

GMI
il primo ingrediente



GMI PER LA SCUOLA

IMPASTIAMO la FELICITÀ





GMI PER LA SCUOLA

#ChiSiamo

Grandi Molini Italiani (GMI) è azienda molitoria leader in Italia nella produzione di farina di grano tenero e semola di grano duro per uso industriale, artigianale e domestico.

Da sempre GMI pone al centro della propria attività la sicurezza alimentare e l'utilizzo intelligente delle risorse, per valorizzare al meglio quanto contenuto in ogni chicco che trasforma.

#vision&mission

*Le risorse del pianeta non sono illimitate
e bisogna farne buon uso.*

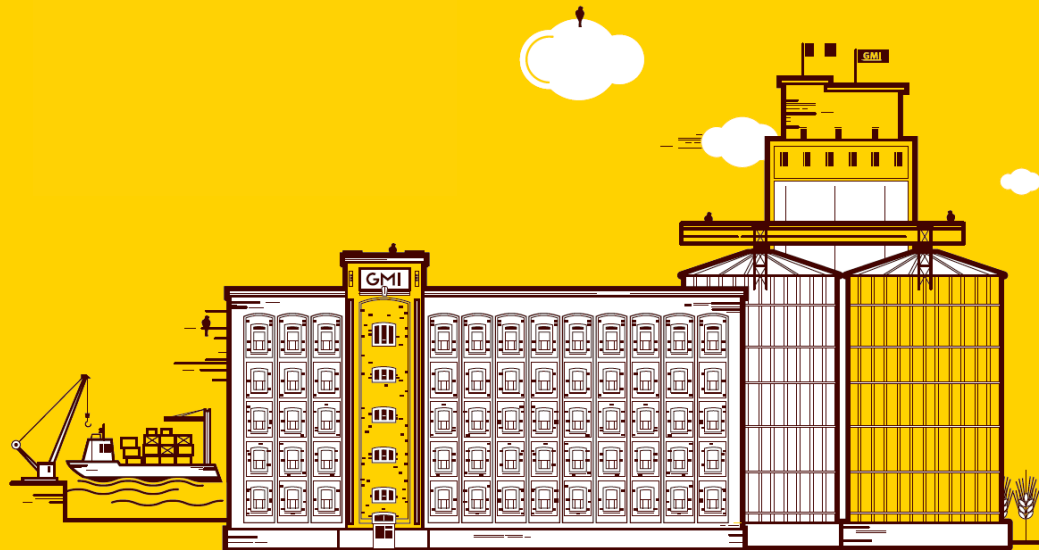
*GMI si propone di utilizzare con intelligenza
le risorse che impiega
e di valorizzare al meglio quanto contenuto
in ogni chicco che trasforma.*

#unMolinoAAA

- **Alimentazione:** ogni giorno portiamo il primo ingrediente sulle tavole di milioni di italiani
- **Acqua:** è alla base del nostro processo produttivo ed oltre il 35% dei nostri trasporti avviene via nave
- **Ambiente:** circa il 50% delle merci transita via acqua o ferrovia, e il 70% dell'energia è autoprodotta da fonti rinnovabili

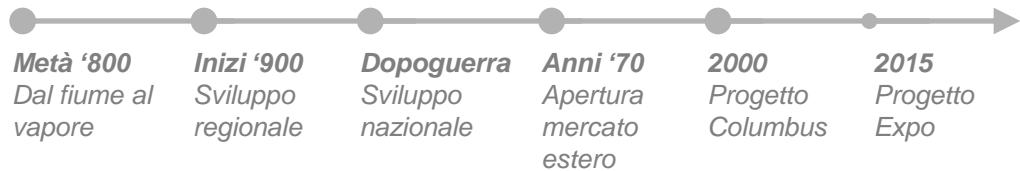


GMI PER LA SCUOLA



#DueSecoliDiFarina

Eravamo un piccolo molino sul fiume Po e, passo dopo passo, siamo diventati uno dei principali gruppi molitori in Europa.



IMPASTIAMO
la FELICITÀ

GMI PER LA SCUOLA



IMPASTIAMO
la FELICITÀ

GMI PER LA SCUOLA

#DoveSiamo



STABILIMENTI E TERMINAL

- Cordovado (PN)  
- Coriano (VR)  
- Livorno  
- Trieste  
- Venezia  
- Vienna  

FILIALI/DEPOSITI

- Ancona
- Arezzo
- Brescia
- Cagliari
- Campobasso
- Chieti
- Cuneo
- Lecce
- Piacenza
- Pisa
- Pordenone
- Roma
- Rovigo
- Salerno
- Sassari
- Siracusa
- Taranto

#iNostriClienti



GMI PER LA SCUOLA



Grandi Pastai Italiani
QUALITY FOOD INDUSTRIES



GMI PER LA SCUOLA

#ilPrimoIngrediente

Ogni anno serviamo più di 5.000 tra panetterie, pizzerie e pasticcerie...





GMI PER LA SCUOLA

#GMIperlaScuola

Offriamo agli Istituti Alberghieri:

1. Forniture complete e con un listino agevolato di farine, semole e semilavorati;
2. Materiali tecnici relativi ai prodotti utilizzati (schede tecniche, ricettari, ecc.);
3. Assistenza tecnologica da parte dei nostri esperti e possibilità di coinvolgere gli studenti nella sperimentazione di nuovi prodotti innovativi prima del lancio sul mercato;
4. Omaggi e gadget per i laboratori (t-shirt, grembiuli, bustine, ecc.);
5. Organizzazione incontri e lezioni con esperti (processo molitorio, utilizzo delle farine, nutrizione e salute, ecc.);
6. Organizzazione concorsi a premi per gli studenti;
7. Stage per gli studenti nelle principali fiere di settore (Sigep, TuttoFood, Anuga, Cibus, ecc.);
8. Organizzazione di visite guidate al molino più grande d'Europa (Venezia).



GMI PER LA SCUOLA

#ImpastiamoLaFelicità

Una delle gioie più grandi è quella che viene dal mettere le mani in pasta. Il gesto è in sé già bello perché soddisfa il nostro istinto creativo. Ma lo è ancora di più per quello che rappresenta e quello che distribuisce in termini di emozioni. Il profumo acido dell'impasto, l'aroma caldo sprigionato dalla cottura, la fragranza che riempie un ambiente quando il pane, la torta, la pizza sono pronte è una sorta di emozione ancestrale per chi da e per chi riceve.

Chi si sente più coccolato e soddisfatto davanti ad una leccornia preparata artigianalmente? Esiste festa più bella del trionfo di chi porta a tavola un piatto caldo e profumato? Con il gesto delle mani in pasta noi regaliamo, anche a noi stessi, attenzione, amore, tempo: le cose più preziose. Un'emozione diventata rara ai nostri giorni, e quindi di valore. Uno dei modi per recuperare serenità quindi è quello di mettere le mani in pasta. E il miglior dono che possiamo fare a chi ci sta vicino è la sorpresa che prova quando si sente avvolto dal profumo di una ricetta sana e naturale. Per questo scoprire i segreti della farina e imparare ad utilizzarla significa conoscere il primo ingrediente per impastare la felicità!



GMI PER LA SCUOLA

#ConcorsoGMIperlaScuola

Titolo: Vinci il tuo peso in farina!

Destinatari: Tutti gli studenti degli istituti alberghieri italiani.

Contenuti: Crea una ricetta originale con le farine della linea Frumenta GMI. Posta la foto sul canale facebook Frumenta GMI!

Svolgimento: Gli istituti che decidono di partecipare possono richiedere una campionatura di farine Frumenta a:
lbartucci@grandimolini.it - 348 2233270

Premi: le migliori ricette saranno premiate con il peso dell'autore in farina!