dallo spessore importante per godere a pieno del sapore della sfoglia particolarmente gustosa. Grazie alla nostra scelta di varietà di grani per le semole e i semolati, il risultato al palato è di maggiore soddisfazione.

TRABATTO E PRE-ESSICCAZIONE

La pasta formata dalle trafile inizia il percorso più importante che ne decreta la qualità finale. Il trabatto è un meccanismo costituito da setacci vibranti che vengono investiti da aria calda. In questa fase la pasta subisce l'eliminazione dell'acqua di superficie che evita l'avvio di processi enzimatici che possono compromettere la qualità della sfoglia. Il prodotto ancora elastico mantiene la sua forma inalterata e inizia il suo percorso di asciugatura che porterà il suo valore di umidità dal 30% circa, iniziale, all'11% del prodotto finito uscito dall'essiccatore statico. La pasta viene raccolta nei telai che vengono impilati e poi posizionati all'interno degli essiccatori statici.

ESSICCAZIONE

Questa è una parte importantissima del processo di produzione della pasta secca. In questa fase la pasta perde lentamente la sua umidità. L'essiccazione è composta da cicli divisi in diverse fasi e di durata che varia asseconda del formato. A temperature che non superano i 42 gradi e un tasso di umidità elevato che permette all'acqua di evaporare lentamente per circa 40 o 100 ore. La durata dipende dal formato. Contrariamente a quello che si pensa i formati lunghi, che sono il nostro fiore all'occhiello, sono quelli che richiedono il maggior numero di ore. Grazie all'essiccazione messa da noi a punto otteniamo una pasta che ha un'ottima tenuta in cottura, una consistenza vellutata e una tenacità che unite al sapore sono caratteristiche che rendono la nostra un prodotto di eccellenza che non ha eguali sul mercato.

CONFEZIONAMENTO

Portata a termine l'essiccazione la pasta viene trasferita nella zona confezionamento dove ogni pacco è confezionato a mano dai nostri pastai. La temperatura del locale è controllata di modo che il prodotto non subisca alterazioni. Il confezionamento a mano ha un costo maggiore ma ci permette di avere un ulteriore controllo sulla qualità della nostra pasta. Viene etichettata, inscatolata e immagazzinata a temperatura controllata. Oggi abbiamo una confezione di plastica alimentare che stiamo per sostituire con un incarto di carta o cartone che non inciderà sul costo del prodotto ma che ci permetterà di essere rispettosi dell'ambiente. Siamo attenti alle problematiche salutistiche quanto a quelle ambientali perché vogliamo lasciare in eredità ai nostri figli un mondo migliore. Anche questo crediamo sia un valore aggiunto al nostro prodotto. Perché i processi di produzione non possono prescindere dall'etica e dal rispetto del pianeta in cui viviamo. Creare un prodotto di qualità è come stringere un patto con i consumatori ai quali garantiamo il massimo che ci si possa aspettare da un'azienda che si impegna seriamente a garantire degli standard elevati che non si fermano solamente al prodotto ma proseguono nell'impegno reale nel migliorare l'ecosostenibilità aziendale, tutelare la biodiversità e innovare la tradizione.





FORMATI | 500g



FORMATI | 500g



FORMATI | 500g

LE NOSTRE LINEE DI PRODUZIONE

LINEA NERA BIO O NATURALE

Pasta Artigianale Integrale di grano antico siciliano monovarietale biologico o naturale. Pasta dal gusto deciso e gradevole. Trafilata al bronzo e impastata con acqua alcalina che la rende ancora più digeribile e non altera il gusto del semolato. Essiccata a temperature che non superano i 42°C da 40 a oltre 100 ore asseconda delle esigenze del formato. Consigli nutrizionali: Consigliata anche ai diabetici perché la presenza della crusca non permette il picco glicemico. Ottima per gli intolleranti al glutine. Sconsigliata per i celiaci. Popolazioni monovarietali: Timilia, Russello, Perciasacchi, Farro. Ingredienti: semolato integrale di grano duro antico siciliano, macinato a pietra, acqua alcalina. Origine dei cereali: Sicilia. Allergeni: glutine.

LINEA VERDE BIO O NATURALE

Pasta Artigianale di grano antico siciliano monovarietale biologico o naturale. Pasta dal gusto delicato e gradevole. Semola di grano duro antico da macinazione a cilindri non intensiva che rispetta il chicco, il prodotto che ne risulta ha caratteristiche qualitative superiori. Trafilata al bronzo e impastata con acqua alcalina che la rende ancora più digeribile e non altera il gusto della semola. Essiccata a temperature che non superano i 42°C da 40 a oltre 100 ore asseconda delle esigenze del formato. La linea verde si rivolge ad un pubblico amante della pasta attento anche alla salute. Grazie al basso "indice glutinico" risulta essere maggiormente digeribile evitando il senso di pesantezza provocato dalle paste comuni. Questa linea si rivolge alla ristorazione di fascia alta essendo una pasta artigianale di qualità elevata con caratteristiche di produzione che la rendono un prodotto di pregio con qualità nutrizionali che garantiscono il benessere dei propri clienti, fornendo un servizio in più agli intolleranti al glutine. Consigli nutrizionali: Ottima per gli intolleranti al glutine. Sconsigliata per i celiaci. Popolazioni monovarietali: Margherito, Russello. Origine dei cereali: Sicilia. Ingredienti: semola di grano duro antico siciliano, acqua alcalina. Allergeni: glutine.

LINEA BLU

Pasta Artigianale di fior di semola siciliana. Pasta dal gusto delicato e gradevole. Semola di grano duro da macinazione a cilindri non intensiva che rispetta il chicco, il prodotto che ne risulta ha caratteristiche qualitative superiori. Trafilata al bronzo e impastata con acqua alcalina che la rende ancora più digeribile e non altera il gusto della semola. Essiccata a temperature che non superano i 42°C da 40 a oltre 100 ore asseconda delle esigenze del formato. La linea Blu è una pasta che ha un ottimo sapore. Si tratta della linea di pasta di alta qualità prodotta con semole siciliane lavorate, e selezionate dal **Molino Ferrara** per le caratteristiche tecnologiche di pregio. Questa linea si rivolge ad una ristorazione attenta alla qualità dei prodotti e della materia prima essendo una pasta artigianale di qualità elevata con caratteristiche di produzione che la rendono un prodotto di pregio. Consigli nutrizionali: Sconsigliata per i celiaci. Caratteristiche della materia prima: per la semola della linea Blu il Molino Ferrara seleziona grani coltivati in Sicilia da agricoltori fidati che vengono analizzati all'acquisto e miscelati per garantire in molitura delle semole dalle caratteristiche omogenee che permettono di produrre una pasta di altissima qualità. Si tratta di varietà convenzionali che nelle colline siciliane trovano terreni e temperature ideali per crescere in modo ottimale e garantire l'assenza di micotossine. Origine dei cereali: Sicilia. Ingredienti: semola di grano duro siciliano, acqua alcalina. Allergeni: glutine.

LINEA ROSSA

Pasta Artigianale di fior di semola siciliana aromatizzata al **pistacchio** o alla **mandorla** siciliana. Pasta dal gusto delicato e gradevole con sentore di mandorla o pistacchio, semola di grano duro da macinazione a cilindri non intensiva che rispetta il chicco, il prodotto che ne risulta ha caratteristiche qualitative superiori con l'aggiunta di una percentuale di farina di mandorle siciliane o di pistacchi siciliani. Trafilata al bronzo e impastata con acqua alcalina che la rende ancora più digeribile e non altera il gusto della semola e preserva gli aromi della frutta secca. Essiccata a temperature che non superano i 42°C da 40 a oltre 100 ore asseconda delle esigenze del formato. La linea Rossa è una pasta che ha un ottimo sapore a cui l'aroma aggiunge inaspettate emozioni di gusto esaltando

l'unione con sughi e ragù, sia di carne che di verdure. Si tratta della linea di pasta di alta qualità prodotta con semole siciliane e selezionate dal **Molino Ferrara** per le caratteristiche tecnologiche di pregio con l'aggiunta di due delle più preziose varietà di frutta secca tipicamente siciliane sinonimo di buono. Questa linea si rivolge ad una ristorazione attenta alla qualità dei prodotti e della materia prima essendo una pasta artigianale di qualità elevata con caratteristiche di produzione che la rendono un prodotto di pregio e alla clientela turistica maggiormente predisposta a provare prodotti peculiari e innovativi. Consigli nutrizionali: Sconsigliata per i celiaci.

Caratteristiche della materia prima: per la semola della linea Rossa il **Molino Ferrara** seleziona grani coltivati in Sicilia da agricoltori fidati che vengono analizzati all'acquisto e miscelati per garantire in moltura delle semole dalle caratteristiche omogenee che permettono di produrre una pasta di **altissima qualità**. Si tratta di varietà convenzionali che nelle colline siciliane trovano terreni e temperature ideali per crescere in modo ottimale e garantire l'assenza di micotossine.

Mandorle e Pistacchi rigorosamente siciliani. Origine dei cereali e della frutta secca: Sicilia. Ingredienti: semola di grano duro siciliano, mandorla siciliana (20%) o pistacchio siciliano (20%), acqua alcalina; Allergeni: glutine, mandorle, pistacchio.



FORMATI | 500g

SELEZIONE PASTA "LE SPIGHE" SPAGHETTONE

Spaghettoni Siciliani prodotti con le migliori semole di grano duro locale, molite e pastificate in Sicilia. Si tratta di una produzione limitata incartata a mano, con semole comunemente non usate per le altre linee. Pasta essiccata 4/6 giorni in celle statiche per favorire la digeribilità e preservare le qualità organolettiche.

Conservare la pasta a temperatura non superiore ai 20° per scoraggiare la proliferazione di insetti.

Le irregolarità di formato, taglio e colore, non sono difetti ma caratteristiche tipiche della pasta artigianale trafilata al bronzo.

Consigli nutrizionali: Ottima per gli intolleranti al glutine. Sconsigliata per i celiaci. Popolazioni monovarietalità: Perciasacchi. Origine dei cereali: Sicilia. Ingredienti: semola di grano duro antico siciliano, acqua alcalina. Allergeni: glutine.



FORMATI | 500g

SELEZIONE PASTA "LE SPIGHE" MOLINO FERRARA

Pasta Artigianale di grano antico siciliano monovarietale biologico o naturale coltivato nella zona di San Cataldo per omaggiare la città dove nasce il **Molino** e il **Pastificio Ferrara**. Si tratta di una produzione limitata confezionata in scatola con semole comunemente non usate per le altre linee.

Pasta dal gusto delicato e gradevole. Semola di grano duro antico da macinazione a cilindri non intensiva che rispetta il chicco, il prodotto che ne risulta ha caratteristiche qualitative superiori. Trafilata al bronzo e impastata con acqua alcalina che la rende ancora più digeribile e non altera il gusto della semola. Essiccata a temperature che non superano i 42°C da 40 a oltre 100 ore asseconda delle esigenze del formato. La Selezione "**Le Spighe**" si rivolge ad un pubblico amante della pasta attento anche alla salute. Grazie al basso "indice glutinico" risulta essere maggiormente digeribile evitando il senso di pesantezza provocato dalle paste comuni.

Questa linea si rivolge alla ristorazione di fascia alta essendo una pasta artigianale di qualità elevata con caratteristiche di produzione che la rendono un prodotto di pregio e qualità nutrizionali che garantiscono il benessere dei propri clienti, fornendo un servizio in più agli intolleranti al glutine. Questa linea si rivolge ad una clientela ricercata che apprezza sia i prodotti di qualità che l'attenzione per l'ambiente senza compromessi. Consigli nutrizionali: Ottima per gli intolleranti al glutine. Sconsigliata per i celiaci. Popolazioni monovarietalità: Perciasacchi. Origine dei cereali: Sicilia. Ingredienti: semola di grano duro antico siciliano, acqua alcalina. Allergeni: glutine.



FORMATI | 500g

TOFE
COTTURA: 5/7 MINUTI
LINEA |



PACCHERI
COTTURA: 9/11 MINUTI
LINEA |



RIGATONI
COTTURA: 6/8 MINUTI
LINEA |



PENNETTE RIGATE
COTTURA: 4/6 MINUTI
LINEA |



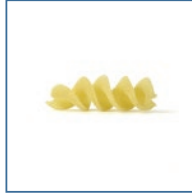
MEZZE MANICHE
COTTURA: 8/10 MINUTI
LINEA |



MACCHERONCINO
COTTURA: 5/7 MINUTI
LINEA |



FUSILLI
COTTURA: 5 MINUTI
LINEA |



CONCHIGLIONI
COTTURA: 7/9 MINUTI
LINEA |



MAFALDINE
COTTURA: 4/5 MINUTI
LINEA |



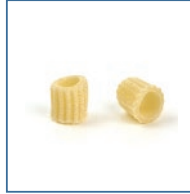
CALAMARATA
COTTURA: 9/11 MINUTI
LINEA |



MEZZE PENNE RIGATE
COTTURA: 4/6 MINUTI
LINEA |



DITALINI RIGATI
COTTURA: 5/7 MINUTI
LINEA |



BUSIATA
COTTURA: 18/20 MINUTI
LINEA |



GOCCE
COTTURA: 8 MINUTI
LINEA |



FIOCCHI
COTTURA: 4/6 MINUTI
| LINEA



ANELLETTO SICILIANO
COTTURA: 7/9 MINUTI
| LINEA



CORALLINI
COTTURA: 4 MINUTI
| LINEA



CAVATI LISCI
COTTURA: 7/9 MINUTI
| LINEA



SPAGHINO
COTTURA: 5/7 MINUTI
| LINEA



BUCATINI
COTTURA: 4 MINUTI
| LINEA



LINGUINE
COTTURA: 5/7 MINUTI
| LINEA



REGGINELLE
COTTURA: 4/5 MINUTI
| LINEA



SPAGHETTO ALLA CHITARRA
COTTURA: 6/8 MINUTI
| LINEA



SPAGHETTI
COTTURA: 5/7 MINUTI
| LINEA



SPACCATELLE
COTTURA: 4 MINUTI
| LINEA



FETTUCCINE
COTTURA: 6/7 MINUTI
| LINEA



 |
@molinoferarasas



 |
#molinoferara

MOLINO FERRARA LIBORIO S.A.S. DI FERRARA CARLO S.&C.

Sede stabilimento:
Zona industriale San Cataldo Scalo
93100 Caltanissetta
info@molinoferara.it
Tel. 0934 569068 - Fax 0934 569342
Partita IVA :01531640850