issue 01

PolselliMag

GENNAIO / JANUARY 2023

Cultura, esperienza e visioni. Il mulino racconta.
Culture, experience and visions. The mill tells.

Design & Art Direction:
Leo Margiotti Studio

Fotografie / Photography:
Andrea Straccini

Testi / Text:
Emanuela Gambazza

Copyright 2023:
Tutti i diritti riservati
All right reserved

04.
Le farine:
Classica 00

06.
Persone:
Intervista a
Paolo Parravano

07.
Polselli Lab:
Ricerca e
sperimentazione

08.
Le farine:
Zero naturale

10.
Appuntamenti:
Polselli nel mondo

11.
Awards:
Premi e menzioni
speciali

04.
The flours:
Classic 00

06.
People:
Interview with
Paul Parravano

07.
Polselli Lab:
Research and
experimentation

08.
The flours:
Natural zero

10.
Appointments:
Polselli in the world

11.
Awards:
Awards and special
mentions

2023. È tempo di rinnovare. Diamo appeal all'immagine, stile alla comunicazione, identità al nostro brand. Ridefiniamo le strategie di marketing e rimoderniamo l'azienda. Abbiamo storia ed esperienza, nel dna il mondo della pizza. I valori di un tempo e lo sguardo rivolto al futuro.

2023. It's time to renew. We give appeal to the image, style to communication, identity to our brand. We redefine marketing strategies and modernize the company. We have history and experience, the world of pizza is in our dna. The values of the past and the look to the future.

Si scioglie in bocca e ha l'odore del grano

It melts in your mouth and has the smell of wheat

La Polselli Classica 00 è una farina nata nei piccoli laboratori dei maestri pizzaioli napoletani. Un tesoro di famiglia condiviso, nel tempo, con l'azienda. È un prodotto genuino e naturale, macinato in purezza, privo di qualsiasi additivo o enzima. Rispetta ogni caratteristica prevista dal disciplinare a tutela della Pizza Napoletana. Come tutte le specialità del marchio, deriva da un processo di scrupolosa selezione delle varietà di grano provenienti da aree vocate, in prevalenza italiane.

La ricetta principe delle miscele Polselli è una sintesi di esperienza e di innovazione tecnologica. Un sapere antico che, con l'ausilio di nuovi strumenti, si prefigge di estrarre solo il cuore del chicco e giunge ad amalgamare ben 22 tipologie di raccolto. Il risultato è un ingrediente che facilita la lavorazione - ad impasto diretto e a temperatura ambiente - e che permette di esaltare tutte le caratteristiche della tradizionale ricetta partenopea, sotto l'aspetto del profumo, dell'aroma e del gusto. Tipico delle pizze lavorate con questa miscela, a detta dei degustatori, è l'inconfondibile profumo di pane, il tipico odore del grano.

Nelle mani di esperti professionisti, queste virtù non rimangono prerogativa della verace napoletana ma donano ad ogni impasto straordinaria qualità. Impeccabili risultano la classica all'italiana e anche la più stravagante delle pizze contemporanee, la cui mollica si scioglie con estrema facilità. Indice di un impasto altamente digeribile e di una maturazione che ha favorito la corretta scomposizione proteica e degli amidi.

Polselli Classica 00 is a flour born in the small workshops of Neapolitan master pizza makers. A family treasure shared, over time, with the company. It is a genuine and natural product, milled in purity, free from any additive or enzyme. It respects each characteristic foreseen by the disciplinary to protect the Neapolitan Pizza. Like all the brand's specialties, it derives from a process of scrupulous selection of wheat varieties from suitable areas, mainly Italian.

The main recipe of Polselli blends is a synthesis of experience and technological innovation. An ancient knowledge that, with the help of new tools, aims to extract only the heart of the grain and manages to amalgamate as many as 22 types of crop. The result is an ingredient that facilitates processing - with a direct mix and at room temperature - and which allows you to enhance all the characteristics of the traditional Neapolitan recipe, in terms of sent, aroma and taste. Typical of the pizzas made with this mixture, according to the tasters, it is the unmistakable scent of bread, the typical smell of wheat.

In the hands of expert professionals, these virtues do not remain the prerogative of the true Neapolitan but give each dough extraordinary quality. The classic Italian style and also the most extravagant of contemporary pizzas are impeccable. Whose crumb melts very easily. Indication of a highly digestible dough and a maturation that has favored the correct breakdown of proteins and starches.

Crunch delicato e squisitamente friabile, come richiede il mercato

Delicate and exquisitely crumbly crunch, as required by the market

Paolo Parravano, consulente tecnico dell'azienda, è specializzato in panificazione e dirige corsi di formazione per Pizzaiolo. È profondo conoscitore dei prodotti e partecipe di tutto il progetto. In lui, la competenza si fonde con l'entusiasmo e l'esperienza dialoga con l'avanguardia della ricerca scientifica.

Le nuove miscele sono più performanti, più versatili e molto apprezzate. Quali virtuosismi consentono ai professionisti della pizza?

Queste farine permettono di agevolare e di semplificare notevolmente la lavorazione del prodotto. Il loro impiego, con metodo diretto, garantisce impasti nobili, tipici di un lavoro realizzato con un prefermento che implica sempre, al contrario, una panificazione molto più articolata e difficile. Coi nuovi blend riusciamo ad ottenere una pasta acida senza bisogno di fare la biga o il poolish, tanto per intenderci. Questo perché essi contengono già una fonte di lievito madre disidratato in polvere che, una volta arricchito di nuovo con l'acqua, riprende la sua attività. Il risultato che ne segue è un impasto con un aroma, un profumo e un gusto inconfondibile, molto apprezzabile. Le nuove farine si prestano per qualsiasi tipologia di pizza. Che sia una romana in teglia o una contemporanea, oppure una tonda alla romana il risultato è sempre eccellente.

Migliora anche l'alimento, in termini di gusto e di qualità?

Il fatto di ridurre i tempi di lavoro, in termini di lievitazione e di maturazione del prodotto, influisce notevolmente anche sulla qualità e sul gusto. Le nostre farine esaltano la croccantezza e, allo stesso tempo, ne migliorano la masticabilità. Consentono di ottenere un crunch delicato, molto morbido e friabile, che non va ad interferire con la masticazione. E permettono quindi di evitare quella durezza che può risultare, talvolta, particolarmente fastidiosa. Sono fattori di primaria importanza e, tendenzialmente, molto richiesti dal mercato di oggi.

Che cosa ha portato a questi risultati? Sono il frutto di ricerca e di tecnologia?

Le nuove miscele sono un lavoro di squadra. Arrivano dalle ricerche svolte da noi del Polselli Lab in sinergia col Laboratorio di Analisi Ricerca e Sviluppo. Lavoriamo a stretto contatto in ogni fase del progetto. Una volta che abbiamo stabilito l'obiettivo finale, passiamo insieme alla fase di sperimentazione. Creiamo nuovi blend con le farine, impastiamo e portiamo in cottura, dopo di che ci confrontiamo per valutare le dinamiche che si sono presentate. Se ci sono stati problemi, o se ci sono altri aspetti tecnici da risolvere, li discutiamo e proviamo filtri o quant'altro. La collaborazione col Laboratorio ci permette di migliorare sempre di più i nostri prodotti e di arrivare al risultato ottimale.

Paolo Parravano, the company's technical consultant, specializes in bread-making and directs training courses for pizza chefs. He is a profound connoisseur of the products and participates in the whole project. In him, competence merges with enthusiasm and experience dialogues with the avant-garde of scientific research.

The new blends are more performing, more versatile and highly appreciated. What virtuosity do pizza professionals allow?

These flours make it possible to considerably facilitate and simplify the processing of the product. Their use, with the direct method, guarantees noble doughs, typical of a job made with a preferment which always implies, on the contrary, a much more articulated and difficult bread-making. With the new blends we are able to obtain a sourdough without the need to make a biga or poolish, just to be clear. This is because they already contain a source of powdered dehydrated sourdough which, once enriched again with water, resumes its activity. The result that follows is a dough with an unmistakable, highly appreciable aroma, scent and taste. The new flours are suitable for any type of pizza. Whether it's a Roman in a pan or a contemporary one, or a Roman round one, the result is always excellent.

Does it also improve the food, in terms of taste and quality?

The fact of reducing working times, in terms of leavening and maturation of the product, also significantly affects quality and taste. Our flours enhance the crunchiness and, at the same time, improve its chewiness. They allow you to obtain a delicate crunch, very soft and crumbly, which does not interfere with chewing. And they therefore allow you to avoid that harshness that can sometimes be particularly annoying. These are factors of primary importance and tend to be in great demand on today's market.

What led to these results? Are they the result of research and technology?

New blends are a team effort. They come from the research carried out by us at the Polselli Lab in synergy with the Research and Development Analysis Laboratory. We work closely together at every stage of the project. Once we have established the final goal, we move on to the experimentation phase together. We create new blends with the flours, knead and cook, after which we compare notes to evaluate the dynamics that have arisen. If there have been problems, or if there are other technical aspects to solve, we discuss them and try filters or whatever. The collaboration with the Laboratory allows us to improve our products more and more and to arrive at the optimal result.

L'accademia si trasforma in laboratorio di pura ricerca e sperimentazione

The academy is transformed into a laboratory of pure research and experimentation

Un passo importante. Uno strumento di formazione moderno e dinamico rivolto ai futuri professionisti ma anche agli operatori del settore vendita. L'Accademia Polselli acquista una marcia in più in versione Lab. Diventa una moderna fucina sperimentale, un luogo di incontro, di confronto e di condivisione per chiunque voglia apprendere i segreti delle miscele e contribuire in prima persona alla crescita e al miglioramento del progetto.

Gli ambienti rinnovati, messi a disposizione dall'azienda, accoglieranno masterclass, workshop, seminari, corsi di specializzazione e incontri one-to-one. Saranno laboratori tecnici attrezzati in cui fornai, pasticceri, pizzaioli, agenti e rivenditori potranno esercitarsi, toccare con mano le farine e verificarne la resa in ogni fase di trasformazione. Saranno anche un modo di investire sul futuro e sulle risorse umane nelle parole del Ceo dell'azienda e promotore dell'iniziativa. "Insegneremo come ottenere il meglio dai nostri prodotti, ma non faremo formazione dall'alto. Vogliamo che nelle nostre aule ci sia dialogo, che nascano nuove idee e che si lavori insieme per obiettivi sempre nuovi. Sarà una tavola rotonda che vedrà tutti protagonisti."

Paolo Parravano, capitano del team: "Intendiamo formare una squadra e favorire una forte sinergia coi ragazzi. Occorre arricchire il loro barbaglio di esperienza attraverso le attività, portarli in fiera, renderli partecipi in ogni modo dei progetti. Solo così riusciranno ad esprimere una maggiore professionalità e il loro talento."

An important step. A modern and dynamic training tool aimed at future professionals but also at operators in the sales sector. The Polselli Academy acquires an edge in the Lab version. It becomes a modern experimental forge, a meeting, comparison and sharing place for anyone who wants to learn the secrets of blends and contribute personally to the growth and improvement of the project.

The renovated environments, made available by the company, will host masterclasses, workshops, seminars, specialization courses and one-to-one meetings. They will be equipped technical laboratories in which bakers, pastry chefs, pizza makers, agents and retailers will be able to practice, touch the flours with their hands and check their yield at each stage of transformation. They will also be a way of investing in the future and in human resources in the words of the company's CEO and promoter of the initiative. "We will teach how to get the best out of our products, but we will not do top-down training. We want there to be dialogue in our classrooms, for new ideas to arise and for us to work together towards for ever new goals. It will be a round table that will see everyone as protagonists."

Paolo Parravano, team captain: "We intend to form a team and foster a strong synergy with the boys. It is necessary to enrich their beam of experience through activities, take them to the fair, make them participate in every way in the projects. Only in this way will they be able to express greater professionalism and their talent."

Polselli Lab, fucina sperimentale, un luogo di incontro, di confronto e di condivisione

Polselli Lab, an experimental forge, a place to meet, discuss and share

Zero compromessi.
Tutta la natura del chicco.

No compromises.
All the nature of the grain.

Ottenuta con gli stessi standard di lavorazione della Classica, la farina Polselli Zero si distingue immediatamente alla vista per il colore più ambrato e, all'olfatto, per il profumo più accentuato. Al tatto, la grana risulta più spessa. Esito di una macinazione simile a quella realizzata a pietra che riesce a preservare l'alto contenuto di fibra con le preziose proprietà organolettiche.

Tra tutti i prodotti delle linee Polselli, la Zero è la miscela che si mantiene più vicina allo stato naturale sebbene, per ottenerla, occorrano diversi procedimenti tecnici. Il fine dei vari passaggi è quello di reintrodurre nella materia prima il germe di grano e di conservarne intatte le virtù. Senza che questo vada a compromettere il grado di lavorabilità del prodotto.

Elemento particolarmente ricco di vitamine e di sali minerali, il germe di grano - cariosside per gli addetti ai lavori - viene trattato nel mulino a livello termico, leggermente disidratato dall'elemento oleoso ed inserito nuovamente nel composto. Il risultato è un blend di elevata qualità nutrizionale, altamente digeribile, molto appetibile e utilizzabile per qualsiasi ricetta, con tutti i metodi di lavorazione.

Obtained with the same processing standards as the Classica, Polselli Zero flour stands out immediately to the eye for its more amber color and, by smell, for its more pronounced aroma. To the touch, the grain is thicker. Result of a grinding similar to that made with stone which manages to preserve the high fiber content with the precious organoleptic properties.

Of all the products in the Polselli lines, Zero is the blend that is closest to its natural state, although various technical procedures are required to obtain it. The aim of the various steps is to reintroduce the wheat germ into the raw material and to keep its virtues intact. Without this compromising the degree of workability of the product.

An element particularly rich in vitamins and mineral salts, wheat germ - caryopsis for professionals - is treated in the mill at a thermal level, slightly dehydrated from the oily element and inserted again into the compound. The result is a blend of high nutritional quality, highly digestible, highly palatable and usable for any recipe, with all processing methods.

1.
9-11 GEN/JEN 2023

BELLAVITA EXPO AMSTERDAM

Prestigioso evento europeo dedicato al F&B dell'area mediterranea. Vetrina di prodotti d'eccellenza e di nuove tendenze enogastronomiche.

Prestigious European event dedicated to F&B in the Mediterranean area. Showcase of excellent products and new food and wine trends.

2.
19-23 GEN/JEN 2023

SIRHA LIONE

Fiera internazionale di riferimento per il Foodservice, il Catering e l'Industria Alimentare. Confronto aperto tra esperti di tecnologie e innovazione.

International reference fair for Foodservice, Catering and the Food Industry.
Open discussion between technology and innovation experts.

3.
21-25 GEN/JEN 2023

SIGEP RIMINI

Immancabile appuntamento per i professionisti del Gelato Artigianale e dell'Arte del Dolce. Ingredienti, macchinari, attrezzature, packaging dal mondo.

Unmissable appointment for professionals of Artisanal Gelato and the Art of Sweets. Ingredients, machinery, equipment, packaging from around the world.

4.
26 FEB 01 MAR 2023

TIRRENO CT CARRARA

Tradizionale Fiera dell'Ospitalità italiana giunta alla 43° edizione. Protagonisti i comparti del Turismo, della Ristorazione e dell'Accoglienza.

Traditional Italian Hospitality Fair now in its 43rd edition. The sectors of Tourism, Catering and Hospitality are the protagonists.

5.
28-30 MAR 2023

INTERNATIONAL PIZZA EXPO LAS VEGAS

Il mondo della pizza esplorato a 360°. Professionisti, manager, produttori, operatori e distributori sul palcoscenico più spettacolare d'America.

The world of pizza explored at 360°. Professionals, managers, producers, operators and distributors on the most spectacular stage in America.

6.
12-13 APR 2023

PARIZZA PARIGI

Expo francese di punta per le aziende internazionali dei settori Alimentari, Ristorazione, Alimenti, Plastico e Industria dei Processi Alimentari.

Flagship French Expo for international companies from the Food, Catering, Food, Plastics and Food Processing industries.

7.
08-11 MAG/MAY 2023

TUTTO FOOD MILANO

Fiera B2B rivolta all'intero ecosistema agro-alimentare. Qualità dell'offerta, trend di consumo, dinamiche di business e nuove frontiere per il rilancio.

B2B fair aimed at the entire agro-food ecosystem. Quality of the offer, consumption trends, business dynamics and new frontiers for the relaunch.

8.
20-22 GIU/JUN 2023

SAUDI F&B SHOW RIYAD

Principale fiera araba riservata al F&B e alla Ristorazione. Punto di ritrovo strategico per produttori, brand e operatori del global food market.

Main Arab fair reserved for F&B and catering. Strategic meeting point for producers, brands and operators of the global food market.

Le nostre farine premiate nel mondo
Our flours awarded in the world

Londra, Parigi, Amsterdam, Parma, Las Vegas. Ultima vittoria a Santiago del Cile, settembre 2022.

Siamo saliti più volte sul podio, coi nostri clienti, ai prestigiosi Campionati della Pizza che si tengono, ogni anno, nel circuito internazionale. E, insieme a loro, abbiamo ottenuto premi, menzioni speciali e numerosi riconoscimenti.

Versatili, duttili e resistenti agli stress ambientali e meccanici, le nostre farine sono diventate, nelle mani dei migliori pizzaioli del mondo, l'ingrediente fondamentale di straordinarie performance.

Sono le caratteristiche tecnico-reologiche della Classica ad essere particolarmente apprezzate da chi gareggia, in ogni categoria. Esse assicurano una lavorabilità eccezionale, l'adattabilità ad ogni metodo e l'inalterabilità del disco.

Un panetto impastato con la nostra farina preserva a lungo consistenza e proprietà organolettiche, senza dover subire correzioni o aggiustamenti. A livello competitivo, significa poter ottenere la migliore qualità a tempi di record.

London, Paris, Amsterdam, Parma, Las Vegas. Last victory in Santiago de Chile, September 2022.

We have climbed the podium several times, with our customers, at the prestigious Pizza Championships which are held every year on the international circuit. And, together with them, we have obtained prizes, special mentions and numerous awards.

Versatile, ductile and resistant to environmental and mechanical stress, our flours have become, in the hands of the best pizza chefs in the world, the fundamental ingredient for extraordinary performance.

They are the technical-rheological characteristics of the Classica that are particularly appreciated by those who compete, in every category. They ensure exceptional workability, adaptability to any method and the inalterability of the disc.

A loaf mixed with our flour preserves consistency and organoleptic properties for a long time, without having to undergo corrections or adjustments. At a competitive level, it means being able to obtain the best quality in record time.

2023

È tempo di rinnovare.
It's time to renew

Scopri di più
cliccando sul qr-code

Find out more by clicking
on the qr-code

polselli®
LA FARINA ITALIANA