MOLINO FERRARA®

dal 1926

PASTIFICIO ARTIGIANALE

Diamo Forma al Grano

MOLINO FERRARA®
dal 1926
PASTIFICIO ARTIGIANALE

LA STORIA

Il molino Ferrara è una realtà che esiste dal 1926 ma si lega alla storia della famiglia Ferrara nel 1958 quando papà Liborio l'acquista tra mille sacrifici e lo rende la realtà consolidata che porta avanti fino al 2000, anno della sua scomparsa. I due fratelli Alessandro e Carlo proseguono il lavoro iniziato dal padre con la stessa dedizione e scegliendo di rimanere legati al territorio producendo solo semole e farine di grani siciliani.

Nel 2008 viene reinstallato un molino a pietra naturale la Ferté, progetto curato nella realizzazione da Alessandro, per molire i grani antichi siciliani e proseguire il loro percorso che li lega al territorio, ai contadini, alle famiglie di San Cataldo e dei paesi vicini. Con il molino a pietra è stato possibile ampliare la scelta dei clienti e fornire farine realmente integrali e dalle pregiate caratteristiche organolettiche, certificati in biologico.

Nel 2016 nasce il progetto del pastificio biologico con l'idea di fare una pasta che avesse quelle stesse caratteristiche qualitative di quelle che si producevano una volta in Sicilia, dove storicamente nasce la pasta.

Ogni fase della produzione è stata analizzata e studiata per ottenere un risultato unico e di eccellenza.

La nostra Pasta Artigianale, unica nel suo genere, è la regina incontrastata della tavola.

Liborio Ferrara - Fondatore Molino Ferrara

GRANI ANTICHI E MODERNI

Oggi si fa un gran parlare di grani antichi e grani moderni, differenze, proprietà, miracoli e mode. Facciamo chiarezza.
Quando parliamo di grani antichi parliamo di varietà che venivano coltivate in Italia da diversi secoli e che hanno subito una selezione naturale senza l'intervento della scienza moderna. Sono frumenti che hanno caratteristiche fisiche, di statura e di robustezza, diverse da quelle moderne. Il termine antico, però, è più una licenza poetica. In realtà stiamo parlando di vecchie varietà che sono tornate in campo e si sono adattate al clima di oggi e sono leggermente diverse da quelle dell'Ottocento ma che conservano delle peculiarità che li rendono preziosi.
Le vecchie varietà sono più robuste e soffocano le erbe infestanti rubandogli la luce del sole, possono essere coltivate con facilità in assenza di chimica e questo ci permette di ottenere prodotti privi di pesticidi e residui di metalli che rendono più salubri i trasformati, e per la stessa ragione si prestano alla coltivazione in biologico e in naturale con risultati eccellenti ma rese minori. Per questo hanno un costo maggiore.

IL GLUTINE

Il glutine è presente anche nei grani antichi, alcune volte in quantità maggiori dei grani moderni, ma con un indice glutinico più basso rendendolo più digeribile. Per questa ragione può essere consumato dai soggetti intolleranti al glutine.
Le farine integrali molite a pietra hanno una percentuale di crusca, la parte esterna del chicco, che contiene delle sostanze che permettono di tenere sotto controllo l'innalzamento del picco glicemico, tolta la crusca anche con i grani antichi avremo un innalzamento del picco glicemico, perché aumentiamo la presenza di glucidi a discapito delle fibre e dei sali minerali presenti naturalmente nella crusca.
In Sicilia sono presenti oltre cinquanta varietà di grani duri antichi che hanno caratteristiche di sapori e fragranze differenti tra loro che rappresentano una vasta scelta per i palati più esigenti. Noi abbiamo scelto e selezioniamo le migliori popolazioni per la produzione di pasta.
Il grano antico siciliano rappresenta una scelta di qualità, di territorio e di tradizione per preservare la biodiversità autoctona e alimentare, per permettere un'agricoltura ecosostenibile, temi a noi molto cari.

IL METODO

Di paste ne esistono migliaia ma c'è pasta e pasta. Cosa rende unica la nostra? Tutto.
La nostra è una grande pasta perché noi la facciamo bene, senza compromessi, in biologico o in naturale.

LA MATERIA PRIMA

Solo grani duri siciliani e grani antichi siciliani, privi di pesticidi, naturali e biologici che analizziamo in azienda e selezioniamo per la loro qualità.

LA MOLITURA

Le semole sono ottenute da macinazione a cilindri che rispetta il chicco di grano e permette la produzione di prodotti di qualità non alterati nelle loro fondamentali caratteristiche organolettiche.
I semolati integrali sono ottenuti dalla macinazione a pietra naturale la Fertè, garanzia di qualità per la sua durezza che permette di non avere la presenza nelle farine di residui da sfaldamento della pietra. La macinazione a pietra rispetta il chicco non surriscaldandolo e permette di ottenere un prodotto naturalmente integro.

LA LAVORAZIONE DELL'ACQUA

Utilizziamo solo acqua depurata con filtri naturali per ottenere un risultato costante e che ci permette di avere un impasto più stabile e un prodotto finale più digeribile. Con benefici per il palato e per la salute.

TRAFILATURA

Utilizziamo solo trafile prodotte dalle migliori aziende italiane che ci permettono di avere una sfoglia microporosa che trattiene i sughi e i condimenti e allo stesso tempo è piacevole al palato risultando vellutata. La nostra scelta di trafile predilige formati dallo spessore importante per godere a pieno del sapore della sfoglia particolarmente gustosa grazie alla nostra scelta di varietà di grani per le semole e i semolati. Il risultato al palato è di maggiore soddisfazione.

TRABATTO E PRE-ESSICCAZIONE

La pasta formata dalle trafile inizia il percorso più importante che ne decreta la qualità finale. Il trabatto è un meccanismo costituito da setacci vibranti che vengono investiti da aria calda. In questa fase la pasta subisce l'eliminazione dell'acqua di superficie che evita l'avvio di processi enzimatici che possono compromettere la qualità della sfoglia. Il prodotto ancora elastico mantiene la sua forma inalterata e inizia il suo percorso di asciugatura che porterà il suo valore di umidità dal 30% circa, iniziale, all'11% del prodotto finito uscito dall'essiccatore statico. La pasta viene raccolta nei telai che vengono impilati e poi posizionati all'interno degli essiccatori statici.

ESSICCAZIONE

Questa è una parte importantissima del processo di produzione della pasta secca.
In questa fase la pasta perde lentamente la sua umidità. L'essiccazione è composta da cicli divisi in diverse fasi, che varia a seconda del formato, a temperature che non superano i 42 gradi e un tasso di umidità elevato che permette all'acqua di evaporare lentamente per circa 40 o 70 ore.
La durata dipende dallo spessore della pasta, contrariamente a quello che si pensa i formati lunghi, che sono il nostro fiore all'occhiello, sono quelli che richiedono il maggior numero di ore.
Grazie all'essiccazione messa da noi a punto otteniamo una pasta che ha un'ottima tenuta in cottura, una consistenza vellutata e una tenacità che unite al sapore sono caratteristiche che rendono la nostra pasta un prodotto di eccellenza che non ha eguali sul mercato.

CONFEZIONAMENTO

Portata a termine l'essiccazione la pasta viene trasferita nella zona confezionamento dove ogni pacco viene confezionato e controllato da un operatore. Viene etichettata, inscatolata e immagazzinata a temperatura controllata.
Oggi abbiamo una confezione ecosostenibile che ci permette di essere rispettosi dell'ambiente. Siamo attenti alle problematiche salutistiche quanto a quelle ambientali perché vogliamo lasciare in eredità ai nostri figli un mondo migliore. Anche questo crediamo sia un valore aggiunto al nostro prodotto. Perché i processi di produzione non possono prescindere dall'etica e dal rispetto del mondo in cui viviamo.
Creare un prodotto di qualità è come stringere un patto con i consumatori ai quali garantiamo il massimo che ci si possa aspettare da un'azienda che si impegna seriamente a garantire degli standard elevati che non si fermano solamente al prodotto ma proseguono nell'impegno reale nel migliorare l'ecosostenibilità aziendale, tutelare la biodiversità e innovare la tradizione.

LINEA BLU

Pasta Artigianale di Grani Siciliani (blend)

Pasta dal gusto delicato e gradevole fatta con semola a spigolo vivo di grani duri siciliani (blend).
Il prodotto che ne risulta ha caratteristiche qualitative superiori.
Trafilata ruvida e impastata con acqua depurata, che la rende ancora più digeribile e non altera il gusto della semola.
Essiccata a temperature che non superano i 42°C da 40 a oltre 70 ore a seconda delle esigenze del formato.
La linea Blu è una pasta che ha un ottimo sapore. Si tratta della linea di pasta di alta qualità prodotta con semole siciliane selezionate dal Molino Ferrara per le caratteristiche tecnologiche superiori.
Questa linea si rivolge ad una ristorazione attenta alla qualità dei prodotti e della materia prima essendo una pasta artigianale di qualità elevata con caratteristiche di produzione che la rendono un prodotto di pregio.

Consigli nutrizionali
Consigliata per gli intolleranti ai cereali
Sconsigliata per i celiaci.

Caratteristiche della materia prima:
per la semola della linea Blu il Molino Ferrara selezione grani coltivati in Sicilia da agricoltori fidati che vengono analizzati all'acquisto e miscelati per garantire in molitura delle semole dalle caratteristiche omogenee che permettono di produrre una pasta di altissima qualità. Si tratta di varietà moderne che nelle colline siciliane trovano terreni e temperature ideali per crescere in modo ottimale e garantire l'assenza di micotossine.

Ingredienti: semola di grani duri siciliani, acqua alcalina.
Allergeni: glutine.

Formati: 500g

LINEA VERDE BIO

LINEA VERDE

Pasta Artigianale di grano antico siciliano

Pasta dal gusto delicato e gradevole. Semola di grano duro antico da macinazione a cilindri non intensiva che rispetta il chicco, il prodotto che ne risulta ha caratteristiche qualitative superiori. Trafilata ruvida e impastata con acqua depurata che la rende ancora più digeribile e non altera il gusto della semola. Essiccata a temperature che non superano i 42°C da 40 a oltre 70 ore a seconda delle esigenze del formato.

La linea verde si rivolge ad un pubblico amante della pasta, attento anche alla salute. Grazia al basso "indice glutinico" risulta essere maggiormente digeribile evitando il senso di pesantezza provocato dalle paste comuni.
Questa linea si rivolge alla ristorazione di fascia alta essendo una pasta artigianale di qualità elevata con caratteristiche di produzione che la rendono un prodotto di pregio con qualità nutrizionali che garantiscono il benessere dei propri clienti, fornendo un servizio in più agli intolleranti al glutine.

Consigli nutrizionali
Ottima per gli intolleranti ai cereali.
Sconsigliata per i celiaci.

Popolazioni monovarietali: Perciasacchi, Russello.

Caratteristiche della materia prima:
i grani antichi siciliani sono delle popolazioni di grano duro che venivano coltivate in Sicilia prima dell'avvento dei grani moderni nanizzati. Hanno una resa minore per ettaro e per questo la materia prima ha un costo minimo tre volte superiore ai grani convenzionali.
Ha caratteristiche di allergenicità che li rendono più compatibili con la dieta umana. Il glutine con forza minore risulta più digeribile e può essere consumato dagli intolleranti al glutine.
Coltivati in naturale o biologico non presentano residui chimici di sorta.
Il Molino Ferrara esegue periodicamente esami multiresiduali a campione per garantire la qualità dei prodotti.
Tutti i grani antichi del Molino Ferrara sono coltivati in Sicilia da contadini di fiducia con contratti di filiera.

Ingredienti:
semola di grano duro antico siciliano, acqua alcalina.
Allergeni: glutine.

Formati: 500g

LINEA NERA BIO

LINEA NERA

Pasta Artigianale integrale di grano antico siciliano

Pasta Artigianale Integrale di grano antico siciliano monovarietale biologico o naturale. Pasta dal gusto deciso e gradevole. Trafilata ruvida e impastata con acqua depurata che la rende ancora più digeribile e non altera il gusto del semolato. Essiccata a temperature che non superano i 42°C da 40 a oltre 70 ore a seconda delle esigenze del formato.

Consigli nutrizionali
Consigliata anche ai diabetici perché la presenza della crusca non permette il picco glicemico.
Ottima per gli intolleranti ai cereali.
Sconsigliata per i celiaci.

Popolazioni monovarietali: Timilia, Russello, Perciasacchi, Farro.

Caratteristiche della materia prima:
i grani antichi siciliani sono delle popolazioni di grano duro che venivano coltivate in Sicilia prima dell'avvento dei grani moderni nanizzati. Hanno una resa minore per ettaro e per questo la materia prima ha un costo minimo tre volte superiore ai grani convenzionali.
Ha caratteristiche di allergenicità che li rendono più compatibili con la dieta umana. Grazie al basso "indice glutinico" risulta più digeribile e può essere consumato dagli intolleranti al glutine.
Coltivati in naturale o biologico non presentano residui chimici di sorta. Il Molino Ferrara esegue periodicamente esami multiresiduali a campione per garantire la qualità dei prodotti.
Tutti i grani antichi del Molino Ferrara sono coltivati in Sicilia da contadini di fiducia con contratti di filiera.

Ingredienti:
semolato integrale di grano duro antico siciliano, acqua alcalina
Allergeni: glutine.

Formati: 500g

LINEA ROSSA

LINEA ROSSA

Pasta Artigianale di grano duro siciliano aromatizzata

Pasta Artigianale di fior di semola siciliana dal gusto delicato e gradevole di mandorla, pistacchio, lenticchie rosse e cece. Semola di grano duro a macinazione non intensiva, che rispetta il chicco, il prodotto che ne risulta ha caratteristiche qualitative superiori con l'aggiunta di una percentuale di farine di mandorle siciliane, di pistacchi siciliani, di lenticchie rosse e di ceci. Trafilata ruvida e impastata con acqua depurata che la rende ancora più digeribile e non altera il gusto della semola, preservando gli aromi. Essiccata a temperature che non superano i 42°C da 40 a oltre 70 ore asseconda delle esigenze del formato.

La linea Rossa è una pasta che ha un ottimo sapore a cui l'aroma aggiunge inaspettate emozioni di gusto esaltando l'unione con sughi e ragù, sia di carne che di verdure. Si tratta della linea di pasta di alta qualità prodotta con semole siciliane selezionate dal Molino Ferrara per le caratteristiche tecnologiche di pregio con l'aggiunta di due delle più preziose varietà di frutta secca tipicamente siciliane sinonimo di buono.

Questa linea si rivolge ad una ristorazione attenta alla qualità dei prodotti e della materia prima essendo una pasta artigianale di qualità elevata con caratteristiche di produzione che la rendono un prodotto di pregio e alla clientela turistica maggiormente predisposta a provare prodotti peculiari e innovativi.

Consigli nutrizionali

Sconsigliata per i celiaci.

Caratteristiche della materia prima:

per la semola della linea Rossa il Molino Ferrara seleziona grani coltivati in Sicilia da agricoltori fidati che vengono analizzati all'acquisto e miscelati per garantire in molitura delle semole dalle caratteristiche omogenee che permettono di produrre una pasta di altissima qualità. Si tratta di varietà moderne che nelle colline siciliane trovano terreni e temperature ideali per crescere in modo ottimale e garantire l'assenza di micotossine.

Ingredienti: semola di grano duro siciliano, farina di mandorla, farina di pistacchio, farina di lenticchie rosse, farina di ceci, acqua alcalina
Allergeni: glutine.

Formati: 500g

SPAGHETTONE LUNGO

Spaghettoni siciliani prodotti con le migliori semole di grano duro, molite e pastificate in Sicilia. Si tratta di una produzione limitata incartata a mano, pasta essiccata 4/6 giorni in celle statiche. Conservare la pasta a temperatura non superiore ai 20°C per scoraggiare la proliferazione di insetti. Le irregolarità di formato, taglio e colore, non sono difetti ma caratteristiche tipiche della pasta artigianale trafilata al bronzo.

Consigli nutrizionali
Ottima per gli intolleranti ai cereali.
Sconsigliata per i celiaci.

Popolazioni monovarietali: Perciasacchi, Russello.
Caratteristiche della materia prima: i grani antichi siciliani sono delle popolazioni di grano duro che venivano coltivate in Sicilia prima dell'avvento dei grani moderni nanizzati. Hanno una resa minore per ettaro e per questo la materia prima ha un costo minimo tre volte superiore ai grani convenzionali.
Ha caratteristiche di allergenicità che li rendono più compatibili con la dieta umana. Il glutine con forza minore risulta più digeribile e può essere consumato dagli intolleranti ai cereali.
Coltivati in naturale o biologico non presentano residui chimici di sorta.
Il Molino Ferrara esegue periodicamente esami multiresiduali a campione per garantire la qualità dei prodotti.
Tutti i grani antichi del Molino Ferrara sono coltivati in Sicilia da contadini di fiducia con contratti di filiera.

Pasta Artigianale di grano antico siciliano biologico o naturale

Ingredienti: semola di grano duro antico siciliano, acqua alcalina.
Allergeni: glutine.

Formati: 500g

LINEA LE SPIGHE

Pasta Artigianale di grano antico siciliano biologico o naturale

Pasta dal gusto delicato e gradevole. Semola di grano duro antico da macinazione a cilindri non intensiva che rispetta il chicco, il prodotto che ne risulta ha caratteristiche qualitative superiori. Trafilata ruvida e impastata con acqua depurata che la rende ancora più digeribile e non altera il gusto della semola. Essiccata a temperature che non superano i 42°C da 40 a oltre 70 ore a seconda delle esigenze del formato.
La linea "le spighe" si rivolge ad un pubblico amante della pasta, attento anche alla salute. Grazia al basso "indice glutinico" risulta essere maggiormente digeribile evitando il senso di pesantezza provocato dalle paste comuni.
Questa linea si rivolge alla ristorazione di fascia alta essendo una pasta artigianale di qualità elevata con caratteristiche di produzione che la rendono un prodotto di pregio con qualità nutrizionali che garantiscono il benessere dei propri clienti.

Consigli nutrizionali
Ottima per gli intolleranti ai cereali.
Sconsigliata per i celiaci.

Popolazioni monovarietali: Perciasacchi, Russello.
Caratteristiche della materia prima: i grani antichi siciliani sono delle popolazioni di grano duro che venivano coltivate in Sicilia prima dell'avvento dei grani moderni nanizzati. Hanno una resa minore per ettaro e per questo la materia prima ha un costo minimo tre volte superiore ai grani convenzionali.
Ha caratteristiche di allergenicità che li rendono più compatibili con la dieta umana. Il glutine con forza minore risulta più digeribile e può essere consumato dagli intolleranti ai cereali.
Coltivati in naturale o biologico non presentano residui chimici di sorta.
Il Molino Ferrara esegue periodicamente esami multiresiduali a campione per garantire la qualità dei prodotti.

Ingredienti: semola di grano duro antico siciliano, acqua alcalina.
Allergeni: glutine.

Formati: 500g

I FORMATI

REGINELLE

5/6 MIN.

BUSIATA LUNGA

10/12 MIN.

ZITI

8/10 MIN.

SPAGHETTONE

12/14 MIN

LINGUINE

9/11 MIN.

BUCATINO

5/6 MIN.

SPAGHETTI

8/10 MIN

TAGLIATELLE

4 M IN

FETTUCCINA

10/12 MIN

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

10/12 MIN

CAPELLI D'ANGELO

3/4 MIN

BUSIATE

10/12 MIN

MAFALDINE

5/6 MIN.

CASARECCE

7/9 MIN

CONCHIGLIONI

10/12 MIN

TOFE

5/7 MIN

FUSILLI

5/6 MIN.

ANELLETTI SICILIANI

10 MIN

RIGATONI

9/11 MIN

CALAMARATA

10/12 MIN

MEZZE MANICHE

10/12 MIN

PACCHERI

10/12 MIN

CAVATI

9/11 MIN

MEZZE PENNE

5/7 MIN

SPACCATELLE

4/5 MIN

DITALI RIGATI

5/7 MIN

PENNE RIGATE

5/7 MIN

MACCHERONCINO

5/7 MIN

CANDELINE

8/10 MIN

SPAGHINO

8/10 MIN

GOCCE

7/9 MIN

CORALLINI

4 MIN

FIOCCHI

5/6 MIN.

PACCHERI CON LENTICCHIE ROSSE

10/12 MIN

MEZZE MANICHE ALLA MANDORLA

7/9 MIN

MEZZE MANICHE AL PISTACCHIO

7/9 MIN

RIGATONI AL CECE (NERO)

7/9 MIN

MOLINO FERRARA®
dal 1926
PASTA DI SEMOLA
DI GRANO DURO SICILIANO
TRAFILATURA RUVIDA
PASTIFICIO ARTIGIANALE
FETTUCCINE
MOLINO FERRARA®
dal 1926
PASTA DI SEMOLA
DI GRANO DURO SICILIANO
TRAFILATURA RUVIDA
PASTIFICIO ARTIGIANALE
MOLINO FERRARA®
dal 1926
PASTA DI SEMOLA
DI GRANO DURO SICILIANO
TRAFILATURA RUVIDA
PASTIFICIO ARTIGIANALE
BUSIATE

Diamo Forma al Grano

MOLINO FERRARA®
dal 1926

PASTIFICIO ARTIGIANALE

ZONA INDUSTRIALE SAN CATALDO SCALO (CL)
WWW.MOLINOFERRARA.IT – INFO@MOLINOFERRARA.IT