



pivetti
— Molini —

Il valore del futuro

Dalla valorizzazione dei professionisti, all'agricoltura rigenerativa fino alla creatività gastronomica espressa attraverso la farina, l'azienda molitoria emiliana è punto di riferimento in Italia e nel mondo per la produzione di farine professionali di qualità

C'è un filo che lega oltre 150 anni di storia di Molini Pivetti al futuro dell'arte bianca. È la capacità di innovare senza perdere il legame con la terra, mettendo al centro la qualità della farina, la sostenibilità della filiera e la crescita dei professionisti. Una visione che si sviluppa su tre direttrici: agricoltura rigenerativa, valorizzazione dei professionisti, creatività gastronomica espressa attraverso la farina.

Sul piano dell'agricoltura rigenerativa, Campi Protetti Pivetti è

il progetto di innovazione agroalimentare più avanzato del territorio emiliano. Da dieci anni riunisce gli agricoltori attorno a un **disciplinare rigoroso** che garantisce qualità e tutela nella selezione e coltivazione dei grani locali. È stata la **prima filiera a essere certificata dall'ente internazionale CSQA** e, con il marchio **Campi Protetti Pivetti Sostenibile**, una sua parte è oggi riconosciuta e certificata come "sostenibile". Da questo lavoro sono nate le linee di farine **100% emiliane Gran Riserva e Da Agricoltura Sostenibile**.

La filiera dei grani emiliani diventa digitale

La filiera è anche **modello di innovazione tecnologica** grazie ai partner **xFarm Technologies**, che assicura il **monitoraggio digitale e la tracciabilità di ogni fase agricola**, e **Yara Italia**, che ha introdotto un **piano nutrizionale su misura per migliorare resa e qualità del grano tenero nel rispetto dell'ambiente**.

«Campi Protetti Pivetti ha cambiato il rapporto tra il molino e gli agricoltori, trasformandolo in una collaborazione continua e condi-



Gianluca Pivetti e Filippo Panini

Pizza Leggera nella Holding Pivetti

Pizza Leggera srl è entrata a far parte della Holding Pivetti. L'azienda, guidata da **Filippo Panini**, è specializzata in impasti professionali crudi surgelati per pizze: l'obiettivo è offrire ai pizzaioli un servizio che garantisca qualità costante e standardizzazione, lasciando loro maggiore flessibilità organizzativa. **Un vero e proprio "aiuto pizzaiolo in outsourcing"**. «Per Molini Pivetti è un passo coerente con la strategia per il food service e rappresenta una ulteriore leva per ampliare la propria presenza sui mercati esteri, puntando su **innovazione, qualità certificata e valorizzazione del prodotto Made in Italy**», sottolinea l'Amministratore delegato **Gianluca Pivetti**.

visa. - spiega **Alessandro Zucchi**, Responsabile dei progetti di filiera - Le future attività della filiera saranno orientate a **rispondere in modo sempre più concreto alle evoluzioni della politica agricola europea e alle nuove sfide legate alla sostenibilità del comparto**.

Molini Pivetti investe sulla formazione

Se la qualità nasce nei campi, **prende forma nelle mani dei professionisti dell'arte bianca**. Pizzaioli, panificatori, pasticceri e pastai sono oggi chiamati a coniugare tecnica, creatività, sostenibilità e capacità imprenditoriale. Per questo **Molini Pivetti investe da anni in formazio-**

ne, consulenza tecnica e ricerca, accompagnando il segmento "food service" con corsi, dimostrazioni e sviluppo di farine sempre più performanti.

Le nuove farine 2026

Da questo impegno sono nate le novità del 2026. **Miscela 45**, referenza ad alte performance con **solo 45 minuti di lievitazione**, ideale per pizza e focacce salate e dolci, per una lavorazione più veloce e flessibile, senza mai compromettere la qualità del risultato.

E poi la **Tipo 1 con Germe di Grano - "Naturalmente versatile"**, la farina che amplia la Linea Professional con un **gusto intenso**, una

colorazione calda e naturale e una **ricchezza aromatica distintiva**, grazie alla presenza del germe di grano e a un tenore cruscale equilibrato. Con una forza elevata, pari a W 300, è **ideale per diverse lavorazioni professionali in pasticceria, panificazione e pizzeria**. [cod 120930](https://www.molinipivetti.it)

Molini Pivetti

☎ 051 900003
🌐 www.molinipivetti.it

Fiere 2027, il valore delle farine si racconta di persona

Il valore delle farine **Molini Pivetti** passa soprattutto attraverso le **fiere di settore**, occasioni privilegiate per incontrare aziende, professionisti e distributori. Tra gli appuntamenti già confermati del 2027 ci sono: **Sigep** (Pad. D5, Stand 310), il Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianale e Caffè, in programma **dal 23 al 27 gennaio nel Quartiere Fieristico di Rimini**, **Marca by BolognaFiere & ADM**, in programma il **13 e 14 gennaio 2027** e dedicata al private label e retail, e **Sirha** (Hall 4 - Stand 4H106), il salone internazionale della ristorazione e dell'ospitalità che si terrà a **Lione dal 21 al 25 gennaio 2027**. Tre vetrine complementari che confermano una strategia di presidio costante dei mercati, fondata sul dialogo diretto con aziende e professionisti.

