MOLINO CASILLO | ALTOGRANO® CELEBRA IL VENTENNALE DI IDENTITÀ MILANO COME MAIN SPONSOR

Dal 22 al 24 febbraio, all'Allianz MiCo - North Wing di Milano, la food company leader mondiale nella lavorazione e distribuzione di sfarinati sarà protagonista del Congresso di Identità Golose con "Taste the Future. A Flour Revolution".

Milano, 22 febbraio 2025 – **Molino Casillo | Altograno®** rinnova la sua presenza a **Identità Milano 2025** come **Main Sponsor**, portando al centro della scena la sua rivoluzionaria innovazione nel mondo delle farine. Negli spazi avveniristici di **Allianz MiCo - North Wing**, l'azienda presenterà un ricco programma di incontri e masterclass con grandi maestri dell'arte bianca, consolidando il proprio ruolo di riferimento per panificazione e pizza contemporanea.

Protagonista assoluto sarà **Altograno®**, il nuovo sfarinato frutto di un innovativo metodo brevettato - la **Lavorazione Circolare® -** pensato per esaltare il gusto e migliorare il profilo nutrizionale di pane, pasta, pizza e dolci. Nato da un progetto di ricerca avviato nel 2021 da **Casillo Next Gen Food** in collaborazione con 10 università, si distingue per un ridotto impatto ambientale e una lavorazione che preserva le sue caratteristiche naturali e garantisce un profilo nutrizionale senza precedenti.

Nei tre giorni di **Identità Milano 2025**, lo stand **Molino Casillo | Altograno® (A3)** sarà animato da masterclass e incontri dedicati al futuro della panificazione, alla pizza contemporanea e alla pasticceria con Altograno®. Con i grandi nomi dell'arte bianca, tra cui **Ciro Salvo** e **Pierdaniele Seu**, saranno esplorate tecniche innovative di lavorazione, con un focus sulla qualità nutrizionale e sulla sostenibilità del prodotto.

Le dimostrazioni metteranno in evidenza le potenzialità di **Altograno®** nelle sue diverse declinazioni: dalla panificazione classica alla pizza, fino alla pasticceria e alla viennoiserie. Saranno presentate ricette che esaltano il sapore e la leggerezza di questo innovativo sfarinato, offrendo ai professionisti nuove soluzioni per il loro lavoro quotidiano.

Uno spazio sarà inoltre dedicato ai temi dell'**innovazione e della sostenibilità nelle farine**, con approfondimenti sugli impatti ambientali della produzione e sulle nuove esigenze del settore.

Inoltre, lunedì 24 febbraio, all'interno della Sala Emerald 2 si terrà **Identità di Farina**, un focus inedito sul mondo degli sfarinati che vedrà la partecipazione di:

- **Ernst Knam** (Knam, Milano)
- **Salvatore Bianco** (La Terrazza dell'Hotel Eden, Roma)

- **Alessandro Lo Stocco** (Brand Ambassador Pizzeria Molino Casillo)
- **Felice Sgarra** (Casa Sgarra, Trani)
- **Roberto Davanzo** (Bob Alchimia a Spicchi, Montepaone - Catanzaro)
- **Salvatore Vullo** (Brand Ambassador Bakery Molino Casillo)
- **Francesco Arena** (Panificio Francesco Arena, Messina)

Molino Casillo

Molino Casillo è il brand di Casillo Group per la produzione e la commercializzazione di farine e semole d'eccellenza. Gli alti standard qualitativi della materia prima, il rispetto dell'ambiente e la valorizzazione del territorio sono gli ingredienti fondamentali per raggiungere la soddisfazione dei clienti, obiettivo da sempre al centro dell'impegno dei lavoratori e delle lavoratrici di Molino Casillo. Grazie al reparto di Ricerca e Sviluppo, sono nate negli anni farine super premium con germe di grano attivo, dedicate ai professionisti dell'arte bianca.

UFFICIO STAMPA
Magentabureau
Valentina Bianchi – valentina.bianchi@magentabureau.it
Chiara Benati – chiara.benati@magentabureau.it