COMUNICATO STAMPA

MOLINO DALLAGIOVANNA DEBUTTA A IDENTITÀ MILANO 2024

TRE GIORNI DI INCONTRI E APPROFONDIMENTI SULLA DISOBBEDIENZA CON MAESTRI PASTICCERI E PROFESSIONISTI DELLA COMUNICAZIONE

Gragnano Trebbiense (Piacenza), 27 febbraio 2024 - Molino Dallagiovanna fa il suo debutto al Congresso di ***Identità Milano 2024***, la cui diciannovesima edizione è in programma **dal 9 all'11 marzo 2024 presso Allianz MiCo**. L'azienda molitoria piacentina parteciperà per la prima volta all'evento milanese con un articolato palinsesto per tutti e tre i giorni con incontri, demo, talk e approfondimenti presso la **Lounge Gialla 1**. "Apriremo una finestra permanente per tre giorni sul tema focale proposto quest'anno da *Identità Milano*, ossia "la disobbedienza" – spiega **Sabrina Dallagiovanna, Sales Marketing Manager di Molino Dallagiovanna** -. Si tratta di una nuova sfida accolta con entusiasmo dalla nostra azienda che ha voluto subito coinvolgere alcuni dei nostri principali partners, invitati proprio a interpretare liberamente la loro idea di disobbedienza, a partire dall'utilizzo del più antico e più utilizzato prodotto al mondo qual è la farina. Chi crea inevitabilmente disubbidisce e visto che non esiste innovazione senza disobbedienza riteniamo che i protagonisti del mondo della ristorazione debbano e possano aggredire positivamente la realtà attraverso la loro creatività, ma anche i rapporti umani e professionali e le nuove forme di organizzazione e comunicazione".

Palinsesto

Sul palco di Molino Dallagiovanna **Daniele Persegani,** Chef e volto noto televisivo di "E' sempre mezzogiorno" su Rai1 che realizzerà un raviolo soffiato a quattro mani con il **Maestro Pastaio Walter Zanoni**, si alternerà alla conduzione con la stessa Sabrina Dallagiovanna, presentando professionisti dell'arte bianca, tecnici e consulenti della comunicazione. Di seguito, alcuni degli appuntamenti da non perdere:

- **Denis Dianin** (Maestro Pasticcere AMPI e ideatore della vasocottura Invero) e **Giulia Golino** (Digital Marketing Food&Beverage), **sabato 9 marzo** dalle 10.00 alle 11.00, saranno alle prese con "Frolla da Like", al fine di esplorare e valorizzare al meglio il mondo della frolla, anche in termini di comunicazione digital;
- **Salvatore Tortora** (Pastry Chef e campione di Panettone World Cup 2021) e **Stefano Ferrara** (cultore e professionista del gelato artigianale), **sabato 9 marzo**, dalle 15.00 alle 16.00, presenteranno "Panettone e gelato: 365 giorni di dolcezza", un confronto tra esperti, dedicato alla destagionalizzazione di due prodotti della tradizione italiana;
- **Gino Fabbri** (Maestro Pasticcere APEI) insieme alla figlia Valeria e Giacomo Pini, **domenica 10 marzo**, dalle 11.15 alle 12.15, in "La faccio all'italiana" racconteranno il rito della colazione, dolce e salata;
- MeetMassari MMR-evolution, **domenica 10 marzo** dalle 15.00 alle 18.00, con il **Maestro Iginio Massari** (Presidente APEI) che realizzerà una pizza a base di caffè, dialogando con **Giacomo Pini** (esperto di management, marketing del turismo e della ristorazione) e **Riccardo Pirrone** (social media manager);

PRADIVIO PR - UFFICIO STAMPA MOLINO DALLAGIOVANNA

Piermaurizio Di Rienzo 344 1905946
Camilla Gemma 333 3470802
Manuela Sicuro 349 6642919
email: press@pradivio.it

- **Leonardo Di Carlo** (pasticcere pioniere della pasticceria scientifica) e Giulia Golino **lunedì 11 marzo**, dalle 15.00 alle 18.00, parleranno di pasticceria social e di processi produttivi più semplici ed efficienti in "Disubbidienza=coraggio".

Altri ospiti

Nel corso della tre giorni di dibattiti interverranno anche **Isa Mazzocchi** Chef stellata de "La Palta" di Bilegno (PC), il Pastry Chef **Giuseppe Amato**, il Maestro Panificatore **Matteo Cunsolo** e alcuni concorrenti dei contest organizzati in tutta Italia da Molino Dallagiovanna ***Pastry Bit Competition*** e ***Pizza Bit Competition***, a partire dai due nuovi Ambassador **Luca Rubicondo** e **Luca Valle**. Non mancheranno anche i tecnici interni ed esterni di Molino Dallagiovanna: Andrea Clementi, Fabio Del Sorbo, Gianluca Ferrari, Mattia Masala, Nico Carlucci, Salvatore Polo e Giovanni Spera.

Novità di prodotto 2024

Identità Milano sarà anche la vetrina per presentare le due nuove referenze 2024 della gamma di Molino Dallagiovanna, già disponibili per i professionisti dell'arte bianca: Uniqua Magenta e Uniqua Arancio, entrambe di tipo 2, quindi con una componente di crusca maggiore rispetto alle altre tipologie. In particolare, **Uniqua Magenta** è la farina con maggiore forza, ideale per biga e lievito madre, pizze e focacce a lunga lievitazione, come panettone, colomba, brioche e croissant. Si tratta di un prodotto ricco di parte cruscale, ma comunque molto estensibile, che permette di avere un prodotto scioglievole al palato, gustoso e dalle elevate performance. **Uniqua Arancio**, invece, di forza medio debole si utilizza per le lavorazioni dirette, grissini, cracker, pizze e focacce a lievitazione veloce, per frolle, pan di Spagna, plum cake e biscotti nella pasticceria. È ideale anche per tutti i tipi di pane a metodo diretto e per la pasta fresca. La gamma Uniqua, infine, si arricchisce di nuovi formati: insieme ai 25 kg e al chilo, tutte le referenze Uniqua sono ora disponibili anche in confezioni da 10 kg, più pratiche e facili da gestire e stoccare.

About Molino Dallagiovanna

Fondata nel 1832 a Gragnano Trebbiense, in provincia di Piacenza dalla signora Ernesta, Molino Dallagiovanna produce oltre 450 farine, da quelle tradizionali per pane, pizza, pasta e dolci alle linee senza glutine e lattosio. Leader nel settore pasticceria, l'azienda è oggi 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 in oltre 60 Paesi nel mondo i valori e l'eccellenza alimentare italiana. Ulteriori info su **dallagiovanna.it**

PRADIVIO PR - UFFICIO STAMPA MOLINO DALLAGIOVANNA

Piermaurizio Di Rienzo 344 1905946
Camilla Gemma 333 3470802
Manuela Sicuro 349 6642919
email: press@pradivio.it

L'agenda completa degli appuntamenti presso Lounge Gialla 1

SABATO 9 MARZO

10.00 – 11.00
"Frolla da like"
Denis Dianin con Giulia Golino

11.15 – 12.15
"Undicesimo comandamento: non rinunciare ai carboidrati"
Isa Mazzocchi con Mattia Masala

12.30 – 13.30
"30 secondi: il raviolo in un soffio!"
Walter Zanoni con Daniele Persegani

13.45 – 14.45
"Incroci di gusto: il pane della ribellione"
Matteo Cunsolo con Nico Carlucci

15.00 – 16.00
"Panettone e gelato: 365 giorni di dolcezza"
Salvatore Tortora con Stefano Ferrara

16.15 – 17.15
"Margherita Amarcord"
Roberto Iavarone con Andrea Clementi

17.30 – 18.30
"E se nel babà metto il peperone?"
Giuseppe Amato

DOMENICA 10 MARZO

10.00 – 11.00
"Babà da Street food"
Gabriele Giambastiani con Luca Borgioli

11.15 – 12.15
"La faccio all'italiana"
Gino e Valeria Fabbri con Giacomo Pini

PRADIVIO PR - UFFICIO STAMPA MOLINO DALLAGIOVANNA

Piermaurizio Di Rienzo 344 1905946
Camilla Gemma 333 3470802
Manuela Sicuro 349 6642919
email: press@pradivio.it

12.30 – 13.30
"Ceci n'est pas un Croque"
Daniel Serale con Giovanni Spera

13.45 – 15.45
"Nero su bianco: l'aperitivo intollerante"
Serena Nardelli con Gianluca Ferrari

15.00 – 18.00
"MMR-evolution"
Iginio Massari, Giacomo Pini e Riccardo Pirrone

LUNEDI' 11 MARZO

10.00 – 11.00
"Delicatezza in Pala"
Ivan Correnti con Nicola Guizzardi

11.15 – 12.15
"Domani smetto"
Luca Rubicondo con Alessandro Fiorucci

12.30 – 13.30
"Cotoletta bugiarda!"
Salvatore Polo con Daniele Aiello

13.45 – 14.45
"Vapore: la pizza Anarchica"
Pierluigi Della Quercia con Luca Valle

15.00 – 18.00
"Disubbidienza = coraggio"
Leonardo Di Carlo e Giulia Golino

PRADIVIO PR - UFFICIO STAMPA MOLINO DALLAGIOVANNA
Piermaurizio Di Rienzo 344 1905946
Camilla Gemma 333 3470802
Manuela Sicuro 349 6642919
email: press@pradivio.it