



MOLINI BONGIOVANNI: MUGNAI PER SCELTA E NON PER TRADIZIONE

È Claudio Bongiovanni a intraprendere l'attività di mugnaio che porta avanti, con grande passione dal 1977. La tradizione familiare in questo caso non c'entra: sono i grani e la loro trasformazione a interessarlo, a tal punto da far nascere Molini Bongiovanni, azienda con sede a Cambiano (TO) che dal 2003 riunisce diversi storici mulini piemontesi in un unico, grande impianto molitorio all'avanguardia. Claudio Bongiovanni parla del suo come di un "lavoro di grande responsabilità: il molino è l'anello di congiunzione tra il mondo agricolo e il mondo alimentare". È proprio da qui che prende origine un mestiere tanto antico quanto sacro. Dalla terra e dal mulino che ne trasforma il suo frutto. Il loro prodotto di punta è la Farina Antiqua, scelta da tantissimi Brand Ambassador per le sue qualità, il profumo intenso, il colore ambrato e l'ottima stabilità. Con la figlia Gaia, anima oggi dell'azienda, abbiamo parlato del delicato compito di scegliere un Brand Ambassador per un prodotto come la farina. Ci riferiamo a un pasticcere che, nel caso di Luca Montersino, si è fatto tecnico.

Qual è il valore aggiunto di un Brand Ambassador?

«Una persona esterna alla società parla di te solo se crede veramente in quel che fai. E i nostri Brand Ambassador sono talmente certi di Antiqua, da mettersi a disposizione totalmente per portare avanti il nostro messaggio, mettendoci la faccia. Per me è una cosa da pelle d'oca. Il valore aggiunto di avere figure di spicco che ci scelgono, usando quotidianamente in esclusiva il nostro prodotto, e lo comunicano anche, è innegabile».

Come è nata la collaborazione con Luca Montersino?

«La collaborazione con Luca va oltre il rapporto tra azienda e tecnico. Noi crediamo molto nel valore aggiunto che ogni persona può darci, serve feeling, soprattutto perché il lavoro occupa il 90% della nostra giornata. Le persone che abbiamo al nostro fianco devono essere allineate con le nostre idee. Con Luca è stato amore a prima vista, sarà perché anche lui, come mio padre, ha sangue langarolo. Abbiamo iniziato la collaborazione nel 2018 e, da allora, utilizza solo le nostre farine, anche per quanto riguarda la ricerca e lo sviluppo. Tra noi c'è un rapporto di stima reciproca che ci porta a un confronto continuo e una conseguente naturale crescita personale».

Com'è nata poi l'idea di un progetto editoriale a quattro mani?

«L'idea di costruire un libro insieme è nata un po' per gioco. Lui non ha mai molto tempo da dedicare a un singolo progetto, ma è stata la sua passione per la pasticceria salutista a spingerlo oltre. Quello e il fatto che, proprio per questa sua idea, è stato più volte deriso da chi non capiva che la sua sarebbe stata la direzione da seguire. Per poi chiaramente ricredersi».

Chi sono gli altri vostri Brand Ambassador?

«Roberto Cantolacqua dell'omonima pasticceria (MC); Roberta Pezzella, tra le più importanti figure della panificazione italiana, utilizza solo le farine Antiqua; Valerio Torre della pizzeria Torretta Pizza di Azzate (VA) per la pizza tonda e in pala; Salvatore de Rinaldi della pizzeria Casa De Rinaldi (NA) per la pizza napoletana; infine Andrea Maffia, il tecnico

BAKING BOX: LA NUOVA FRONTIERA DELL'ASSISTENZA TECNICA

Baking Box è il nuovo contenitore di idee che Molini Bongiovanni mette a disposizione degli artigiani della pizzeria, pasticceria, panificazione e ristorazione.

Un nuovo concetto di Assistenza Tecnica basato sul confronto aperto tra professionisti dell'Arte Bianca su una piattaforma virtuale, pensata per incontrare colleghi ed esperti del settore, con cui aggiornarsi e migliorarsi ogni giorno.

Baking Box è online: un gruppo Facebook privato riservato in esclusiva ai clienti Bongiovanni su cui trovare corsi, ricette, dispense e le testimonianze di tanti artigiani pronti a condividere la propria esperienza.



interno della nostra realtà. Lui è il creatore delle farine tecniche per i professionisti.».

Nei vostri laboratori tenete anche corsi di formazione?

«Nel nostro laboratorio interno al mulino, chiamato Baking Box, c'è tutto il necessario per tenere corsi di formazione di pasticceria, pizzeria e panificazione. Erano in programma eventi formativi in primavera, che a causa dell'emergenza sanitaria sono stati rimandati in autunno. Stiamo studiando modalità online sempre più fresche e dinamiche, per creare un interesse vivo e crescente anche nei più giovani. Dal punto di vista tecnologico, il Covid ha rappresentato una grande spinta verso nuove forme di comunicazione».

www.bongiovannitorino.it
Facebook: Bongiovannitorino
Instagram: @bongiovannitorino; @antiqua_farina