MOLINO FERRARA®

dal 1926

CATALOGO GENERALE

Diamo Forma al Grano

LA NOSTRA STORIA

Liborio Ferrara - Fondatore Molino Ferrara

Il MOLINO FERRARA Liborio, da quasi un secolo dalla sua costruzione, si è imposto come realtà di rilievo nella produzione delle semole e delle farine macinate a pietra di grani antichi siciliani. Nato come azienda familiare negli anni '20 del '900, è divenuto di proprietà della famiglia Ferrara agli inizi degli anni '70.
Oggi il molino Ferrara è gestito dai fratelli Carlo ed Alessandro Ferrara che hanno ereditato dal padre Liborio la passione per il grano e per l'artigianato alimentare di altissima qualità, facendo proprio il motto "Passione per l'eccellenza".
Per scelta etica ed aziendale, il molino, trasforma solo grano siciliano proveniente dai campi degli agricoltori locali.
Da diversi anni il molino è certificato in biologico e molisce a pietra i grani antichi siciliani.
Da ottobre 2016 il molino si è arricchito di un laboratorio artigianale per la produzione della pasta secondo l'uso siciliano del XVII secolo.

LE NOSTRE SFIDE

2000

A inizio millennio abbiamo ereditato il Molino da nostro padre Liborio. Ci siamo dovuti scontrare con la realtà del territorio che ci percepiva come una nuova azienda e non la prosecuzione di quella che nostro padre ci aveva lasciato insieme alla sua "Passione per l'eccellenza", che divenne lo slogan del nostro lavoro.

Controcorrente decidemmo di produrre le nostre semole solo con Grani Siciliani. Sembrava essere la decisione migliore ma si rivelò subito una sfida. Mentre producevamo farine con grano locale i nostri clienti ci chiedevano prodotti che contenessero grano canadese. Così abbiamo iniziato a far conoscere le nostre Semole, a valorizzarne le capacità tecnologiche e spiegare quali fossero i vantaggi nell'utilizzare una materia prima esente da aflatossine e micotossine. Così siamo riusciti ad alimentare l'economia agricola del territorio.

Con un lavoro instancabile e incessante, portando nel cuore gli insegnamenti di nostro padre e arricchendoli con la nostra esperienza, abbiamo conquistato una nuova clientela, grazie alla qualità delle semole rimacinate di grano siciliano Molino Ferrara.

2008

Qualcosa di nuovo si muoveva nell'aria, un bisogno che divenne un movimento a cui aderirono molte persone che cercavano un nuovo stile di vita, più lento e rispettoso della natura. L'attenzione si focalizzò anche sulle farine e sui metodi di lavorazione. Si iniziò a parlare di rispetto della materia prima e di sviluppo sostenibile con maggiore decisione.

Tutti temi che a noi sono stati sempre cari. Così è iniziata la nostra ricerca personale per rispondere ad un esigenza che era anche la nostra e che ci poneva dinanzi una nuova sfida. Decidemmo di installare, di nuovo, un molino a pietra in azienda, là dove era stato eliminato, ancor prima che la nostra storia familiare si intrecciasse con quella del Molino.

La nostra fu una ricerca estenuante, in quegli anni non vi era la diffusione di molini a pietra che c'è oggi. Noi cercavamo il meglio che si potesse pretendere e dopo tante ricerche trovammo un antico molino da restaurare. Così abbiamo passato tante ore a pulire ogni componente, riportarlo a nuova vita e a rimetterlo in funzione. In fine trovammo quello che per noi era il graal della molitura, un'autentica pietra la Ferté, dal nome dell'omonima cittadina francese, dalla caratteristica durezza che la rende la migliore pietra per la molitura.

Il nostro progetto richiese molto lavoro ma prese forma e al Molino Ferrara tornò la molitura a pietra che garantiva prodotti integrali di ottima qualità, ma quella che era iniziata come una nuova sfida divenne ben presto una doppia sfida. In quegli stessi anni si iniziò a parlare di Grani Antichi Siciliani.

Le vecchie varietà di grano, abbandonate per la loro scarsa resa in favore delle varietà moderne, erano tornate nei campi di alcuni agricoltori che con pazienza e lavoro le avevano recuperate per preservare il patrimonio di biodiversità siciliana e per il loro valore aggiunto dato dalle caratteristiche nutraceutiche che i consumatori iniziavano a richiedere da pane e pasta. Un autentico ritorno all'antico che diede vita al nostro nuovo slogan ispirato ad una frase di Giuseppe Verdi: "Torniamo all'antico, è sarà un progresso!"

Così, insieme al Molino a Pietra naturale la Ferté, al Molino Ferrara tornarono le antiche varietà di grano Tumminia, Russello, Perciasacchi, Senatore Cappeli, Maiorca. Un ritorno che segnò l'inizio di un avventura che si è rivelata un vero progresso per la nostra azienda e ogni giorno continua a darci grandi soddisfazioni.

Oggi la panificazione moderna si serve delle nostre farine di Grano Antico Siciliano biologiche, per la creazione di pani innovativi, dando ragione a quell'affermazione di Verdi che è ancora un nostro slogan.

2010

In quell'anno decidemmo di convertire il nostro molino a pietra in biologico. Non fu una sfida ma semplicemente una naturale prosecuzione del cammino che avevamo intrapreso scegliendo fin dall'inizio di trasformare solo materie prime siciliane. Siamo figli del nostro tempo, della nostra Terra, viviamo dei suoi frutti e restituirle la dignità e il giusto valore è sempre stato alla base del nostro lavoro. Per questa ragione la conversione al biologico fu un passaggio naturale.
La vera sfida, ancora oggi, è trasmetterne l'importanza in un mondo frenetico come quello in cui viviamo.

2016

Avevamo le nostre semole di qualità, avevamo le nostre Farine di Grani Antichi biologiche, avevamo un progetto per realizzare un grande sogno, sogno che si rivelo una sfida durissima perché giocata contro noi stessi e la nostra ricerca incessante dell'altissima qualità.
Con queste premesse in quell'anno decidemmo di imbarcarci nella progettazione di un piccolo pastificio artigianale, che producesse pasta secca di Semola e Grani Antichi Siciliani, di altissima qualità.
Abbiamo scelto le macchine, le trafile in bronzo, perché volevamo una pasta rugosa, progettato ogni particolare, scelto la migliore materia prima, studiato i metodi di lavorazione da antichi testi sulla pastificazione, perché per noi la tradizione e la conoscenza vengono al primo posto, sempre con il nostro tocco personale di innovazione; abbiamo aggiunto l'acqua alcalina per rendere il prodotto finale più digeribile e fare la differenza con qualcosa di nostro e, con le nostre mani, abbiamo iniziato a fare la pasta.
Se ne parliamo è perché una storia a lieto fine, vogliamo, però, ricordare che questa sfida ci ha fatto commettere errori, ci ha fatto sentire come il primo giorno quando abbiamo preso in mano le redini del Molino, ci ha insegnato l'importanza del tempo e della pazienza, ci ha fatto fare nuove amicizie, ci ha fatto vivere momenti ricchi di emozioni per i piccoli successi quotidiani, ci ha insegnato l'importanza dei piccoli gesti che danno vita ai grandi prodotti, ci ha insegnato a non mollare mai e che puntare alla qualità è la strada più dura ma l'unica che vogliamo percorrere, ci ha fatto apprezzare i complimenti, specie quando vengono da un bambino che ce li fa con tutta la sua schiettezza e purezza, ci ha anche fatto arrabbiare e ci ha insegnato il rispetto per la materia prima, che quando è selezionata come facciamo noi si esprime in prodotti finali di altissima qualità, ci ha portato nuove collaborazioni, nuovi sogni e ci ha permesso di dare nuove opportunità di lavoro.
Tutto questo lo trovate in un piatto di pasta artigianale Molino Ferrara, ecco perché la nostra pasta è così buona, ecco perché noi siamo altissima qualità.
E per quanto riguarda la nostra sfida non si è mai conclusa, perché è una sfida con noi stessi per fare sempre meglio ciò che facciamo già bene, senza adagiarsi mai.

2021

Oggi il Molino Ferrara e il Pastificio Artigianale Molino Ferrara sono delle realtà in biologico consolidate, conosciute e apprezzate dal territorio, a cui siamo molto legati, e da molti paesi del mondo dove la nostra pasta e le nostre farine e semole vengono apprezzate.
Siamo anche una storia in divenire che ci impegniamo a scrivere ogni giorno rovistando nel cassetto dei progetti, dove ci sono ancora tanti sogni da realizzare.

Continuate a seguirci e entrate a far parte di questa storia!

Carlo e Alessandro Ferrara

MOLINO FERRARA
dal 1926
100% GRANO SICILIANO
SICILIANI

SEMOLE

Le semole del Molino Ferrara sono ottenute tramite molitura a cilindri non intensiva che non riscalda la materia prima e permette di preservare le proprietà organolettiche dei grani per la produzione di semole e farine di altissima qualità.
Negli ultimi tempi, la molitura a cilindri è stata considerata, erroneamente, una lavorazione intensiva che non permette di ottenere prodotti di qualità, spostando il problema dalla materia prima al metodo di lavorazione.
Il Molino Ferrara, da sempre attento alle reali problematiche di produzione, seleziona una materia prima di eccellenza, solo Grani Siciliani con il giusto contenuto proteico e Grani Antichi Siciliani che, grazie alla digeribilità e al gusto gradevole e caratteristico, garantiscono un prodotto di altissimo profilo qualitativo.
L'obiettivo che si pone il Molino Ferrara è quello di puntare su una qualità reale senza cavalcare mode o falsi luoghi comuni inseguendo il bieco profitto.
Le caratteristiche di una buona Semola sono: contenuto proteico, glutine digeribile, assenza di chimica, fragranza e gusto, tutte caratteristiche che si trovano nelle Semole del Molino Ferrara, dove la qualità e la trasparenza sono una vocazione e la spinta ad una continua evoluzione.
Dal 2019 il molino a cilindri del Molino Ferrara è stato convertito in biologico e la materia prima è locale, per limitare la produzione di CO_2 e rispettare l'ambiente, per continuare il cammino intrapreso già con le farine biologiche del molino a pietra.
Tutti i prodotti del Molino Ferrara sono realmente sostenibili e biologici, esenti da chimica e conservanti di sorta, perché per noi la qualità non scende a compromessi.

Semola Rimacinata linea Gialla

La linea gialla rappresenta l'entry level dei prodotti del Molino Ferrara. La linea Gialla è la nostra linea storica, negli anni ha cambiato veste, migliorando costantemente in qualità. Ottenuta dai migliori grani duri locali garantisce lavorazioni di pregio con risultati costanti. La linea Gialla è la testimone del nostro pertinace impegno nella scelta dei migliori grani duri siciliani, un prodotto che ci ha permesso negli anni di crescere e dimostrare la bontà del nostro lavoro e l'impegno verso i nostri clienti e il territorio. La Semola Rimacinata si presenta con il suo caratteristico colore giallo per la presenza naturale di carotenoidi, antiossidanti naturali fondamentali per la salute e il benessere del corpo. Esente da chimica e senza l'aggiunta di conservanti. La semola Linea Gialla è consigliata per la produzione di tutti i tipi di lievitati.
Disponibile in formati da 1, 5, 25 kg, convenzionale e biologica.

Semola Rimacinata linea Blu Premium

Dalla selezione di grani duri proteici siciliani nasce la linea Blu Premium delle Semole Rimacinate Molino Ferrara. Il contenuto proteico di questa semola permette di ottenere prodotti lievitati di altissima qualità, con un'ottima resa in lievitazione e buona alveolatura. Il suo contenuto proteico permette una maggiore capacità di ritenere l'acqua, che consente una maggiore durata nel tempo dei prodotti finiti e una resa di produzione più abbondante.
Si tratta di una semola performante che ammette idratazioni basse, medie e alte, per ottenere prodotti con caratteristiche diverse ma sempre costanti e dall'alto profilo qualitativo. La Semola si presenta del suo caratteristico colore giallo per la presenza naturale di carotenoidi, antiossidanti naturali fondamentali per la salute e il benessere del corpo. Esente da chimica e senza l'aggiunta di conservanti. La Semola Linea Blu è consigliata per la produzione di tutti i tipi lievitati anche ad alta idratazione.
Disponibile in formati da 1, 5, 25 kg, convenzionale e biologica.

LE SEMOLE SPECIALI LINEA MARRONE

Le linea Marrone del Molino Ferrara è costituita da semole pregiate di grani duri siciliani e da monovarietali di Grani Antichi Siciliani duri.

Semola di grano duro siciliano a Spigolo Vivo

per la produzione di pasta fresca e secca di altissima qualità. Secondo gli standard qualitativi del pastificio artigianale Molino Ferrara.
La Semola si presenta del suo caratteristico colore giallo per la presenza naturale di carotenoidi, antiossidanti naturali fondamentali per la salute e il benessere del corpo. Esente da additivi chimici e conservanti.
Disponibile in formati da 1, 5, 25 kg, convenzionale o biologica.

Semola Rimacinata di Grano Antico Perciasacchi

ottima per la preparazione di pane e pasta di altissima qualità. Il Perciasacchi fa parte della famiglia dei Turanici, come il più famoso Khoransan, con il quale condivide le medesime caratteristiche organolettiche con il vantaggio di essere coltivato nel suo ambiente naturale con le condizioni pedoclimatiche ideali che lo rendono qualitativamente migliore.
Esente da chimica, coltivato in biologico o in naturale, ha delle caratteristiche tecnologiche e di digeribilità, che ne fanno una semola dalle qualità straordinarie.
Adatta alla produzione di pasta fresca e secca e per la preparazione di pane con impasti a media e alta idratazione. Permette lievitati con una apprezzabile alveolatura, gusto e fragranze uniche e caratteristiche come tutti i Grani Antichi Siciliani.
La Semola di Grano Antico Perciasacchi è amica dell'ambiente e della salute.
Disponibile in formati da 1, 5, 25 kg, naturale e biologica.

Semola Rimacinata di Grano Antico Russello

ottima per la la preparazione di pane e pasta di altissima qualità. Il Russello della zona del Nisseno è uno dei grani antichi che si è fatto apprezzare per le caratteristiche tecnologiche e di sapore, coltivato in biologico o in naturale. Ideale per la preparazione di pasta artigianale fresca e secca e per la preparazione di pane a bassa e media idratazione, con un apprezzabile alveolatura uniforme, gusto e fragranze uniche e caratteristiche come tutti i Grani Antichi Siciliani. La Semola di Grano Antico Russello amica dell'ambiente e della salute.
Disponibile in formati da 1, 5, 25 kg, naturale e biologica.

Semola Rimacinata di Grano Antico Cappelli

ottima per la preparazione di pane e pasta di altissima qualità. Il Cappelli è uno dei Grani Antichi più conosciuti in Italia, il nostro viene coltivato in Sicilia, in biologico o in naturale. Le condizioni pedoclimatiche del nostro territorio permettono a questo grano di esprimere il meglio. La semola di Cappelli Molino Ferrara è ideale per la produzione di pasta fresca e secca e per la produzione di pane a media e alta idratazione, permette di ottenere delle apprezzabili alveolature e un gusto e fragranze uniche. La Semola di Grano Antico Cappelli è amica dell'ambiente e della salute.
Disponibile in formati da 1, 5, 25 kg, naturale e biologica

Semola di Grano Duro Integrale Siciliano

ottima per la preparazione di pane, pizza e focacce. Ottenuta dalla nostra selezione di grani siciliani.
Disponibile nel formato da 25 kg, convenzionale e biologica.

Bread Bled Tumminia

Prodotto di punta della linea Bread Blend ideato per rispondere alle esigenze dei panificatori contemporanei che cercano farine di qualità e tecnologicamente avanzate. La Tumminia è un grano a basso contenuto glutinico che presenta poca tenacità ma dalle caratteristiche nutraceutiche interessanti che l'hanno resa la varietà di Grano Antico Siciliano più conosciuta nel mondo. L'unione delle due tecniche molitorie, pietra naturale la Ferté e cilindri non intensivi, ci ha permesso di creare un blend monavarietale di farina performante e dalle qualità nutrizionali equilibrate, grazie alla giusta presenza di crusca, di germe di grano ed endosperma. Ideale per la preparazione di pane a lievitazione naturale e non solo, per la preparazione di pizze e focacce, pasta fresca, dolci da forno, tutti caratterizzati dal gusto, oramai conosciuto e apprezzato, della Tumminia e con un'alta digeribilità.
Disponibile nei formati da 1, 5, 25 kg in naturale e in biologico.

Bread Blend Russello

Il Bread Blend di Grano Duro Antico Siciliano Russello Molino Ferrara, è stato ideato per la panificazione moderna, per rispondere alle esigenze dei panificatori che vogliono utilizzare farine di qualità di grani antichi che abbiano ottime caratteristiche tecnologiche.
Realizzata con farina molita a pietra tipo 1 e semola di Grano Antico Siciliano duro Russello. Il Bread Blend è ideale per la preparazione di tutti i tipi di pane e lievitati da forno di altissima qualità, per impasti a bassa, media e alta idratazione e lievitazioni lunghe con lievito madre. L'unione delle due tecniche molitorie permette di ottenere dei prodotti che uniscono le migliori caratteristiche di semola e farina molita a pietra, con prodotti finali soffici e profumati e dalle ottime proprietà nutraceutiche.
Disponibile nei formati da 1, 5, 25 kg in biologico e in convenzionale.

Bread Blend Perciasacchi

Il Bread Blend di Grano Duro Antico Siciliano Perciasacchi Molino Ferrara, è stato ideato per rispondere alle esigenze della panificazione moderna . Questa farina si propone come alternativa, di pregio e dalle qualità superiori, al Khorasan.
La materia prima di origine controllata, grazie ai nostri contratti di filiera, ci permette di offrire una farina a chilometro zero, coltivata nel suo ambiente autoctono e nelle corrette condizioni pedoclimatiche. Per tutte queste ragioni il nostro Bread Blend Perciasacchi è la risposta ideale alle esigenze di chi vuole panificare con un Turanico 100% Siciliano. Ottenuto dall'unione di farina tipo 1 e semola di Perciasacchi. Ideale per la preparazione di tutti i tipi di pane e lievitati da forno, per impasti a bassa, media e alta idratazione e a lunga lievitazione.
Disponibile nei formati da 1, 5, 25 kg in biologico e convenzionale.

GRANI ANTICHI SICILIANI MOLITI A PIETRA

Per Grani Antichi Siciliani si intendono tutte quelle varietà di frumento che venivano coltivate in Sicilia da oltre un secolo, cioè prima dell'avvento dei grani moderni creati con tecniche di modifica genetica. L'adattamento al territorio e al clima nel quale si sono evolute ne rende facile la coltivazione senza dover ricorrere all'uso di pesticidi, erbicidi, concimi chimici, con un impatto ambientale nullo, perché senza pesticidi i terreni non vengono inquinati e di conseguenza nemmeno le falde acquifere sottostanti, per queste ragioni i Grani Antichi Siciliani sono facili da produrre in biologico e amici dell'ambiente, perché naturalmente sostenibili.

Le Farine di Grano Antico Siciliano del Molino Ferrara vengono molite a pietra naturale in un antico molino restaurato dai fratelli Ferrara. La pietra utilizzata è la Ferté, una pietra francese conosciuta per la sua durezza che garantisce una minore presenza di residui da sfaldamento nel prodotto finale. La tecnica della molitura a pietra a velocità controllata in un unico passaggio permette di controllare la temperatura che raggiunge la materia prima in lavorazione, garantendo la qualità del prodotto finale che non subisce alterazioni da riscaldamento. Inoltre, la molitura a pietra tradizionale, permette di conservare maggiormente tutte le proprietà contenute nel chicco per farine ricche di nutrienti.

La molitura e le caratteristiche nutraceutiche della materia prima permettono di avere farine dal sapore unico e inconfondibile e dall'alta digeribilità che possono essere consumate anche dagli intolleranti ai cereali moderni. Tutti i Grani Antichi Molino Ferrara sono coltivati sotto contratto di filiera da agricoltori locali, che ne fanno dei prodotti a chilometro 0 che aiutano l'ambiente e l'economia agricola locale con prezzi garantiti ed equi.

Perciasacchi Integrale e Tipo 2

La farina di Perciasacchi Molino Ferrara è la naturale alternativa al Khorasan del quale possiede le caratteristiche ma garantisce una reale assenza di inquinanti, coltivata in Sicilia secondo le norme stringenti dei disciplinari biologici o naturali Italiani che non consentono l'uso di additivi, pesticidi e fitofarmaci di sorta. Dal grano Perciasacchi si ottiene una farina di elevatissima qualità, ottima per la preparazione della pasta fresca o secca artigianale e dei prodotti da forno quali pane, pizza, focacce a media e alta idratazione. La farina di Perciasacchi ha ottime qualità tecnologiche che la rendono facile da lavorare.
Disponibile Integrale e Tipo 2 (burattata); nei formati 1, 5, 15, 25 kg; naturale e biologica.

Tumminia Integrale

Dal caratteristico colore scuro della crusca e dal sapore dolciastro, la farina integrale di Tumminia, molita a pietra, è oramai conosciuta ed apprezzata per le sue caratteristiche nutrizionali e di sapore che la rendono la più distinguibile tra tutte le farine di grano antico. Proprio per le sue caratteristiche il Molino Ferrara produce esclusivamente una farina integrale di Tumminia in biologico o in naturale, per la preparazione di pane, focacce e biscotti che possiedano tutte le caratteristiche salutari della materia prima. La nostra farina di Tumminia ha un basso W e questo la rende particolarmente digeribile.
Disponibile Integrale; nei formati 1, 5, 15, 25 kg; naturale e biologica.

Russello Integrale e Tipo 2

La farina di Russello è riconoscibile dalla colorazione chiara che varia a seconda dell'andamento delle annate fino a diventare quasi bianca tendente al rossastro grazie alla presenza della crusca che mantiene costante il suo colore.

Ha ottime qualità tecnologiche che permettono di ottenere un impasto facile da lavorare, con una buona elasticità e una buona forza. Il pane di Russello è molto apprezzato per il suo sapore e per l'aroma invitante e persistente, riconoscibile dalla crosta dal caratteristico colore rossastro. La farina di Russello è ottima per la preparazione della pasta fresca o secca che risulta compatta e corposa, dal sapore gradevole che si sposa bene a qualsiasi sugo e si presta a tutte le preparazioni. Come tutte le farine di grani antichi, anche quella di Russello risulta facilmente digeribile.

Disponibile Integrale e Tipo 2 (burattata); nei formati 1, 5, 15, 25 kg; naturale e biologica.

Cappelli Integrale e Tipo 2

La farina di Senatore Cappelli ha avuto negli anni un grande successo per le sue ottime qualità tecnologiche e di gusto. Molto simile al Bidì e al Margherito con i quali condivide il profumo e la farina di colore chiaro. Farina ideale per la preparazione di pane, focacce e biscotti a media e alta idratazione a lievitazione naturale o con lievito di birra.

Ottima per la preparazione di pasta fresca o secca artigianale. Il senatore Cappelli del Molino Ferrara è coltivato in Sicilia.

Disponibile Integrale e Tipo 2 (burattata); nei formati 1, 5, 15, 25 kg; naturale e biologica.

Maiorca Integrale e Tipo 1

La farina di grano tenero Maiorca si presenta chiara, quasi bianca. Ha ottime qualità tecnologiche e si presta bene alla preparazione di prodotti per la pasticceria e da forno. Buoni il pane e la pizza di Maiorca in purezza. Come tutti i grani teneri la farina di Maiorca ha una buona forza e il sapore della sua crusca è molto gradevole. Ottima per la preparazione di prodotti a lunga lievitazione. Può benissimo prendere il posto delle farine 0, 00 in tutte le ricette, con l'aggiunta di un notevole apporto di sapore e di nutrienti. Il Molino Ferrara propone la farina di Maiorca Integrale e Tipo 1 (burattata) per un'autentica Pasticceria Siciliana.

Disponibile Integrale e Tipo 1 (burattata); nei formati 1, 5, 15, 25 kg; naturale e biologica.

Prima Macina 1926

Prima Macina 1926 Molino Ferrara è un blend tributo delle nostre varietà di Grani Antichi Siciliani Rusello, Perciasacchi e Maiorca moliti a pietra naturale la Ferté. Questo blend che unisce le caratteristiche peculiari e di altissima qualità di queste tre varietà di grani antichi è stata ideata per la realizzazione di prodotti da forno lievitati e con uno spiccato carattere siciliano che esplode nel suo mix di fragranza e sapore che lo rendono un degno tributo al Molino Ferrara. Si tratta di un blend manifesto che testimonia il nostro continuo impegno nel creare farine di altissima qualità.
Disponibile Integrale e Tipo 2 (burattata); nei formati 1, 5, 15, 25 kg; naturale e biologica.

Cerealì

Dall'unione dei Grani Antichi Siciliani, con le loro caratteristiche di gusto e digeribilità; dell'Orzo con la sua alta percentuale di betaglucani, importanti per la salute del cuore; dei fiocchi di avena, ricchi di fibre e di energie; dei semi di sesamo, ricchi di vitamine del gruppo B, vitamina E, ferro, calcio, magnesio, zinco e antiossidanti; dei semi di lino bruno, ricchi di omega3; con l'aggiunta di grano Siciliano tostato e molito a pietra (Grano Arso), nasce la farina Cerealì del Molino Ferrara. Ottima per la preparazione di prodotti da forno come pane, focacce, e biscotti. Un aiuto naturale al benessere del corpo.
Disponibile nei formati da 1, 5, 15, 25 kg.

Mix Grano Saraceno

Dall'unione del Grano Antico Maiorca molito a pietra naturale la Ferté, Farina di Grano Tenero, Semola Rimacinata e Farina di Grano Saraceno, nasce il nostro mix per prodotti da forno dalla personalità unica che unisce le caratteristiche tecnologiche di grano tenero e semola rimacinata alle caratteristiche di digeribilità e gusto di Maiorca e Grano Saraceno.
Ideale per la preparazione di pane e prodotti da forno con impasti a media idratazione con lievito madre o lievito di birra.
Disponibile nei formati da 1, 5, 15, 25 kg.

Farina di Ceci

La farina di ceci del Molino Ferrara molita a pietra con ceci siciliani della varietà Sultano, coltivati in Sicilia, rinomati per il loro gusto gradevole e rotondo, è ricca di fibre, proteine vegetali e sali minerali quali calcio, ferro, fosforo e potassio; vitamina A e vitamine del gruppo B. Ottima per la preparazione di pietanze salutari e dal gusto unico.
La molitura a pietra naturale la Ferté permette di mantenere inalterate le proprietà nutrizionali dei ceci. Ideale per la realizzazione delle gustose Panelle Siciliane, Farinata di ceci o Tempura di ceci.
Disponibile nei formati da 500g, 5 e 25 kg in convenzionale e biologica.

Grano Arso Siciliano

Grano duro Siciliano tostato e molito a pietra naturale la Ferté. La tostatura conferisce alla farina un caratteristico sapore di cereale tostato che da carattere ai prodotti finali. Da utilizzare in purezza o miscelata con altre farine per pane, pizza o pasta fresca dal profumo intenso e distintivo. Il nostro Grano Arso si rivolge a chiunque vuol osare ma con gusto.
Disponibile nei formati da 1, 5, 15, 25 kg.

Farina di Riso

Farina di riso molita a pietra naturale la Ferté. Può contenere tracce di glutine.
Disponibile nei formati 1, 5 Kg.

LIEVITO MADRE ATTIVO

Per completare la nostra offerta di prodotti di qualità, abbiamo creduto necessario avere un nostro lievito madre naturale da poter consigliare in abbinamento alle nostre farine.
Il nostro lievito madre naturale ha ottime caratteristiche tecnologiche, basta solo il 2,5% del peso per avere prodotti lievitati di altissima qualità, dalla fragranza unica e a bassa acidità, per incontrare il favore dei palati non abituati agli impasti lievitati con pasta acida.
Un aiuto per tutti i panificatori che vogliono velocizzare il processo di produzione con risultati costanti.
Formati disponibili: barattolo in vetro da 100g e in buste da 250g, 500g e 1000g

LINEA PIZZA LE CARAVELLE

La linea Caravelle nasce per rispondere alle esigenze dei pizzaioli che vogliono avvicinarsi alle farine di qualità con grani antichi senza dover rinunciare alle caratteristiche tecnologiche degli impasti contemporanei. Da un accurato e attento studio dei vari procedimenti di impasto per pizza, abbiamo selezionato i migliori grani e unito le caratteristiche vincenti delle due tipologie di macinazione (molitura a cilindri e molitura a pietra) e infine mescolato, in percentuali certosine, grano tenero di forza molito a cilindri, grano tenero antico Maiorca molito a pietra, grano duro Antico Siciliano molito a pietra, semola di grano duro e in una delle miscele per dare una personalità più decisa il grano arso molito a pietra.
L'unione di ogni singolo ingrediente aggiunge caratteristiche che vanno ad arricchire gli impasti e permettono di lavorare con maggiori stress idrici, termici e fisici e per le lunghe lievitazioni con lievito madre, garantendo un risultato costante e di altissima qualità.
Le nostre farine per pizza sono ideali per impasti con idratazione basse, medie e alte.
Le migliori per ogni tipologia di pizza, dalla Napoletana alla Rustica, dalla Pala Romana alla Pala Siciliana passando dallo Sfincione Palermitano, alla pizza Gourmet. Inoltre la qualità della Linea Caravelle garantisce pizze sempre digeribili.
La linea le Caravelle nasce per stabilire un nuovo standard di qualità delle farine per pizze, una sfida con noi stessi in continua evoluzione.

Linea Caravelle: La Rustica

Ideale per la realizzazione di pizze dall'aspetto rustico, gustose, profumate, e gradevoli. Per palati esigenti.
Ottenuta dalla miscela di semola molita a cilindri non intensiva per rispettare il chicco e mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche; farina burattata molita a pietra di grano duro Antico e grano tenero Antico Siciliano molita a pietra naturale la Ferté, Grano arso, grano duro siciliano precedentemente tostato e successivamente molito a pietra.
Disponibile nei formati da 1, 5, 15, 25 kg.

Linea Caravelle: TIPO 1

Ideale per la realizzazione di pizza napoletana, pizza napoletana contemporanea con cornicione alto (detta "a canotto") e pizza gourmet. La Tipo 1 è l'impasto che risponde alle esigenze dei pizzaioli che vanno alla ricerca di una farina performante, digeribile e gustosa. Realizzata con tenero di forza, molito a cilindri non intensiva e farina di grano tenero Antico Siciliano Maiorca molita a pietra Tipo 1. Il risultato finale è la nostra Caravelle Tipo 1 dal sapore e fragranza unica e ad altissima digeribilità.
La farina per i veri pizzaioli moderni che credono nella qualità e nel territorio.
Disponibile nei formati da 1, 5, 15, 25 kg.

Linea Caravelle: Pala Siciliana

Ideale per realizzare la pizza tipo Pala Romana ma con caratteristiche di gusto più intense e decise e una digeribilità che non ha paragoni. La Pala Siciliana è pensata per quei pizzaioli che vogliono avvicinarsi al mondo dei Grani Antichi senza scendere a compromessi ma con risultati tecnologici e di gusto costanti. Ottenuta dall'unione della semola di Grano duro Antico Siciliano Perciasacchi e Grano tenero Antico Siciliano Maiorca, questa farina conferisce agli impasti un profumo e un gusto unici. La Pala Siciliana Molino Ferrara permette impasti a media e alta idratazione e lievitazioni brevi e medie.
La farina per i pizzaioli che credono nei sapori della Sicilia.
Disponibile nei formati 1, 5, 15, 25 Kg, in naturale o biologica.

Linea Caravelle Letizia

Spolvero professionale per impasti idratati. Letizia, grazie alla sua miscela di farina di grano duro tipo3, semola a spigolo vivo e farina di riso, permette di stendere con molta facilità qualsiasi tipo di impasto, utilizzando modiche quantità di prodotto.
L'alta qualità della materia prima del nostro spolvero lo rendo un valore aggiunto al prodotto finale.
Disponibile nei formati 1, 5, 15 kg.

LINEA PASTICCERIA LE CARAVELLE

La linea Pasticceria Caravelle nasce dalla visione della Pasticceria Siciliana del Molino Ferrara. Consapevoli della risonanza che ha avuto l'arte dolciaria delle Sicilia nel mondo e del forte interesse suscitato, il Molino Ferrara propone una linea di farine realizzate con grani Siciliani dedicata all'alta pasticceria, quella attenta alla sostenibilità, all'origine e alla qualità della materia prima. Pensare oggi una pasticceria tradizionale e moderna siciliana che non faccia uso dei grani teneri e duri autoctoni, che sono la colonna portante della tradizione e del gusto genuino tanto esaltato nel mondo, è per noi difficile. L'idea di proporre dolci realizzati anche con semole di grano duro è la nostra sfida per recuperare una conoscenza e i sapori autentici che costituiscono la nostra identità. Un dolce è il manifesto di un territorio con tutte le implicazioni culturali e di gusto che ne derivano. Le nostra linea Pasticceria le Caravelle è realizzata con farine ad alta digeribilità e alcune anche semintegrali che, grazie alla presenza della crusca che aggiunge sapore, contrastano il picco glicemico, allo scopo di ottenere una pasticceria nutriente e non solo dolce. La nostra Linea Caravelle è ideale per tutte le preparazioni dolciarie e pensata per rispondere alle esigenze di pasticceri, chef e panificatori che vogliono realizzare autentica Pasticceria Siciliana.

La Briosa

Ideata per la realizzazione di Brioche tipiche e Croissant caratterizzati da un aroma mediterraneo e vanigliato. Tenero di forza da molitura a cilindri non intensiva per rispettare il chicco e mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche. Farina di grano tenero antico Maiorca molita a pietra Tipo 1, che mantiene tutti gli elementi del chicco garantendo la presenza di tutte le sostanze nutritive e benefiche del grano presenti nella crusca, nell'endosperma e nel germe. Aromatizzata con aromi naturali di arancia e vaniglia.
Disponibile nei formati da 1, 5, 15, 25 kg.

LINEA SNACK E COLAZIONE

Seguendo a tutto tondo la nostra filosofia del "Diamo Forma la Grano" abbiamo deciso di creare una linea di prodotti per la prima colazione e di snack per i momenti di ricarica della giornata. I nostri prodotti sono sempre pensati mirando a mantenere alto il nostro standard qualitativo, per restare fedeli al nostro inossidabile impegno verso i nostri i clienti, nell'offrire prodotti pensati da noi per loro che garantiscano la qualità che ormai ci distingue. Il nostro obiettivo è quello di ampliare la nostra offerta per dare la possibilità di consumare sempre più a chilometro 0 prodotti realizzati con la migliore materia prima Siciliana secondo standard qualitativi che ci appartengono e che sono manifesto della nostra Terra. Da questa premessa è nata la linea di biscotti per la prima colazione, gli Spigotti, di farina di Grano Antico Siciliano Maiorca e Tumminia e la linea snack, gli Stirotti, grissini stirati a mano di Grano Antico Siciliano Maiorca e Semola Rimacinata di Grano Duro, classici e aromatizzati.

Stirotti

Grissini stirati a mano di Grano Antico Tenero Maiorca molito a pietra, secondo una ricetta del Molino Ferrara. Fragranti e gustosi, digeribili e sfiziosi. Ideali per uno snack veloce o per accompagnare insalate di polpo, di pesce, di verdure e di verdure e frutta. Croccanti e friabili hanno tutto il gusto di una farina molita a pietra e le qualità nutraceutiche del Grano Antico Maiorca.

Grissino Classico

Ingredienti: Farina di grano tenero Maiorca molita a pietra, acqua minerale naturale, strutto, lievito di birra, zucchero, sale.

Grissino al Rosmarino

Ingredienti: Farina di grano tenero Maiorca molita a pietra, rosmarino, acqua minerale naturale, strutto, lievito di birra, zucchero, sale.

Grissino al Pomodoro Secco e Origano

Ingredienti: Farina di grano tenero Maiorca molita a pietra, acqua minerale naturale, strutto, pomodoro secco, lievito di birra, zucchero, sale, origano.

Grissino al Peperoncino

Ingredienti: Farina di grano tenero Maiorca molita a pietra, acqua minerale naturale, strutto, peperoncino, lievito di birra, zucchero, sale.

SPIGOTTI

I frollini Molino Ferrara vengono realizzati con ricette create da noi per garantire una qualità artigianale e la genuinità fondamentale ai prodotti da colazione, che devono avere il giusto apporto di nutrienti che servono per dare inizio alla giornata o ridare carica nei momenti di pausa per ripartire con leggerezza ed energia.

Spigotti di Grano Antico Maiorca alla Cannella
Frollini di Maiorca e Cannella.

Spigotti di Grano Antico Maiorca all'Arancia
Frollini di Maiorca e Arancia.

Spigotti di Grano Antico Maiorca al Caffè
Frollini di Maiorca e Caffè.

Spigotti di Grano Antico Maiorca al Marsala e Cioccolato
Frollini di Maiorca, Marsala e Cioccolato.

.

Spigotti di Grano Antico Siciliano Tumminia
Frollini integrali di Tumminia.

Spigotti di Grano Antico Maiorca al Limone
Frollini di Maiorca e Limone.

Spigotti di Grano Antico Maiorca alla mandorla
Frollini di Maiorca e Mandorle.

Spigotti con Grano Saraceno
Frollini integrali di con Grano Saraceno.

.

MOLINO FERRARA
dal 1926
RIGATONI
CALAMARATA
PACCHERI
BUSIATE
SPAGHETTI
LINGUINE

PASTIFICIO ARTIGIANALE

Linea Blu

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.

Linea Verde

La linea verde si rivolge ad un pubblico amante della pasta, attento anche alla salute. Grazie al basso "indice glutinico" risulta essere maggiormente digeribile evitando il senso di pesantezza provocato dalle paste comuni.

Linea Nera

Pasta Artigianale Integrale di grano antico siciliano monovarietale biologico o naturale. Pasta dal gusto deciso e gradevole. Trafilata al bronzo e impastata con acqua alcalina che la rende ancora più digeribile e non altera il gusto del semolato.

Linea Rossa

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.

Linea Le Spighe

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 al bronzo e impastata con acqua alcalina che la rende ancora più digeribile e non altera il gusto della semola.

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.

SELEZIONE DISPENSA

SUGHI E PESTI

Il Molino Ferrara nel voler completare la sua offerta per la pasta ha selezionato una passata, una salsa e pesti di altissima qualità per poter soddisfare le esigenze di chi ama la buona cucina ma non ha il tempo per poter cucinare ricette elaborate. In pochi passi e pochi minuti, grazie ai nostri sughi, tutti possono gustare al meglio la Pasta Artigianale Molino Ferrara.

Passata di pomodoro Siccagno

Il pomodoro coltivato in siccagno è una tipicità siciliana, permette di ottenere da una coltivazione asciutta, cioè senza irrigazione, varietà di pomodoro selezionate per la loro resistenza alla siccità. I frutti che si raccolgono hanno un gusto più intenso con una dolcezza naturale ideale per la preparazione di sughi e passate.
Ingredienti: Pomodoro Siciliano 100%.
Formato 700 gr

Salsa di pomodoro

Dall'unione del pomodoro siccagno e la cipolla rossa siciliana nasce un sugo semplice e gustosissimo, da scaldare velocemente in padella e mantecare con la nostra Pasta Artigianale per un primo veloce, salutare e gustosissimo.
Ingredienti: pomodoro siciliano 80%, cipolle 16%, aglio 0.3%, olio extravergine di oliva, sale marino.
Formato 400 gr

Pesto artigianale per pasta con sarde

(Pesto artigianale finocchietto selvatico e sarde)
Il pesto per pasta con sarde è stato preparato in maniera assolutamente artigianale seguendo le antiche ricette siciliane e senza conservanti e aromatizzanti. Un prodotto che ricorda i sapori genuini di una volta.
Ingredienti: olio extra vergine di oliva 40%, finocchietti selvatici 33%, pomodoro secco 8%, cipolla 8%, Sarde (Sardina Pilchardus) 6%, pinoli 2%, passolina 2%, aglio 0.3%, sale 0.7%.
Formato 190 gr

Sugo artigianale alla norma

Il condimento alla Norma, è stato preparato in maniera assolutamente artigianale seguendo le antiche ricette Siciliane e senza conservanti e aromatizzanti. Un prodotto che ricorda i sapori genuini di una volta.
Ingredienti: polpa di pomodoro 55%, melanzane 32.4%, cipolle 4.5%, olio extra vergine di oliva 3.5%, ricotta salata 2%, sale 0.5 %, aglio 0.1%.
Formato 400 gr

Pesto Trapanese

Il condimento Pesto Trapanese, è stato preparato in maniera assolutamente artigianale seguendo le antiche ricette Siciliane, senza conservanti e aromatizzanti. Un prodotto che ricorda i sapori genuini di una volta.
Ingredienti: pomodoro, basilico, olio extra vergine di oliva, aglio, mandorle, sale.
Formato 190 gr

Pesto di pistacchio in olio extra vergine di oliva

Il pesto di pistacchio siciliano è stato preparato in maniera assolutamente artigianale seguendo le antiche ricette siciliane, senza conservanti e aromatizzanti. Un prodotto che ricorda i sapori genuini di una volta.
Ingredienti: pistacchio 66%, olio extra vergine d'oliva 31%, sale marino.
Formato 190 gr

Pesto artigianale broccoli alla palermitana

Il condimento Pesto broccoli alla palermitana, è stato preparato in maniera assolutamente artigianale seguendo le antiche ricette Siciliane, senza conservanti e aromatizzanti. Un prodotto che ricorda i sapori genuini di una volta.
Broccoli 42.5%, olio extra vergine di oliva 32%, pomodoro secco essiccato al sole 18%, sale 3%, passolina 2%.
Formato 190 gr

Sugo Carciofi e finocchietto

Sugo carciofi e finocchietto, è stato preparato in maniera assolutamente artigianale seguendo le antiche ricette siciliane, senza conservanti e aromatizzanti. Un prodotto che ricorda i sapori genuini di una volta.
Ingredienti: polpa di pomodoro 60%, carciofi 22%, cipolle, olio extra vergine di oliva 5%, finocchietti selvatici 3%, passolina, sale marino, pinoli, aglio, zucchero di canna.
Formato 400 gr

Pesto mediterraneo

Il pesto mediterraneo è stato preparato in maniera assolutamente artigianale seguendo le antiche ricette siciliane, senza conservanti e aromatizzanti. Un prodotto che ricorda i sapori genuini di una volta.
Ingredienti: melanzane, peperoni, olive, zucchine, carciofi, capperi, olio di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale, erbe aromatiche.
Formato 190 gr

Gemmaverde, crema di pistacchio spalmabile

Crema di pistacchio artigianale, senza conservanti e aromatizzanti. Un prodotto genuino e gustoso. Ideale per colazioni energetiche dal gusto tutto siciliano.
Ingredienti: pistacchio 35%, zucchero, oli vegetali (palma, girasole), proteine del latte, siero di latte in polvere, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia E322.
Senza conservanti e senza glutine.
Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto: chiudere, conservare in frigorifero e consumare entro qualche giorno.
Formato 200 gr

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Blend di olive delle varietà tipiche dell'entroterra siciliano. Coltivate nelle campagne collinari del centro Sicilia, a 500 metri sul livello del mare, baciate dal sole e carezzate dal vento, le nostre olive sono esenti da qualsiasi trattamento chimico o uso di fitofarmaci. Raccolte con i metodi tradizionali e rispettosi delle piante, vengono molite a freddo per conservare tutte le proprietà organolettiche grazie all'uso delle migliori tecnologie molitorie, per ottenere un prodotto genuino e rispettoso dell'ambiente e dalle caratteristiche di pregio. Manifesto della genuinità del nostro territorio, l'Olio Extra Vergine di Oliva Molino Ferrara, è ideale per condire la pasta e sughi, arricchire le insalate o per insaporire una fetta di pane. Buono anche per fritture salutari e gustose, avendo cura di non superare i 170° C.

Disponibile nei formati 250 ml 500 ml e 750 ml.

MOLINO FERRARA®
dal 1926

CannuCé

Butta la plastica, vai di pasta!

100% ECOLOGICHE
100% DIVERTENTI
100% SICILIANE

WWW.MOLINOFERRARA.IT

CannuCé

In linea con la nostra filosofia green e con il nostro impegno per la creazione di prodotti sostenibili, nasce la cannuccia di semola di grano duro siciliano. L'unica cannuccia 100% naturale, 100% fatta in Sicilia, dalla materia prima, alla trasformazione, al prodotto finito.
Una cannuccia di tendenza, per chi vuole rispettare la natura e servire drink e cocktail in modo originale.
CannuCé non altera il sapore delle bevande, non si scioglie e non si rompe. Completamente biodegradabile si smaltisce nell'organico ed entra nel ciclo virtuoso del compostaggio tornando alla terra da dove nasce.
CannuCé è la cannuccia di chi, come noi, rispetta l'ambiente con stile.

Formato: confezioni da 40 cannucce

AERMEC
MOLINO FERRARA
dal 1926
MOLINO FERRARA
dal 1926
77988 CL

Diamo Forma al Grano

MOLINO FERRARA®
dal 1926

CATALOGO GENERALE

Zona Industriale San Cataldo Scalo (CL)
info@molinoferrara.it - Tel. 0934569068
www.molinoferrara.it