



*La poesia è sempre un atto di pace.
Il poeta nasce dalla pace come il
pane nasce dalla farina.*

PABLO NERUDA



CURIOSITÀ Furono alcune popolazioni garganiche, vissute in pieno Paleolitico superiore, le prime a produrre e consumare regolarmente farina.

LA FARINA SALE IN CATTEDRA

*Un'iniziativa che coinvolge le scuole di
cucina in tutta Italia quella che
Molino Rossetto sta realizzando con Frigo.
La qualità dei prodotti, e la praticità
delle confezioni in Brik, a disposizione
degli chef delle scuole... un incontro
esplosivo!*



Qualità, creatività, versatilità nel rispondere alle esigenze dei consumatori, accanto a un forte orientamento verso la sostenibilità e il contesto sociale in cui opera. Sono questi, in sintesi, i tratti distintivi di Molino Rossetto, l'azienda di Pontelongo (PD) specializzata nella produzione di farine e preparati innovativi e funzionali. La gamma dei prodotti Molino Rossetto è molto ampia: spazia dalle farine classiche di grano tenero per la pasta fresca, i

dolci e il pane, alle farine di mais, fino a prodotti innovativi, in linea con le sempre più esigenti richieste del mercato, come le Farine di filiera 100% italiane, le Macinate a Pietra 100% biologiche, le Multicereali biologiche, le farine di farro e kamut, le farine speciali di riso, di ceci, di grano saraceno e di castagne, la farina di grano tenero integrale, ma anche la Farina di Grano Arso, di Orzo e di Avena, o ancora quella di Quinoa, le Farine di Forza e, in generale, tutte le proposte

senza glutine.

A fianco ad una grande innovazione di prodotto, si è inoltre recentemente inserita una rivoluzionaria innovazione di packaging, con la linea *CR Top Farine*, la prima e unica linea di farine proposta in Brik in carta FSC. Le confezioni sono richiudibili grazie ad un pratico tappo realizzato in materiale vegetale 100% compostabile, comode da utilizzare e completamente riciclabili. La loro particolare forma consente di usare il

prodotto in modo efficiente e pulito. Un indicatore sul lato, con 4 livelli di grammatura consente inoltre di intuire a colpo d'occhio la scorta di farina rimasta. Attualmente a disposizione nelle referenze Farina di grano tenero "00", Farina di grano tenero "00" 100% grano italiano, Farina integrale 100% grano italiano e Farina di grano tenero "0" Manitoba, Farina di grano tenero "Tipo 1" 100% grano italiano, Semola rimacinata di grano duro 100% grano italiano.



FRIGO

PRODOTTI FRESCHI CONFEZIONI DI CUCINA



DIRETTORE RESPONSABILE
MASSIMO VACCARO
massimo.vaccaro@frigomagazine.com
CAPO REDATTORE
SERGIO BRAMBILLA
redazione@frigomagazine.com
Tel. 0249786808

PROJECT MANAGER
LUIGI MOLGORA
PROGETTO GRAFICO
Antonio Rolli
IMPAGINAZIONE
Grazia Positano

HANNO COLLABORATO
Sara Molgora, Aldo Pacciolla,
Paolo Scevola Ruscellotti,
Elena Varini

PER LA PUBBLICITÀ
O.P.Q. Srl - Via G.B. Pirelli, 30
20124 Milano Tel 02/66992511
info@opq.it - www.opq.it



FRIGO è registrato presso il tribunale di Milano con il numero 178 del 31/03/2011 Printed in Italy. Tutti i diritti sono riservati. Manoscritti e foto restano di proprietà della FantasyCommunication srl e, anche se non pubblicati, non saranno restituiti. È vietata la riproduzione anche parziale di testi, documenti e foto. *Stampa: Centro Stampa Quotidiani SpA Via dell'Industria, 52 25030 Erbusco (BS)*