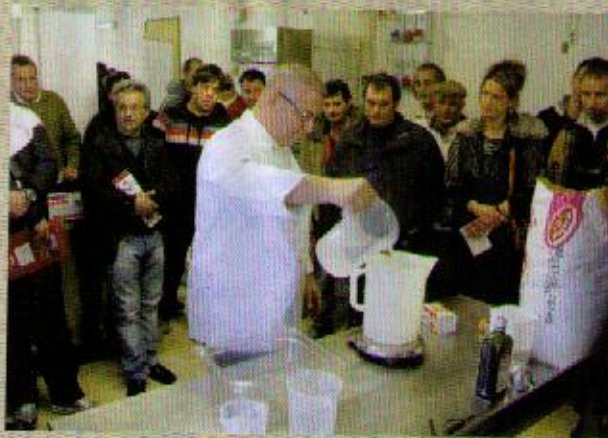


## FARINA: IL CORSO TEORICO-PRATICO DI AGUGIARO&FIGNA

A Expo di Indal 2000 le aziende hanno potuto organizzare una serie di eventi e appuntamenti per fornire ai clienti informazioni ad alto tasso professionale. Come nel caso di Agugiaro&Figna Molini, che ha sfruttato l'occasione per un corso teorico-pratico



sulla farina. A condurlo, Nicola Demo, il technical chef dell'azienda di Curtarolo (PD). La caratteristica principale di Nicola Demo è la semplicità con cui riesce a spiegare concetti non semplici come la W, la lievitazione o la maturazione. Prendiamo per esempio la W. Sentito come lo ha spiegato Demo: "I numeri della W si ottengono con uno strumento chiamato alveografo di Chopin inventato nei primi del Novecento ma perfezionato a metà degli anni Sessanta. Questo strumento misura la capacità di un impasto con acqua e farina. In sostanza la W della farina è quella che rappresenta la resistenza allo sviluppo dei gas di lievitazione dell'impasto stesso. In sintesi per prodotti di volume elevato si dovrà utilizzare una W alta così come al contrario, per una lievitazione corta, sarà sufficiente utilizzare una farina a bassa W". E per concludere, ecco Demo sulla maturazione: "È un processo naturale e spontaneo che consiste nella pre-trasformazione del glutine in elementi più semplici e l'amido in zuccheri più semplici. Insomma una sorta di 'predigestione dell'impasto'". Spiegazione a prova di bambino.



sulla maturazione: "È un processo naturale e spontaneo che consiste nella pre-trasformazione del glutine in elementi più semplici e l'amido in zuccheri più semplici. Insomma una sorta di 'predigestione dell'impasto'". Spiegazione a prova di bambino.