



# MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

## COMUNICATO STAMPA

### Molino Dallagiovanna protagonista a *Identità Milano 2025*: qualità e evoluzione con le novità Uniqua Viola e mordiQUA

Gragnano Trebbiense (PC), 18 febbraio 2025 - Molino Dallagiovanna torna protagonista a *Identità Milano*, il congresso internazionale di alta cucina che celebra l'eccellenza gastronomica in programma da sabato 22 a lunedì 24 febbraio all'**Allianz MiCo di Milano**. Con uno spazio esclusivo nella **Piazza Centrale (stand C1)**, l'azienda piacentina, simbolo di qualità e ricerca nel settore molitorio, porterà in scena le sue farine d'eccellenza insieme a numerose novità, rafforzando la sua posizione di leader nell'arte bianca.

#### **Uniqua: 10 anni di eccellenza e il lancio della novità "Uniqua Viola"**

Il filo conduttore della tre giorni sarà **Uniqua**, la linea di farine multiuso che celebra quest'anno il suo decimo anniversario. Uniqua è stata ideata per rispondere al desiderio di gusto e benessere, mantenendo intatti i componenti del chicco di grano, come il germe e i macronutrienti. La farina si distingue per la sua capacità di adattarsi a ogni tipo di preparazione, dal pane alla pasta, dalla pizza alla pasticceria. In occasione del decimo anniversario, Uniqua si arricchisce di una novità assoluta: **Uniqua Viola**, una farina ottenuta da grano naturalmente pigmentato, che propone una nuova esperienza sensoriale, perfetta per chi cerca innovazione senza compromettere la tradizione.

#### **mordiQUA: un alleato nella ristorazione**

Nell'ambito di *Identità Milano*, ci sarà spazio anche per **mordiQUA**, il marchio innovativo di Dallagiovanna Holding. mordiQUA è la base pensata per semplificare la preparazione di pizze e focacce senza rinunciare alla qualità. Realizzata con ingredienti selezionati, come olio EVO, acqua, sale iodato, lievito madre e farine Molino Dallagiovanna, mordiQUA si distingue per una consistenza che unisce croccantezza esterna e morbidezza interna, offrendo una soluzione ideale per i professionisti della ristorazione che desiderano ottimizzare i tempi di preparazione senza sacrificare il gusto. Disponibile nelle varianti **Classica** e **Multicereale**, mordiQUA è pensata per adattarsi alle diverse esigenze professionali, garantendo una base di altissima qualità, pronta per essere personalizzata e utilizzata in vari formati.

#### **Un programma ricco di ospiti e creazioni d'eccellenza**

Durante i tre giorni dell'evento, si alterneranno chef, pasticceri e maestri pizzaioli che proporranno creazioni d'eccellenza realizzate con le farine Molino Dallagiovanna. Tra gli ospiti, ci saranno alcuni dei protagonisti delle passate edizioni del *Pizza Bit Competition*, come **Michela Carbone**, **Gennaro Capparelli** e **Daniel Serale**, che prepareranno la pizza tonda al piatto. Gli chef **Walter Zanoni** e **Leonardo Fiorenzani**, Ambasciatore del Gusto, si dedicheranno alla pasta fresca, mentre la pasticceria sarà affidata al Maestro Pasticcere **Denis Dianin**. Per mordiQUA, sarà presente il tecnico **Giovanni Spera**, che svelerà i segreti delle basi surgelate di alta qualità.

Info su [dallagiovanna.it](http://dallagiovanna.it) e [mordiqua.it](http://mordiqua.it)

## PRADIVIO PR - UFFICIO STAMPA MOLINO DALLAGIOVANNA

Piermaurizio Di Rienzo 344 1905946  
Ludovica Cornaro 339 7162795  
email: [press@pradivio.it](mailto:press@pradivio.it)



# MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

## About Molino Dallagiovanna

L'azienda fu fondata nel 1832 a Gragnano Trebbiense in provincia di Piacenza dalla signora Ernesta. La principale attività era la commercializzazione dei cereali, che venivano ritirati dagli agricoltori con il barà, un antico calesse trainato da cavalli, e portati a macinare presso altri molini in zona. Solo nel 1870 venne acquistato il primo molino a pietra, alimentato dal Rio Vescovo, di proprietà dei Visconti di Modrone. Sul molino vi era una servitù di messe alla curia, riscattata per 10.000 Lire solo nel 1926.

L'anno che cambiò la storia fu il 1949, quando ad assumere la guida dell'azienda furono Guido, Renzo e Vittorio Dallagiovanna che, spinti da un forte spirito industriale, costruiscono il primo molino a cilindri, dove oggi ci sono i silos dei grani, a cui ne seguì un secondo nel 1953. Ancora adesso i loro nomi risuonano, presenti nella ragione sociale dell'azienda (Molino Dallagiovanna G.R.V.). Una storia che continua, attraverso quasi duecento anni di profonde trasformazioni, e che vede oggi come punti di forza dell'azienda l'accurata selezione dei migliori grani, il lavaggio del grano - unico grande molino in Italia ad effettuare ancora questo passaggio fondamentale per una pulizia ottimale e una bagnatura omogenea del grano-, la macinazione lenta e delicata nel rispetto delle componenti organolettiche del chicco e una tensione continua al miglioramento, al rinnovamento e alla ricerca e sviluppo.

L'azienda offre oltre 450 farine, da quelle tradizionali per pane, pizza, pasta e dolci alle linee senza glutine e lattosio; tra le novità più recenti le Divine, farine da grano italiano, Uniqua, farine multiuso per soddisfare il desiderio di gusto e benessere, le Miscele Oltregrano, sviluppate per garantire facilità d'utilizzo, unicità e ottime performance in cottura e infine farine su misura, create e bilanciate per le esigenze di ogni cliente.

In Italia Molino Dallagiovanna è leader nel settore pasticceria con la linea leDolcissime, composta da 7 referenze: Frolla 130, Frolla, Sfoglia, Brioche, Brioche Soft, Panettone e Panettone Z. Quest'ultima in particolare, insieme a Brioche Soft, è stata sviluppata con l'importante contributo del Maestro Pasticcere e Lievitista Achille Zoia. A completare la linea e anche Rinfresco del Lievito Madre, la farina nata dalla collaborazione con il Maestro Pasticcere Iginio Massari. Nel 2023 il Molino lancia PH4, la linea di lieviti naturali, attivi e inattivi.

Oggi l'azienda è guidata dalla quinta generazione – con i cugini Pier Luigi e Sergio Dallagiovanna – e dalla sesta rappresentata da Paolo, Sabrina, Renza e Stefania che lavorano in stretta sinergia. In quasi duecento anni, il Molino si è evoluto ed è cresciuto fino a diventare una delle realtà più produttive del settore molitorio, in grado di esportare all'estero i valori e l'eccellenza alimentare italiana in oltre 65 Paesi nel mondo tra cui gli USA, dove nel 2021 è stata aperta una filiale.

- Oltre 190 anni di storia
- 5° e 6° generazione
- Oltre 450 tipologie di farine
- 3 mila quintali di grano lavorato al giorno
- 80 mila quintali di farina stoccata
- 47 milioni di fatturato
- 55 dipendenti
- Presente in 67 Paesi nel mondo
- Export 25%

## PRADIVIO PR - UFFICIO STAMPA MOLINO DALLAGIOVANNA

Piermaurizio Di Rienzo 344 1905946  
Ludovica Cornaro 339 7162795  
email: [press@pradivio.it](mailto:press@pradivio.it)