

ITALMILL *per l'arte*

ITALMILL HA SOSTENUTO IL RESTAURO DELLA STANZA DEL MULINO E DELLA STANZA DEL FORNO DELL'ABBZIA DI SANTA MARIA DI CERRATE, IN SALENTO, AFFIDATA IN CONCESSIONE DAL 2012 AL FAI - FONDO AMBIENTE ITALIANO

➡ Della Redazione

L'antica tradizione molitoria italiana torna alla luce, in tutto il suo originale splendore. Grazie al contributo di Italmill sono state completamente restaurate le stanze dell'Abbazia del XII secolo, nelle quali i monaci si dedicavano alla produzione del pane. Nella stanza del Mulino la grande macina è stata riposizionata nel suo alloggio originario, mentre la Stanza del Forno è stata riportata a laboratorio, dove il pubblico potrà familiarizzare con il mondo della farina e del pane. L'amore per l'Arte appartiene da sempre alla famiglia Ferrario: «siamo soci FAI dal 2000 e ci faceva piacere contribuire in modo concreto al recupero delle bellezze italiane. L'oggetto del restauro era assolutamente in linea con la

nostra storia di azienda leader nelle farine – afferma Filippo Ferrario, Vice Presidente di Italmill Spa». Parole che esprimono la motivazione di un nobile gesto, che ha consentito di restituire al pubblico la fruibilità di un bene artistico di altissimo valore. Si tratta infatti di un pezzo di storia importante della tradizione molitoria e dell'arte della panificazione italiana.

CHI È ITALMILL?

Italmill è un'azienda leader nel mercato delle farine di alta qualità, che opera nel settore dal 1911, tracciando i solchi della tradizione dell'arte bianca. Finomata per il brand Besozzi Oro – Farine professionali per Pasticceria – la farina per eccellenza dell'industria dolciaria italiana degli anni Cinquanta, come Motta e Alemagna, ancora oggi è la



ABBZIA DI SANTA MARIA DI CERRATE – ARCHIVO FAI, FONDO AMBIENTE ITALIANO

farina più richiesta dai migliori Maestri della pasticceria italiana. Con grande attenzione per la tradizione, l'azienda ha saputo orientare la propria ricerca e sviluppo nella direzione del lievito naturale, fino a farne il fiore all'occhiello della sua

gamma. Oggi, infatti, in ogni linea di prodotti Italmill nei tre segmenti pasticceria, panificazione e pizzeria, è presente il lievito madre, come ingrediente indispensabile per ottenere un prodotto finito eccellente e dal carattere inconfondibile.



LA STANZA DEL FORNO - ARCHIVO FAI, FONDO AMBIENTE ITALIANO



LA STANZA DEL MULINO - ARCHIVO FAI, FONDO AMBIENTE ITALIANO