



LA SCUOLA DEL MOLINO

LA SCUOLA ALL'INTERNO DEL MOLINO QUAGLIA

La Scuola del Molino Quaglia è ospitata nella sede dell'antico molino della famiglia Quaglia non più in funzione, proprio di fronte al moderno impianto di produzione in cui nascono le farine Petra. La Scuola rappresenta il legame solido tra l'antica tradizione ed il sapere di una famiglia di mugnai e la continua ricerca tesa allo sviluppo di soluzioni che riescano ad adattarsi alle esigenze sempre in divenire dei consumatori.

La Scuola è rivolta a professionisti che credono in quello che fanno e scelgono di dedicare parte del loro tempo alla formazione personale, nonostante sia sempre difficile assentarsi dal lavoro. La Scuola del Molino è il luogo ideale per chi vuole dare valore al proprio mestiere ed investire in formazione, nonché stringere legami con altri professionisti con cui confrontarsi in un scambio aperto e costruttivo.

PERCHÉ NASCE LA SCUOLA DEL MOLINO?

La Scuola del Molino nasce dalla voglia e, in un certo senso, dalla necessità di restituire alle farine e ai prodotti da loro derivati un ruolo centrale nell'alimentazione. La riscoperta, la salvaguardia e la trasmissione di saperi antichi attraverso l'utilizzo di strumenti e tecniche all'avanguardia sono gli obiettivi della Scuola del Molino.

Ad oggi, la Scuola del Molino rimane in Italia l'unica scuola con laboratori di pasticceria, pizzeria e panificazione organizzata e gestita all'interno di un'azienda molitoria. La missione è quella di diffondere la conoscenza della farina, dei lieviti, degli impasti e di tutte le tematiche legate alla gestione della produzione, della vendita, del servizio in sala e della comunicazione dei prodotti alimentari artigianali collegati con l'arte bianca.

PETRA SRL MOLINO QUAGLIA SPA

via Roma 49
Vighizzolo d'Este
35040 PD

INFO

www.farinapetra.it
marketing@farinapetra.com

T: +39 0429 649110



Nella Scuola del Molino si tengono da oltre un decennio i corsi di **Università della Pizza**, di **Accademia del Pane** e di **Pasticceria Dinamica**, oltre a decine di corsi tematici destinati ai professionisti della pizzeria, panificazione, pasticceria e alta cucina. All'interno della scuola si tengono annualmente i simposi tecnici **PizzaUp** (simposio tecnico sulla pizza italiana contemporanea) e **Pastry Best** (simposio tecnico sulla pasticceria italiana contemporanea) con la partecipazione dei più importanti nomi della critica e del giornalismo enogastronomici.

NON SOLO RICETTE

La Scuola del Molino non è una scuola di cucina. Non si limita a fornire delle ricette ed insegnare le tecniche di esecuzione. La Scuola del Molino permette di imparare un metodo, trasmette un approccio di continua ricerca nel proprio settore, sia esso la pasticceria, la pizzeria o la panificazione. Ai laboratori tecnici si affianca una forte ricerca volta ad ampliare la visione di mercato dei professionisti. Una volta affinata la tecnica, studiati i processi e le materie prime, bisogna riuscire a comunicare al cliente finale il valore del proprio prodotto. Una delle esigenze sempre più sentite oggi è quella di affiancare a una produzione d'elevata qualità, la capacità di stimolarne la vendita. La Scuola del Molino vuole accompagnare l'artigiano verso una visione del mercato più moderna, per arrivare ad offrire prodotti che rispondano alle diverse occasioni di consumo del cliente finale e che si adattino alle sue abitudini.

PETRA SRL MOLINO QUAGLIA SPA

via Roma 49
Vighizzolo d'Este
35040 PD

INFO

www.farinapetra.it
marketing@farinapetra.com

T: +39 0429 649110

I DOCENTI DELLA SCUOLA DEL MOLINO

Il corpo docente della scuola del molino si compone di professionisti impegnati in attività di ristorazione proprie. Questa loro dimensione di docenti e allo stesso tempo professionisti e imprenditori li rende perfetti per mettersi nei panni degli studenti e aiutarli ad applicare nel loro lavoro quotidiano le nozioni imparate durante i corsi.

Vengono scelti solo professionisti che condividono con il Molino Quaglia la visione del mercato, la filosofia di produzione ed il rispetto della materia prima.



QUATTRO PERCORSI IMPORTANTI:

Università della Pizza è il corso della Scuola del Molino che accompagna il pizzaiolo nella crescita professionale. Università della Pizza crea attorno a sé una community di pizzerie e pizzaioli che credono nel mettersi in gioco per dare sempre di più ai propri clienti.

Il progetto ideato da Chiara Quaglia e Piero Gabrieli per Petra Molino Quaglia è nato nel 2006 per rispondere all' esigenza di restituire alla pizza italiana gusto equilibrato e migliore digeribilità.

Il percorso di studio si articola in 4 livelli, tra momenti di approfondimento e formazione sugli ingredienti, sulle tecniche di impasto, lievitazione, cottura e disegno di ricette basate esclusivamente su ingredienti lavorati personalmente dal pizzaiolo e possibilmente legati alle stagioni. Ampio spazio è dato a temi di gestione di azienda, organizzazione del personale e comunicazione attraverso i social networks.

Università della Farina è il nuovo corso della Scuola del Molino che nasce da anni di collaborazione stretta con il mondo agricolo e con gli artigiani degli impasti, per divulgare strumenti di lavoro senza precedenti e fornire per la prima volta le chiavi di lettura qualitativa di un ingrediente così comune e così controverso. Pensato per tutti quei professionisti che vogliono diventare esperti della farina, sapere come sceglierla e riconoscerla partendo dal cereale, passando per la conoscenza delle tecniche di macinazione, fino a controllarla sapendo interpretare i parametri di prestazione.

Università della Farina è il primo e unico percorso di acquisizione di competenze tecniche per scegliere e lavorare al meglio le farine, partendo dalla conoscenza dei cereali e di come differenti tecniche e diagrammi di macinazione ne influenzino caratteristiche e prestazioni.

PETRA SRL
MOLINO QUAGLIA SPA
via Roma 49
Vighizzolo d'Este
35040 PD

INFO
www.farinapetra.it
marketing@farinapetra.com

T: +39 0429 649110



Accademia del Pane nasce per soddisfare il forte bisogno di rinnovamento della panificazione tradizionale, che soffre oggi di un pericoloso anacronismo rispetto alle esigenze dei consumatori. L'Accademia del Pane è l'unica iniziativa in Italia orientata alla riproposizione del mestiere della panificazione artigiana in una chiave imprenditoriale moderna, per dare ai panificatori strumenti concreti per affrontare il mercato con schemi produttivi e organizzativi diversi dal passato. Ma soprattutto Accademia del Pane indirizza i panettieri verso un ritorno alle tecniche tradizionali di lavorazione del pane e dei prodotti da forno in generale: solo farina, lievito naturale, acqua e sale, evitando surrogati che appiattiscono il gusto e alterano la digeribilità.

Pasticceria Dinamica offre oggi ai pasticceri artigiani un'opportunità per guardare al futuro della propria pasticceria con un'ottica contemporanea che ridefinisce l'assortimento in termini nutrizionali e di gusto.

Pasticceria Dinamica insegna a scegliere le materie prime, conoscere la loro stagionalità, apprenderne le reazioni e le interazioni con il nostro corpo, saperle dosare ed equilibrare per stimolare correttamente i nostri recettori del gusto. Lo scopo è quello di realizzare prodotti dolci e salati di consumo quotidiano e davvero artigianali, partendo dalla conoscenza di ingredienti semplici e delle tecniche per lavorarli naturalmente, superando anche le farine bianche a favore di cereali alternativi e macinazioni del grano tenero più ricche di fibre ed elementi nutrizionali delle parti esterne del chicco.

**PETRA SRL
MOLINO QUAGLIA SPA**

via Roma 49
Vighizzolo d'Este
35040 PD

INFO

www.farinapetra.it
marketing@farinapetra.com

T: +39 0429 649110