

PARRAVANO PAOLO
Consultor Técnico Molino Polselli
Professor de la Accademia Polselli
Cel.: +39 338 2844773
Email: p.parravano@polselli.it



Relatório Técnico – Farinhas VIVACE e VOILÀ | Linha Profissional Polselli

Objetivo do guia:

- Apoiar o departamento de vendas na apresentação das farinhas Vivace e Voilà, destacando suas vantagens competitivas em relação aos principais players do mercado.

Farinha VIVACE – Saco Vermelho

Detalhes gerais:

- Tipo de farinha: Farinha de trigo mole tipo “00”
- Uso: Profissional para pizzarias
- Cor do saco: Vermelho
- Força (W): 300/310
- Proteínas: 14%
- Estabilidade: 14 minutos
- Absorção de água: até 75% (750 g de água para 1 kg de farinha)
- Tempo de fermentação recomendado: 36–60 horas

Características técnicas

Versatilidade:

Adequada para diversas preparações, como:

- Pizza romana redonda (fina e crocante)
- Pizza em teglia romana
- Pizza em pala romana
- Focaccias

Alto poder de absorção de água:

Permite produzir mais bolas de massa por quilo de farinha, melhorando o food cost e aumentando as margens de produção.

Métodos de uso:

Pode ser utilizada com:

- Método de massa direta
- Prefermentos como **biga** e **poolish**, que melhoram a alveolatura do cornicione, a mastigabilidade e a digestibilidade.

Desempenho no verão

Estabilidade em altas temperaturas e umidade:

A Vivace mantém sua qualidade mesmo em condições difíceis, podendo substituir farinhas mais fracas (W250/260) sem comprometer a qualidade da massa.

Comparação técnica com Caputo “Saco Vermelho”

Parâmetro	Caputo	Vivace
Proteínas	13%	14% (+1%)
Absorção de água	57%	60% (+3%)
Estabilidade	12 minutos	14 minutos (+2 minutos)
Índice de força (W)	280–310	300–310

Vantagens competitivas da Vivace

- **+1% de proteínas** → Rede de glúten mais resistente
- **+3% de absorção** → Mais bolas de massa por kg e menor food cost
- **+2 minutos de estabilidade** → Mais tempo de trabalho na masseira
- **W mais alto** → Melhor desempenho em longas maturações

Aplicação na pizza napolitana contemporânea

A Vivace adapta-se perfeitamente à pizza napolitana contemporânea graças ao seu equilíbrio entre força e extensibilidade.

Farinha VOILÀ – Farinha para Polvilhar

Detalhes gerais:

- Tipo de farinha: Farinha de trigo mole tipo “00”
- Uso específico: Farinha para polvilhar (não utilizada na massa)
- Cor do saco: Branco

Características técnicas

Granulometria grossa:

Semelhante à farinha de arroz.

Vantagens

- Evita que o disco de pizza grude na bancada
 - Não queima no forno
 - Não gera pó fino → ambiente mais saudável para o pizzaiolo e colaboradores
-

Por que evitar a semola rimacinata para polvilhar?

- Queima durante a cocção, alterando o sabor da pizza
 - Deixa resíduos carbonizados no forno
 - Gera odores desagradáveis e fumaça
 - Maior desgaste e necessidade de manutenção do forno
-

Vantagens da Voilà

- Permanece na bancada sem aderir à pizza
 - Mínimos resíduos na base do forno (tanto em forno a lenha quanto elétrico)
 - Melhora a higiene e a segurança no laboratório
 - Aumenta a eficiência e a constância na fase de abertura da massa
-

Conclusão

Vivace:

Farinha técnica e completa, ideal para diversos estilos de pizza — especialmente romana e contemporânea — com desempenho superior e melhores margens econômicas.

Voilà:

Farinha inovadora para polvilhar, desenvolvida para melhorar a fase de abertura da massa e a qualidade do produto final, preservando também a saúde do pizzaiolo e da equipe.