

A



molino
PAOLO MARIANI®

FILIERA ATTIVA

Cosa ci differenzia?

IL NOSTRO TERRITORIO

*what makes us different?
our territory!*





da qui inizia
il nostro percorso
verso la qualità



molino
PAOLO MARIANI

BARBARA (AN) www.molinopaolomariani.com

Siamo l'unico molino in Italia ad avere una propria azienda agricola per l'attività di ricerca e di sviluppo di nuove varietà di grano che si adattino al nostro territorio e che abbiano caratteristiche peculiari riconoscibili nella farina utilizzata dall'artigiano finale.

LA NOSTRA FILIERA 'ATTIVA'

Nel 2014 abbiamo lanciato la prima filiera attiva delle Marche, in cui il termine 'attiva' aggiunge un nuovo e importante significato ad ogni singola tappa del percorso: il viaggio che nasce dalle nostre terre per arrivare su ciascuna tavola.

La nostra filiera attiva si concretizza grazie al ruolo svolto dalle figure professionali in ogni fase del percorso, le quali mettono in gioco, in prima persona, il proprio livello di competenza tecnica in base alle esigenze specifiche di ogni annata agraria.

Come nel mondo del vino, ogni singola annata agraria è unica: le condizioni climatiche influenzano in maniera importante lo sviluppo del cereale, donando caratteristiche sempre nuove alla materia prima con cui ciascuna competenza umana si relaziona. Infatti, ci piace pensare che filiera 'attiva' sia sinonimo di quella passione di innovarsi e migliorarsi, propria di tutti i nostri protagonisti.

AGRONOMO

La figura professionale dell'agronomo è insolita nel mondo dei molini ma è, invece, una competenza rilevante nella nostra filiera attiva. L'agronomo è la persona che esalta le competenze dell'agricoltore e che lo affianca nelle fasi più importanti dell'annata agraria.

Un altro importante compito dell'agronomo è quello di supportarci nella scelta delle nuove varietà di grano che ogni anno entrano a far parte della nostra filiera e di sviluppare, insieme alle nostre conoscenze, un rigoroso disciplinare agronomico da far rispettare ai nostri agricoltori.

Da qui, i campi sperimentali della nostra azienda agricola Molino Paolo Mariani sono i primi tasselli della nostra attività di ricerca e sviluppo (R&S), dove coltiviamo e valutiamo le nuove varietà che eventualmente estenderemo agli agricoltori della nostra filiera.

We are the only mill in Italy to own an agricultural holding for our research and development activities, aiming to identify the new wheat varieties which are perfect for our unique territory and the ones whose peculiar characteristics can be recognized in the flours used by the final artisans.

OUR 'ACTIVE' SUPPLY CHAIN

In 2014 we launched our own alimentary supply chain entirely located in our Le Marche region.

What we would like to highlight is the word 'active' which adds a new and important meaning to each step of the journey starting from our fields to get to our tables.

In fact, our active supply chain materializes through the roles played by the several professional figures participating at each stage, who personally do their utmost by implementing their technical knowledge in order to meet the specific needs of each harvest year.

For a better understanding, it must be said that, like in the world of wine, each harvest year is unique: also in our sector the climate conditions influence the development of the cereal, by enriching the raw material with always new characteristics.

Therefore, since each actor of the supply chain has to deal with these news traits, we like thinking that an 'active' supply chain is the perfect synonym of that passionate feeling of renewing and always getting better, typical of our supply chain's protagonists.

THE AGRONOMIST

The professional figure of the agronomist is usually uncommon in the milling sector, but in our active supply chain it is, instead, a fundamental competence.

The agronomist is the person who empowers the farmer's expertise and with whom he collaborates side by side during the most important phases of the harvest year.

Another important responsibility of the agronomist consists in supporting the selection of the new wheat varieties which will be introduced in our supply chain each year.

At the same time, he helps us in developing a specific Agronomic Disciplinary to be extended to all our farmers.

From here, we can proudly say that the first steps of our Research and Development activities (R&D) are our experimental wheat fields of our Molino Paolo Mariani's agricultural holding, in which we cultivate the new wheat varieties before extending them to all our supply chain's farmers.



AGRICOLTORE

Grazie alla conoscenza e alla forte sintonia con i propri terreni, i nostri agricoltori comprendono appieno come dedicarsi alla cura dei singoli campi di grano.

Così, ogni annata agraria offre ai nostri agricoltori la possibilità di rafforzare questo forte legame, affinando le proprie abilità nella tecnica di coltivazione, diventata massima espressione delle novità donate da ogni annata agraria e di quella 'memoria del territorio' che ogni agricoltore custodisce.

MOLINO PAOLO MARIANI E LA BORSA DEL GRANO

Tutti gli agricoltori partecipanti alla nostra filiera attiva ricevono un compenso concordato, indipendentemente dai prezzi uniformanti dettati dalla borsa del grano.

Siamo consapevoli che, se paragonati ai livelli di altri paesi, il nostro sistema economico italiano è formato principalmente da realtà agricole di piccole e medie dimensioni che devono far fronte a costi fissi e a spese più alte per offrire un prodotto di qualità.

Così, supportando adeguatamente le singole necessità economiche di ciascuno dei nostri agricoltori, possiamo dare loro gli strumenti indispensabili per dedicarsi con maggiore attenzione, passione e dedizione alla cura di ogni terreno.

STOCCAGGIO DEL GRANO

Anche nella fase dello stoccaggio del grano ci prendiamo cura delle diverse varietà di grano.

Una volta all'anno, ritiriamo il grano dai contadini della nostra filiera attiva per poi portarli nei nostri centri di stoccaggio, assicurandoci che ogni singola varietà venga conservata adeguatamente in silos separati.

THE FARMER

Thanks to their knowledge and their deep connection with their fields, our farmers fully understand how to deeply dedicate themselves to the care of each land.

In this way, each harvest year offers them the possibility to reinforce this strong bond by honing their agricultural skills.

This means that their cultivation technique has become the maximum expression of both the new characteristics donated by the harvest year itself and also of that farmers' 'memory of the territory' which they carefully preserve.

MOLINO PAOLO MARIANI AND THE STOCK EXCHANGE

All the farmers belonging to our active supply chain receive an agreed payment, independently from the standardized wheat prices objectively established by the stock exchange.

We are aware of the fact that, if compared to the economic structures of the other countries, our Italian economic system is mainly formed by small and medium agricultural businesses which have to face fixed costs and higher expenses in order to offer high-quality products.

In this way we truly believe that, by properly supporting the specific economic needs of each farmer, we are able to give them the essential tools to dedicate themselves to the care of their fields with much more care, passion and commitment.

THE WHEAT STORAGE

Also during the important phase of the wheat grain storage, we love taking care of the different wheat varieties.

In fact, once a year, we collect the varieties from our farmers belonging to our supply chain and we carry them to our storage facilities, ensuring that each variety is properly stored in a specific and distinct silo.

MUGNAIO

Anche la competenza del mugnaio è stata completamente rivalutata nella nostra filiera attraverso un percorso di studi svolto presso la Swiss School of Milling di San Gallo (Svizzera), considerata la migliore scuola al mondo del settore molitorio.

Credendo ancora una volta nella competenza e nella ricerca, abbiamo rivoluzionato l'approccio tra la tecnica molitoria e il grano: la macinazione diventa una vera e propria arte dove il mugnaio rispetta le diversità della singola varietà valorizzandone tutte le sue caratteristiche intrinseche.

Infatti, ogni singola varietà di grano ha proprietà, sapori e profumi unici che si possono individuare e riconoscere nelle nostre farine.

IL RIPOSO DEL GRANO

Fattore fondamentale, ma poco conosciuto, è l'importanza del riposo del grano prima del processo di macinazione che, nei grani di forza, può raggiungere tempi anche di due giorni.

Diversamente dalle altre realtà, abbiamo compreso che ogni chicco di grano ha una propria 'durezza' che deve essere ammorbidita sia attraverso l'aggiunta di una determinata percentuale di acqua sia lasciando riposare il grano per un tempo necessario che ne asseconi le caratteristiche.

In questo modo, riusciamo a non stressare il chicco durante le varie fasi di macinazione evitandone il riscaldamento e il conseguente danneggiamento delle proprietà panificatorie delle farine.

THE MILLER

In our supply chain, also the miller's expertise has been completely reevaluated thanks to the course of study completed at Swiss School of Milling of St. Gallen (Switzerland), considered the world's best institution in the grain milling industry.

Still believing in the importance of the research and the competence, we are proud to say that we have revolutionized the traditional approach between the milling technique and the world of the wheat: for us, grinding has become a real form of art in which the miller respects each wheat variety by enhancing its specific features.

In fact, from our studies it has emerged that each wheat variety has specific flavors, aromas and features that can be clearly identified and enhanced in our flours.

THE RESTING TIME OF THE WHEAT

A crucial element, which is mostly unknown, is the importance of a specific period of rest of the wheat grains before the milling process; a rest period which can even last for two days if we consider the high-protein wheats.

Differently from the other milling realities, we have understood that each wheat grain is characterized by a peculiar 'hardness level' which can be decreased by adding a precise percentage of water and by leaving the grain rest sufficiently for a given period of time, according to the variety's unique characteristics.

In this way, we are able to not stress the grain out during the several phases of the milling process, avoiding the possible overheating and the consequent damage of the baking qualities of the flours.



MACINAZIONE 'TUTTOCORPO'

Ispirandoci alla cultura dei molini del nord Europa (esperti di prodotti integrali) abbiamo condotto i nostri studi verso lo sviluppo di una farina integrale ottenuta con il metodo di macinazione 'tuttocorpo', completamente ideato e sviluppato per la prima volta in Italia dalla nostra famiglia.

Dopo anni di ricerche e modifiche all'interno del Molino, nel nostro processo di macinazione le fibre e il germe non vengono separati dalla farina per poi essere aggiunti in un secondo momento, bensì macinati nella loro totalità rispettando al meglio la natura del chicco di grano.

MOLINO A PIETRA E MOLINO A CILINDRI

Già a partire dei primi anni del 1900, il nostro Molino Paolo Mariani ha iniziato a macinare il grano con i primi molini a pietra alimentati ad acqua.

Nei molini a pietra, la farina viene estratta in un unico passaggio attuando una pressione tale da poter danneggiare le sue caratteristiche panificatorie.

Invece, nei numerosi passaggi della macinazione a cilindri, se fatti con grande competenza, le singole parti del chicco di grano vengono macinate delicatamente con un tempo più lungo, attuando la giusta pressione nei diversi passaggi dei cilindri.

La macinazione a pietra fa parte della nostra storia ma, per raggiungere obiettivi qualitativi sempre più elevati, crediamo che sia importante avere uno sguardo sempre aperto verso il futuro.



OUR MILLING METHOD 'TUTTOCORPO'

Inspired by the culture of the Northern European mills (whole wheat product expert), we have focused our research on developing a specific whole wheat flour obtained by implementing our innovative milling method 'tuttocorpo' exclusively conceptualized for the first time in Italy by our Molino Paolo Mariani family.

In this process, the fibre and the wheat germ are not initially separated from the flour and then added again in a second phase, but instead, they are milled together, fully respecting the nature of the wheat grain by leaving all its characteristics unaltered.

STONE MILL AND CYLINDER MILL

Already in the early 1900s, our Molino Paolo Mariani family started milling the wheat grains following the stone milling philosophy.

It must be said that in the stone mills the flour is extracted in a single-pass system by applying such a pressure level that could even damage the flour's baking qualities.

On the other hand, we have understood that during the many passages of the cylinder milling process, if supported by a great milling expertise, the different parts of the wheat grain are gently milled for a longer period of time, applying the right pressure during the several phases greatly reduces the risk of damaging the flour's qualities.

Concluding, we can say that the stone milling philosophy is part of our history but, in order to pursue increasingly high-quality goals, we truly believe that it is important to always have a look towards the future.



ARTIGIANO

La grande cucina italiana è nata dalla sintesi tra territorio, materia prima e artigiano.

Ed è proprio su queste radici che cerchiamo di riavvicinare gli artigiani con una sensibilità diversa alla conoscenza della materia prima.

Il nostro Molino Paolo Mariani si apre alla condivisione delle conoscenze con gli artigiani attraverso visite guidate nei campi della nostra filiera e con incontri formativi nel nostro laboratorio La Casa del Fornaio.

L'artigiano è quella figura che conclude il processo della nostra filiera attiva con una maggiore attenzione e sensibilità, rispettando e abbracciando il percorso che c'è tra la terra e la tavola.

Diventa cosciente di quel rapporto millenario che è sempre esistito tra l'uomo e ciò che mangia, in una continua 'ricerca del gusto' come espressione della propria tradizione, della personalità e della civiltà.

THE ARTISAN

The great Italian cuisine is the result of a deep synergy of lands, raw materials and artisans.

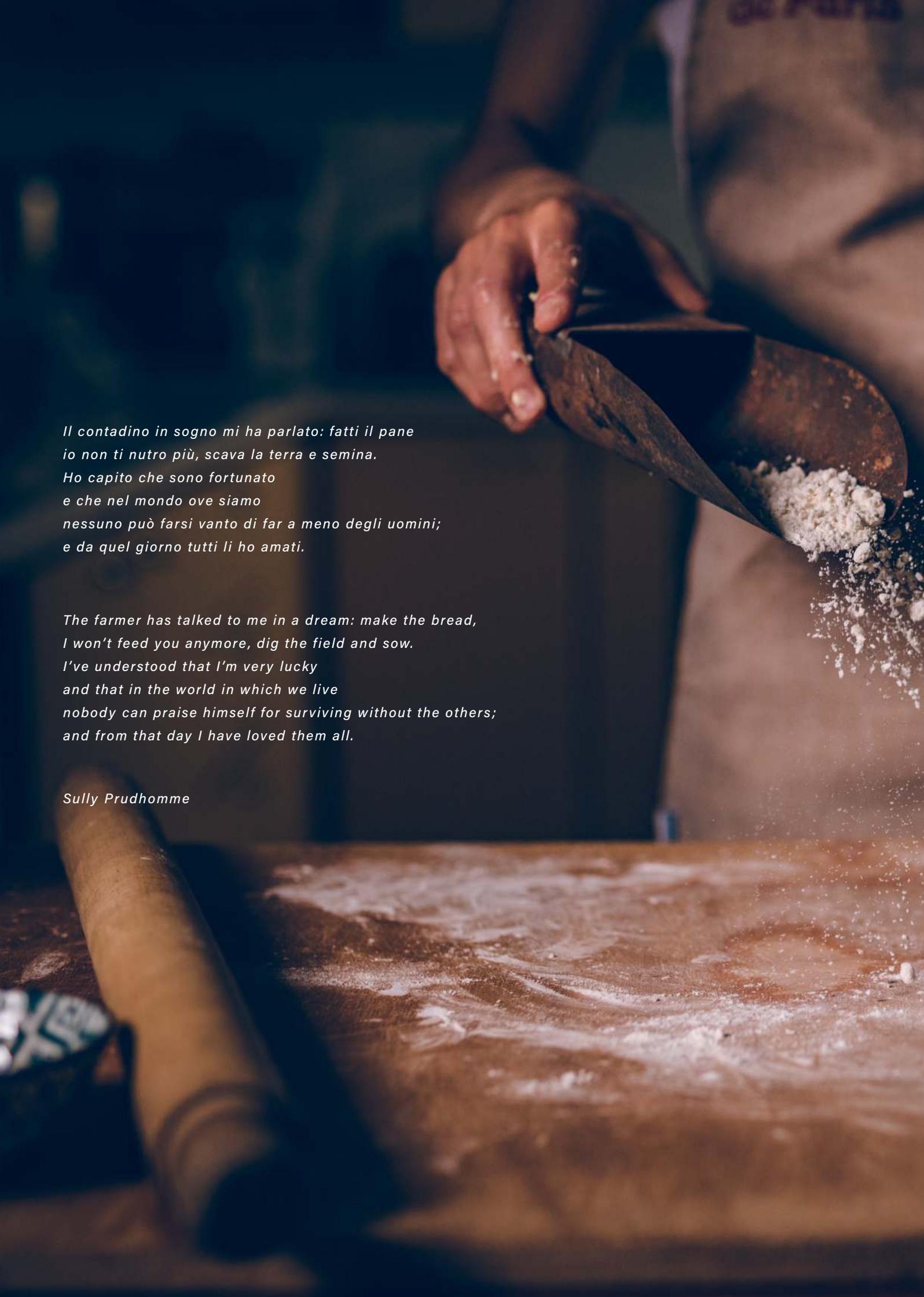
Following these important roots, what we would like to do is to encourage the artisans to get a better understanding of the raw materials, promoting a different sensitivity.

In fact, our Molino Paolo Mariani family shares its expertise with the fascinating world of the artisans through both guided tours in our picturesque wheat fields and with didactic meetings at our La Casa del Fornaio laboratory.

It must be said that the artisan is the final figure belonging to our active supply chain who respects and embraces the special journey from our fields to our tables with a deeper knowledge and sensitivity.

The artisan has become aware of that millennial relationship that has always existed between the human being and the food, in a constant 'research of taste' as a form of expression of his own tradition, personality and civilization.





*Il contadino in sogno mi ha parlato: fatti il pane
io non ti nutro più, scava la terra e semina.
Ho capito che sono fortunato
e che nel mondo ove siamo
nessuno può farsi vanto di far a meno degli uomini;
e da quel giorno tutti li ho amati.*

*The farmer has talked to me in a dream: make the bread,
I won't feed you anymore, dig the field and sow.
I've understood that I'm very lucky
and that in the world in which we live
nobody can praise himself for surviving without the others;
and from that day I have loved them all.*

Sully Prudhomme



PANE & PIZZA

SPECIAL FLOUR FOR BREAD AND PIZZA



LA FABBRI
PANE & PIZZA

SPECIAL FLOUR FOR BREAD AND PIZZA

NET WT 25.36KG (56.1LB)



molino
PAOLO MARIANI[®]
molinomarianipaolo.com