



  
**MOLINO FERRARA**  
dal 1926



*Diamo forma al Grano*

  
**MOLINO FERRARA**  
dal 1926

Molino Ferrara Liborio s.a.s. di Carlo Ferrara S. & C.  
Sede e Stabilimento Zona Industriale  
San Cataldo Scalo  
93100 CALTANISSETTA  
T. 0934 56 90 68 - Fax 0934 56 93 42  
[www.molinoferrara.it](http://www.molinoferrara.it) - [info@molino ferrara.it](mailto:info@molino ferrara.it)

[www.molinoferrara.it](http://www.molinoferrara.it)

Il Molino Ferrara trova la sua forza nella passione per la qualità che ha spinto da sempre i fratelli Carlo ed Alessandro Ferrara alla ricerca di coltivatori che garantissero loro una materia prima eccellente. Il primo pensiero va al consumatore che deve gustare nel pane, nella pasta, nella pizza o nei dolci, il sapore della Sicilia, il sapore delle cose buone, di una terra ricca di tradizioni e di biodiversità.

Il patrimonio più grande di quest'isola, conosciuta come il granaio di Roma nell'antichità e divenuta il granaio d'Italia nei tempi moderni, sono le oltre cinquanta varietà di grani tra duri e teneri. Ogni popolazione di frumento ha caratteristiche uniche di sapore e fragranze. La Sicilia è famosa nel mondo per essere un'isola con innumerevoli microclimi e questo le ha permesso di accogliere piante dalle esigenze climatiche eterogenee e di soddisfare le esigenze di ogni singola popolazione di frumento giunta sul suo suolo. Da questa diversità sono nate innumerevoli tradizioni culinarie legate a sapori caratteristici da zona a zona, da vallone a vallone, da paese a paese, da provincia a provincia.

Il Molino Ferrara cosciente di questa diversità ha iniziato un percorso a ritroso che parte da due antiche pietre francesi da mulino, le migliori pietre, La Ferté; le ha riportate ad antico splendore e intorno ad esse ha ricostruito la struttura in legno del mulino. Il passo successivo è stato il recupero delle antiche sapienze dei mugnai del passato e la collaborazione con gli agricoltori per il riportare nei campi le antiche varietà di grano, così sono tornate nel Molino Ferrara la farina e la semola molite a pietra di grani antichi siciliani con tutte le loro peculiarità di sapore, profumo e proprietà nutrizionali, le migliori per qualsiasi lavorazione e per l'alimentazione.

Il passo successivo è stato dettato dall'amore per la regina delle nostre tavole: la pasta, conosciuta in tutto il pianeta come manifesto dell'italianità. La lavorazione è artigianale per preservare la poesia della sfoglia fatta ad arte. Le trafile sono di bronzo, tornite artigianalmente, i formati unici, e permettono di ottenere paste dalla sfoglia porosa. L'essiccazione è lenta, oltre trenta ore a temperature che non superano i quaranta gradi, per ottenere una cottura sempre al dente.

La pasta di grano antico siciliano Molino Ferrara porta sulle nostre tavole il sapore della Tradizione, il profumo della Sicilia, il suono degli zoccoli dei cavalli che trainano i carretti, il colore del sole che imbiandisce le spighe, la poesia del rito dello stare insieme a tavola.

## PASTA

— TRAFILATA AL BRONZO —



## QUALITÀ CERTIFICATA

I nostri prodotti derivano solo da grani siciliani accuratamente selezionati, garantendo così la completa rintracciabilità.

Le nostre farine non contengono miglioratori enzimatici, additivi, stabilizzanti o conservanti chimici.



## SPIGOTTI

— BISCOTTI INTEGRALI DI TUMMINIA —



## LIEVITO MADRE

— DI TUMMINIA —



## SEMOLA

— RIMACINATA DI GRANO DURO —



## FARINA

— DI GRANI ANTICHI MACINATI A PIETRA —

