

## MOLINO MAGRI SPONSOR DEL FOOD & SCIENCE FESTIVAL

### A MANTOVA DAL 5 AL 7 MAGGIO 2017

*Il mulino storico mantovano parteciperà a questo importante evento del territorio con seminari, workshop e laboratori su farine e panificazione*

Molino Magri dal 1929 produce farine di eccellenza per la panificazione, la pasticceria, la pizzeria, dai piccoli artigiani fino all'industria sia in Italia che all'estero.

Il forte legame col territorio, la massima attenzione alla scelta delle materie prime e la volontà di diffondere la cultura della qualità sono i principi su cui si fonda il mulino, che si coniugano appieno con l'obiettivo primario di questa manifestazione dedicata alla scienza della produzione e del consumo di cibo: "Coltiviamo conoscenza".

In quest'ottica Molino Magri proporrà i temi della panificazione e delle farine in tre appuntamenti per professionisti ed appassionati che saranno trattati dal punto di vista teorico e pratico.

**Sabato 6 maggio** alle ore 15.30 presso la Loggia del Grano si terrà l'incontro "**La civiltà del pane**", un dibattito su questo alimento fondamentale che dall'antichità ai giorni nostri continua ad essere uno degli elementi più importanti di sviluppo economico, sociale, culturale e di nutrizione nel mondo. Interverranno massimi esperti del settore quali **Fabio Capello**, presidente della FIPPA, **Iginio Massari** presidente onorario e fondatore di Cast Alimenti e Gabriele Archetti, professore della facoltà di Scienze della formazione presso l'università Cattolica del Sacro Cuore.

**Domenica 7 maggio** alle 10 presso il **Palazzo del Consorzio della Bonifica** il mastro panificatore Marino Tanfoglio terrà il workshop "**Innovazione E Rivoluzione Di Farine E Lieviti Nella Panificazione**", un seminario tecnico sulla lavorazione delle farine e sulla lievitazione naturale.

Inoltre a **Palazzo della Ragione** sarà presente il laboratorio esperienziale stabile "**Buono come il pane**" per scoprire le diverse farine dal punto di vista tattile e olfattivo fino alla produzione del pane.

La qualità è sempre stata un elemento cardine dell'azienda, garantita sin dalla selezione di grano e durante tutto l'iter produttivo, grazie alla presenza di un laboratorio interno e di un Team Tecnico che offre assistenza completa ai nostri clienti. Essa è assicurata dalle **numerose certificazioni conseguite**:

- certificazione del sistema qualità secondo le norme UNI EN ISO 9002 comprendente il sistema HACCP, e nel settembre 2002 si è adeguata alle norme UNI EN ISO 9001:2008.
- certificazione BRC (British Retail Consortium)
- certificazione IFS (International Food Standard), che conferma la sicurezza dei prodotti.
- Certificazione KOSHER
- riconoscimento di farine biologiche per la produzione di grano KHORASAN.

Da sempre attento all'innovazione Molino Magri ha creato linee di prodotti professionali studiate appositamente per ogni settore, allo scopo di migliorare il lavoro dei propri clienti oltre che offrire un'ampia offerta per soddisfare ogni richiesta. Grazie all'esperienza di quattro generazioni maturata nell'ambito professionale, il mulino ha ideato anche la linea *Benessere* rivolta al consumatore finale e *BenessereChef* per il ristoratore: farine e preparati in atmosfera modificata ad alto valore nutrizionale per il benessere quotidiano.