

PEPPINO TINARI, IL MIO *cestino* *del pane colorato e profumato*

Lo chef di Villa Maiella ha lavorato con le farine Venere Nero Mix, Canapa Green Mix e Riso Rosso Mix firmate da Molini Spigadoro per creare una selezione di proposte divertenti e salutari ricche di fibre e vitamine

«**A**mo fare il pane e amo andare alla ricerca di farine di qualità e prodotti nuovi che lascino libera la mia fantasia. È parte di me: creare, sperimentare, personalizzare». Quando incontri la passione per "il fare", la riconosci subito. **Peppino Tinari, chef di Villa Maiella** ristorante stellato a Guardiagrele in provincia di Chieti, uno dei più suggestivi luoghi d'Abruzzo, è passione allo stato puro. Per la cucina, per l'accoglienza e per la materia prima di qualità. «Sulle mie tavole il pane non può mai mancare. Un pane profumato e aromatico, lievitato per circa 18 o 20 ore e lavorato con rispetto, che accompagna i nostri ospiti per tutto il menu senza sovrastare il sapore dei piatti serviti, ma esaltandoli. Per un pane così servono ingredienti di qualità, a partire dalla farina». Per il suo ultimo cestino del pane lo chef Tinari ha usato le farine **Venere Nero Mix, Canapa Green e Riso Rosso** firmate da Molini Spigadoro.



PANE AL RISO ROSSO

1 kg	Farina Riso Rosso Mix di Molini Spigadoro
10 g	Lievito
500 g	Acqua
16 g	Sale

Create un impasto omogeneo ed elastico che lascerete lievitare per nove ore a 6 gradi. Una volta trascorse le nove ore, lasciate lievitare nuovamente l'impasto a 18 gradi per altre nove ore. Lavorate l'impasto lievitato creando pagnotte e filoncini. Cuocete per 40 minuti a 220 gradi abbassando la temperatura gradualmente fino a 180 gradi.

TRE MIX COLORATI E VIRTUOSI

VENERE NERO MIX – Il gusto e il profumo del riso venere nero

Grazie alla presenza di antociani, antiossidanti che contrastano l'azione dei radicali liberi, e all'alto contenuto di vitamine idrosolubili, sali minerali e fibre, il riso Venere è l'alleato perfetto per un'alimentazione sana ed equilibrata.

RISO ROSSO MIX – Riso Rosso Integrale Originario Profumata e colorata, mantiene inalterate le proprietà nutritive del riso rosso, ricco di fibre, vitamine, sali minerali e proteine. Gli antociani rossi contenuti nella parte esterna del chicco hanno un'azione antiossidante.

CANAPA GREEN MIX - Verde, buona e profumata

La farina di canapa sativa – derivata dai semi decorticati e disoleati meccanicamente a freddo, senza solventi – contiene circa il 33% di proteine, Omega3, Omega6, fibre e minerali. La micro-alga spirulina, che regala alla farina il colore verde, ha proprietà antiossidanti e antinfiammatorie.



Molini Spigadoro
Via IV Novembre, 2/4 - 06083 Bastia Umbra -
Perugia (Pg) - Italy