

10 Settembre 2023

GRAGNANO TREBBIENSE - **Luca Valle** (*nella foto*) della pizzeria “Anima Concept Pizza” di Roseto degli Abruzzi (Teramo) e **Luca Rubicondo** della Rubicondo Pasticceri di Solarolo (Ravenna) sono, rispettivamente, i nuovi Dallagiovanna Pizza Ambassador e Dallagiovanna Pastry Ambassador. Sono stati incoronati ieri a Gragnano Trebbiense (Piacenza) in occasione della 1<sup>a</sup> edizione de “La Festa dei Granai” del Molino Dallagiovanna.

Pizza Bit Competition, quest’anno alla seconda edizione, è la gara che Molino Dallagiovanna ha ideato per i pizzaioli professionisti con la collaborazione come media partnership del *Gambero Rosso*. Valle sarà dunque il volto ufficiale del Molino per il settore pizza in Italia e nel mondo.

Pastry Bit Competition, alla prima edizione, è invece la gara rivolta ai professionisti della pasticceria che Molino Dallagiovanna promuove insieme al maestro **Leonardo Di Carlo**, pioniere della Pasticceria Scientifica, sempre con la media partnership del *Gambero Rosso*. Il vincitore Rubicondo sarà il volto ufficiale del Molino per il settore pasticceria in Italia e nel mondo.

A valutare i concorrenti delle due competizioni sono state giurie composte da esperti del settore, blogger e giornalisti, tra cui rappresentanti del *Gambero Rosso*. La giuria di Pastry Bit Competition è stata capitanata dal maestro Leonardo Di Carlo.

Le due finali sono state presentate dagli affiatatissimi **Andrea Mainardi** e **Daniele Persegani**, chef e noti conduttori televisivi.

I finalisti di Pizza Bit Competition (nell’ordine in cui hanno gareggiato) sono stati **Simone Pilloni** della pizzeria “Tziu Mauriliu la bottega del cibo” di Uras (Oristano), **Gianluca Piersanti** della pizzeria “Casa Pi” di Velletri (Roma), **Roberto Iavarone** dell’“Airport Hotel Ristorante da Mario” di Venezia, **Pierluigi Della Quercia** della pizzeria “Al Vecchio Frantoio” di Atri (Teramo), **Nicola Guizzardi** della pizzeria “All’Insolita” di Cerea (Verona), **Ivan Correnti** de “Il Principà pizzeria” di Enna, **Michele Colpo** della pizzeria “Premiata Fabbrica Pizza” di Bassano del Grappa (Vicenza), **Daniele Aiello** de “Il Pescatore Ristorante Pizzeria B&B” di Montepaone Lido (Catanzaro).

I finalisti di Pastry Bit Competition (nell’ordine in cui hanno gareggiato) sono stati **Alessandro Fiorucci** della pasticceria “Pane e Salame F.lli Lattanzi” di Roma (Roma), **Gianluca Bolzani** della pasticceria “Bolzani” di Vicenza, **Luca Borgioli** della pasticceria “Gabardina” di Montemurlo (Prato), **Domenico Giove** della pasticceria “La

Patisserie Giove” di Ginosa (Taranto), **Serena Nardelli** della “Bis - Bar Pasticceria” di Martina Franca (Taranto), **Gabriele Giambastiani** pasticcere presso il “T Hotel” di Cagliari (Cagliari), **Dalila Capretta** pasticceria del ristorante “Arca” di Alba Adriatica (Teramo), **Salvatore Catapano** pasticcere presso “Casa Celestino” di Sant’Angelo d’Ischia (Napoli).

La Festa dei Granai nasce per celebrare il forte legame con il territorio, la Wheat Valley, cuore pulsante della produzione di grano tenero in Italia, far conoscere le tante eccellenze del piacentino e valorizzare l’attività degli agricoltori locali. Proprio a loro infatti è stato riconosciuto il premio “Chicco d’Oro”, destinato al migliore agricoltore che si è distinto nella produzione di determinate categorie di grano: Grano biscottiero all’Azienda agricola Carella, Grano panificabile all’Azienda agricola Chioso di Bersani, Grano di forza all’azienda Ferrari Silvano Giorgio, Grano taylor all’azienda Roberto Scrocchi.

Che la storia di Gragnano Trebbiense sia da sempre fortemente legata al grano e ai granai si deduce sia da una delle possibili origini del toponimo sia dalla presenza di una spiga di grano all’interno dello stemma comunale.

La scelta del periodo non è casuale perché a settembre il grano, raccolto nel periodo estivo e sottoposto, come da tradizione, al riposo di 40 giorni dopo il raccolto, è pronto per essere macinato.

## **MOLINO DALLAGIOVANNA**

Molino Dallagiovanna fu fondato 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 bara?, 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’annata che cambiò la storia del Molino fu il 1949, quando ad assumere la guida dell’azienda furono **Guido, Renzo e Vittorio Dallagiovanna** che, spinti da un forte spirito industriale, costruirono 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 nel Molino, presenti anche 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 leDivine, 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.

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 60 Paesi nel mondo tra cui gli Usa dove nel 2021 è stata aperta una nuova filiale.