

# Al Lucca Summer Festival la Pizzeria d'autore con Petra Farine

*"Dove la farina diventa arte"* recita il pay-off di Petra Farine, marchio che ormai identifica tutta la produzione di Molino Quaglia: farine 100% naturali, realizzate con grano 100% italiano, proveniente da agricoltura sostenibile integrata. Come arte della macinazione, della panificazione, della pizza incontrino e si sposino con tutti gli altri tipi di *arte*, ce lo spiega **Piero Gabrieli, Marketing Manager di Molino Quaglia**, che abbiamo intervistato in occasione della partnership tra Petra Farine e Gruppo Eventi durante il Lucca Summer Festival:

## **Qual è la filosofia che sta dietro Petra Farine?**

Tutto ha inizio nel 2006, quando abbiamo dato vita all'idea di lanciare, parallelamente al prodotto, tutta una serie di attività di comunicazione che, da un lato, fungessero da promozione e, dall'altro, da formazione vera e propria, insegnando alla gente come fare per poter utilizzare al meglio le nostre farine. La nostra originalità, che ci contraddistingue ancora oggi, sta nell'interpretazione del concetto di *buon utilizzo della farina* che, come lo intendiamo noi, vuol dire *saper scegliere il grano più adatto* per creare una farina con determinate caratteristiche nutrizionali, che ci faccia ottenere cibi più digeribili e più leggeri e, quindi, che ci faccia capire qual è la farina più adatta in relazione al tipo di prodotto che vogliamo ottenere, con un'attenzione particolare all'aspetto nutrizionale.

## **C'è un team dedicato a questa specifica attività all'interno dell'azienda?**

Abbiamo un laboratorio vero e proprio che gestisce moltissimi progetti tra cui una scuola, *l'Università della Pizza*, che nel

tempo è diventata famosa per i suoi corsi, però la cosa che mi preme sottolineare, per cui ci differenziamo dagli altri produttori, è che noi siamo partiti individuando uno stile di alimentazione “più sano”, quando questo concetto, più di 10 anni fa, non era ancora così diffuso. Ora, invece, anche le fasce di consumatori più giovani, quando mangiano fuori, sono attente alla salubrità degli alimenti, perciò siamo partiti da queste considerazioni per poi andare a ritroso e chiederci: *come dobbiamo fare la farina? Quale grano dobbiamo scegliere?* È stato un procedere alla rovescia, partire dal consumatore per arrivare all’agricoltore.

**In undici anni la vostra azienda è cresciuta tanto: oggi come siete organizzati?**

Abbiamo due unità di produzione: una è il molino che trasforma il grano in farina e che, a monte, ha **un team** di tre persone **che segue direttamente agricoltori in ogni fase** (una parte dei cereali raccolti, ad esempio, prima di essere macinata, viene fatta germogliare perché produciamo anche dei *germogliati*); alla fine di tutto il processo, poi, troviamo il team che si occupa di comunicazione (organizzazione corsi, eventi, contenuti, ecc.), tenendo presente che la nostra è una sezione marketing molto “forte”, in quanto vi lavorano 12 persone.

**Tornando all’Università della Pizza e agli altri vostri numerosi progetti: come nascono e come si articolano queste iniziative?**

Abbiamo un progetto che riguarda il mondo del pane, inteso come una componente di una bakery più moderna, dove si possa pranzare, magari acquistando un panino gourmet, o un dolce particolare, che abbiamo battezzato “**bread religion**”. Partito nel 2013, per questo progetto durante l’anno organizziamo un tour con varie tappe in tutta Italia, una ventina circa.

**Come nasce la partnership con Gruppo Eventi che vi ha portato al Lucca Summer Festival?**

Proprio con *bread religion*, abbiamo avuto una prima esperienza dove **abbiamo abbinato cucina e musica**: abbiamo organizzato un

palco su cui si svolgevano dei concerti e, intorno, vi erano tutta una serie di postazioni dove chef stellati e panettieri qualificati proponevano "in diretta" i propri panini. Durante la serata, lo chef di turno saliva sul palco e dava vita ad un interessante dialogo con il musicista. Altra iniziativa ha riguardato dei video dove, di volta in volta, c'era uno scambio di opinioni tra un pizzaiolo e un musicista e, poi, da qui, abbiamo avuto contatti con un festival musicale, *Collisioni* a Barolo, e abbiamo instaurato una collaborazione che dura ormai da 4 anni.

Quindi quando c'è stata l'occasione di una partnership con Gruppo Eventi, abbiamo accolto l'iniziativa ben volentieri, perché, ripeto, **per noi l'abbinamento cibo-musica è un qualcosa di naturale**, tra l'altro il nostro pay-off recita proprio "*Dove la farina diventa arte*", perché **periodicamente abbiamo creato occasioni di incontro con altri tipi di arte**, con la ceramica, ad esempio, la danza, la pittura e la scultura, ma la musica resta sempre quella più ricorrente, e l'aspetto artistico l'abbiamo fatto diventare sempre parte delle nostre attività.

**Avete debuttato al Lucca Summer Festival nel concerto di Robbie Williams: per la sua azienda quale opportunità deriva da questo evento?**

Come azienda mi aspetto di veicolare la qualità del nostro prodotto abbinandolo ad uno spettacolo fatto di musica di qualità. È interessante perché la musica viene seguita da tante persone che, proprio in quanto amanti di quest'arte, hanno una certa attenzione alla qualità in generale, anche in altri settori, e, quindi, abbinare la nostra farina a questo evento dove si veicola la musica di qualità ci porta sicuramente a contatto con persone "sensibili" anche nei confronti della scelta dei cibi.

**Gruppo Eventi gestisce le hospitality dei più grandi eventi, nazionali e non, che si tengono in Italia: la rivedremo anche in altri contesti, come Miss Italia e a Casa Sanremo?**

Mi auguro di sì, auspico che questo di Lucca sia il primo step per una collaborazione più stretta.

**A quale personaggio vorrebbe fa assaggiare la sua pizza più di tutti?**

Mi piace sognare che anche i Rolling Stones possano assaggiare ed apprezzare la nostra pizza.

```
[ngg_images source="galleries" container_ids="16"
display_type="photocrati-nextgen_basic_thumbnails"
override_thumbnail_settings="1" thumbnail_width="120"
thumbnail_height="120" thumbnail_crop="1" images_per_page="15"
number_of_columns="5" ajax_pagination="0"
show_all_in_lightbox="0" use_imagebrowser_effect="0"
show_slideshow_link="0" slideshow_link_text="[Mostra
slideshow]" order_by="sortorder" order_direction="ASC"
returns="included" maximum_entity_count="500"]
```