



Mulino Padano, una visione molitoria che unisce filiera, tecnica e ricerca

Descrizione

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

Salara, 26 febbraio 2026 - Nel lavoro quotidiano dell'arte bianca, la qualità della materia prima incide in modo diretto sulla riuscita delle preparazioni e sulla regolarità dei risultati. La scelta della farina, in particolare, richiede attenzione e conoscenza, perché ogni lavorazione presenta esigenze specifiche che vanno comprese e rispettate.

In questo contesto si colloca l'esperienza di
Mulino Padano

, realtà molitoria con sede a Salara, in provincia di Rovigo, specializzata nella produzione di farine di grano tenero destinate all'industria alimentare, ai professionisti dell'arte bianca e a un pubblico di appassionati attenti alla qualità. L'azienda ha costruito la propria identità su un principio chiaro: la farina è il punto di partenza di ogni lavorazione e deve offrire equilibrio e affidabilità lungo tutte le fasi del processo.

La crescita di Mulino Padano attraversa un percorso in cui la produzione non è mai un elemento isolato, ma parte di un metodo che unisce competenza tecnica, ascolto delle esigenze dei laboratori e attenzione ai processi di lavorazione. Nel tempo, l'azienda ha scelto di consolidare un modello che va oltre la fornitura di farine, sviluppando un ruolo di supporto concreto per panificatori, pizzaioli, pasticceri e pastai.

Il forno sperimentale interno rappresenta un tassello fondamentale di questo approccio. Qui le farine vengono sottoposte a prove pratiche insieme ai professionisti dell'arte bianca, così da osservare il

comportamento degli impasti nelle diverse condizioni e nelle diverse tecniche di lavorazione. Questa attività permette di mettere a punto referenze che rispondono in modo preciso alle necessità operative, con un'attenzione particolare alla regolarità dei risultati e alla facilità di utilizzo nel lavoro quotidiano.

L'obiettivo è offrire un sostegno che accompagni il cliente nelle scelte e nelle preparazioni, consolidando un rapporto fondato sulla fiducia e sulla condivisione di un sapere che nasce dall'esperienza e dall'osservazione diretta delle lavorazioni reali.

Nel 2025, Mulino Padano ha operato una riorganizzazione completa delle proprie linee di farine, un rebranding che ha l'obiettivo di rendere più semplice e immediata la scelta del prodotto in base alla lavorazione. L'offerta è stata strutturata in aree applicative distinte: pane, pizza, pasticceria e pasta fresca, così da rispecchiare le reali esigenze dei laboratori e accompagnare il lavoro quotidiano dei professionisti dell'arte bianca.

La linea per la pizza comprende farine per pizza professionali destinate ai principali stili, dalla pizza Napoletana alla pala romana. Le referenze sono studiate per favorire una lavorazione agevole e adattarsi a tempi di maturazione differenti; a questa linea si affianca anche il formato da 12,5 kg, pensato per l'uso professionale.

La linea per il pane raccoglie farine per panificazione adatte sia a impasti a breve lievitazione sia a lavorazioni più lunghe, comprese quelle condotte con lievito madre. Le caratteristiche delle farine sono pensate per accompagnare l'impasto in modo regolare, dalla formazione alla cottura.

La linea per la pasticceria include farine per pasticceria professionale calibrate per le diverse preparazioni dolciarie. Le referenze spaziano dai grandi lievitati come panettone, che richiedono una maglia glutinica equilibrata, agli impasti fritti come bignè e frittelle, fino a biscotti, frolle e lievitati sfogliati. Ciascuna farina è studiata per favorire una lavorazione regolare e garantire risultati costanti, dalla formazione dell'impasto allo sviluppo in cottura.

La linea per la pasta fresca comprende la farina Casereccia, che mantiene un colore dorato stabile, mentre Granito è indicata per la preparazione degli gnocchi, offrendo una consistenza adatta a sostenere l'impasto senza appesantirlo.

La riorganizzazione delle linee risponde quindi a una logica precisa: rendere l'offerta più leggibile, facilitare la scelta e mettere a disposizione farine coerenti con le diverse tecniche dell'arte bianca.

Nel percorso di rinnovamento intrapreso da Mulino Padano, un ruolo rilevante è stato riservato anche al packaging, inteso come parte integrante della tutela della qualità della farina. La scelta dei materiali e delle soluzioni di chiusura risponde all'esigenza di preservare le caratteristiche del prodotto lungo tutta la sua vita, dal momento dell'insacco fino all'utilizzo in laboratorio.

Con il rebranding, l'azienda ha esteso a tutte le referenze un sistema di sigillatura evoluto, pensato per garantire maggiore igiene e una migliore protezione della farina da fattori esterni. Questa soluzione contribuisce a mantenere inalterate le proprietà della materia prima e a offrire condizioni di conservazione più affidabili, aspetti particolarmente rilevanti per chi lavora quotidianamente con impasti sensibili alle variazioni ambientali.

Il rinnovamento grafico dei sacchi accompagna questo intervento tecnico con un'immagine più ordinata e coerente, che facilita l'identificazione delle diverse linee senza rinunciare a una presentazione curata. Funzionalità e chiarezza visiva si integrano così in un packaging pensato per rispondere alle esigenze operative dei professionisti, confermando l'attenzione di Mulino Padano per ogni fase del percorso che porta la farina dal mulino al laboratorio.

Accanto al lavoro sulle farine e sull'organizzazione dell'offerta, Mulino Padano dedica un'attenzione costante all'origine delle materie prime e alla tracciabilità del grano utilizzato. In un contesto in cui la trasparenza della filiera è sempre più rilevante, l'azienda ha sviluppato nel tempo progetti che consentono di conoscere e monitorare il percorso della materia prima, dalla coltivazione alla trasformazione.

In questo quadro si inserisce Granaio Italiano, progetto di filiera avviato nel 2005 che utilizza esclusivamente grano 100% italiano coltivato nei terreni attorno al mulino. La filiera è tracciata e certificata secondo la norma ISO 22005, offrendo garanzie puntuali sull'origine del grano e sulle fasi della sua lavorazione. Le farine di questa linea comprendono diverse tipologie, dalle versioni più raffinate a quelle integrali e macinate a pietra, rispondendo a esigenze differenti senza perdere il legame con il territorio.

Mulino Padano ha sviluppato anche una linea specifica orientata a chi ricerca farine con un profilo nutrizionale più marcato. Si tratta di GranEssere, gamma ottenuta attraverso il metodo proprietario StabilEasy - Natural Steam Stabilization, che consente di valorizzare le componenti del grano mantenendo caratteristiche organolettiche definite e una maggiore stabilità nel tempo.

La linea comprende sia ingredienti come crusca, cruschetto e germe di grano tenero, pensati per arricchire e personalizzare le lavorazioni, sia farine dedicate come le GustoFibra, integrali o integrate con germe di grano. Si tratta di prodotti calibrati per garantire costanza qualitativa e un aroma più intenso, rispondendo alle esigenze di un mercato che presta crescente attenzione alla naturalità degli alimenti e ai contenuti legati al benessere.

L'attenzione alla filiera si accompagna a un approccio misurabile alla sostenibilità. Mulino Padano ha infatti ottenuto la certificazione EPD, basata su uno studio del ciclo di vita del prodotto, che consente di valutare in modo oggettivo l'impatto ambientale delle proprie farine. A questo si affianca l'utilizzo di packaging in carta certificata FSC, in linea con una visione che considera la responsabilità ambientale come parte integrante del processo produttivo.

Attraverso queste scelte, Mulino Padano conferma un impegno che non si limita alla qualità del prodotto finale, ma coinvolge l'intera filiera, valorizzando il territorio e offrendo strumenti concreti di trasparenza a chi lavora ogni giorno con le sue farine.

La visione di Mulino Padano si fonda su un'idea di impresa che non si esaurisce nella produzione, ma si sviluppa come spazio di confronto e di crescita condivisa. In questa prospettiva, il mulino diventa un luogo in cui l'esperienza maturata nel tempo dialoga con nuove competenze, approcci e modelli di sviluppo legati al mondo agroalimentare.

Le collaborazioni con hub di innovazione e startup foodtech, come il Verona Agrifood Innovation Hub, rappresentano un'estensione naturale di questo orientamento. Attraverso il confronto con realtà impegnate nella ricerca e nello sviluppo di nuove soluzioni, Mulino Padano contribuisce a favorire il trasferimento di conoscenze e a sostenere percorsi di innovazione che mantengono un legame diretto con la filiera e con le esigenze concrete del settore.

Accanto a questo, il dialogo con università, come l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo di cui Mulino Padano è sostenitore, permette di mettere in relazione il sapere accademico, la sperimentazione e l'esperienza molitoria. Il mulino si configura così come un punto di incontro tra

tradizione e ricerca, in cui il patrimonio di competenze artigianali si confronta con visioni contemporanee, contribuendo a costruire un approccio consapevole e orientato al futuro dell'arte bianca.

Per completare la visione di Mulino Padano come partner affidabile dei professionisti dell'arte bianca, l'azienda ha reso disponibile anche un shop online in cui acquistare direttamente le proprie farine e ingredienti selezionati.

Lo shop propone la stessa gamma di referenze professionali apprezzate nei laboratori artigianali e nei panifici - dalle farine per panificazione e pizza alle linee per pasticceria e pasta fresca - in formati pensati per sperimentare e lavorare con facilità anche fuori dal contesto produttivo tradizionale.

Nel negozio digitale si combinano i valori distintivi del mulino - selezione accurata delle materie prime, produzione controllata e packaging funzionale - con un'esperienza di acquisto semplice e sicura, con spedizioni in tutta Europa e opzioni dedicate sia ai professionisti con partita IVA che agli appassionati della cucina.

Questa estensione dell'offerta testimonia come Mulino Padano intenda portare la propria qualità non solo nei laboratori tradizionali, ma anche sulle tavole e nei forni di chi ama creare con ingredienti di eccellenza, mantenendo sempre al centro l'impegno per un prodotto che unisce rigore tecnico e cura artigianale.

Contatti:

MULINO PADANO S.p.A. Sito web: <https://www.mulinopadano.it/>

Email: info@mulinopadano.it

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

Responsabilità editoriale di MULINO PADANO S.p.A.

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Febbraio 26, 2026

Autore

redazione

default watermark