



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

COMUNICATO STAMPA

Molino Dallagiovanna Main Partner di Identità Milano 2026: innovazione, formazione e grandi protagonisti dell'arte bianca

Gragnano Trebbiense (PC), 20 maggio 2026 – **Molino Dallagiovanna** sarà **Main Partner di Identità Milano 2026**, il congresso internazionale di alta cucina in programma **dal 7 al 9 giugno presso Allianz MiCo di Milano**. Un ruolo centrale che conferma l'impegno dell'azienda piacentina nel promuovere la cultura dell'arte bianca attraverso ricerca, innovazione e collaborazione con alcuni dei più autorevoli interpreti del panorama gastronomico italiano.

Per tutta la durata dell'evento, Molino Dallagiovanna sarà protagonista con un ampio spazio espositivo dedicato alle sue farine d'eccellenza e alle più recenti innovazioni di prodotto. Grande attenzione sarà riservata a Blackery, la nuova miscela presentata in anteprima a Sigep World 2026, nata dalla collaborazione tra Molino Dallagiovanna e Barry Callebaut. Blackery è una miscela innovativa che unisce grani selezionati e cacao pregiato per offrire colore e gusto naturalmente intensi, senza coloranti aggiunti. Pensata per applicazioni che spaziano dalla pizza alla pasticceria, dal pane alla pasta fresca, garantisce versatilità, qualità costante e ottimizzazione dei processi, grazie anche all'utilizzo di cacao verificato da Cocoa Horizons, a sostegno di una filiera più sostenibile.

A interpretare Blackery nel mondo pizza saranno Andrea Clementi e Alessandro Loda sia con la tonda al piatto che con mordiQUA l'innovativa base precotta e abbattuta per focacce, pizze e pale firmata Dallagiovanna Holding, che verrà presentata sia nella versione classica sia nella nuova declinazione Black, mentre l'universo della pasticceria vedrà protagonista il nuovo Pastry Ambassador Antonio Costagliola, chiamato a raccontare l'evoluzione della pasticceria contemporanea attraverso creazioni innovative e identitarie.

Per la prima volta, inoltre, Molino Dallagiovanna presenterà la nuova collaborazione con Tommaso Foglia che, nella giornata inaugurale di domenica 7 giugno sul Main Stage, realizzerà la "Foresta Nera Total Black", una creazione esclusiva firmata Blackery che unisce estetica, tecnica e sperimentazione.

Anche quest'anno, Walter Zanoni sarà il riferimento per il mondo pasta, proponendo ogni giorno lavorazioni e ricette dedicate insieme a importanti interpreti della cucina italiana e Ambasciatori del Gusto. Ad affiancarlo saranno, il 7 giugno, Federico Ferrari del ristorante Mirepuà Food Lab Al Cascinone di Acqui Terme; l'8 giugno Mirco Polli, chef e patron dell'Osteria Santa Maria, storico locale di fine Ottocento nel centro di Abbiategrasso; il 9 giugno Giulia Avitabile, titolare di Modugno Ristorante Pizzeria di San Salvatore Monferrato, in provincia di Alessandria.

Oltre alle attività nello stand, Molino Dallagiovanna sarà protagonista anche sul Main Stage e nei laboratori didattici dedicati a pizza, lievitati e pasticceria, con la partecipazione di importanti professionisti del settore e tecnici esterni dell'azienda.

PRADIVIO PR - UFFICIO STAMPA MOLINO DALLAGIOVANNA

Piermaurizio Di Rienzo 344 1905946
Ludovica Cornaro 339 7162795
email: press@pradivio.it



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

Programma appuntamenti:

Domenica 7 giugno – Main Stage

Ore 13.05 – Tommaso Foglia

Lunedì 8 giugno – Sala Emerald 2 | Identità di Pizza

Ore 15.20 – Antonio Pappalardo

Martedì 9 giugno – Main Stage

Ore 11.55 – Leonardo Di Carlo e Gianluca Colucci

Martedì 9 giugno – Sala Emerald 2 | Identità di Lievitati

Ore 11.35 – Massimiliano Prete

Un programma che conferma la volontà di Molino Dallagiovanna di continuare a investire in ricerca, formazione e contaminazione tra i diversi mondi dell'arte bianca.

PRADIVIO PR - UFFICIO STAMPA MOLINO DALLAGIOVANNA

Piermaurizio Di Rienzo 344 1905946
Ludovica Cornaro 339 7162795
email: press@pradivio.it