

Molino Dallagiovanna, Riccardo Tamburrano è Pizza Ambassador 2025

9 Settembre 2024



GRAGNANO TREBBIENSE – Ripartenza in grande stile dopo la pausa estiva per il Molino Dallagiovanna che sabato scorso ha organizzato presso la sua sede di Gragnano Trebbiense (Piacenza) la seconda edizione de “La Festa dei Granai” e la finale di Pizza Bit Competition, giunta invece alla terza edizione, che ha incoronato **Riccardo Tamburrano** Pizza Ambassador per il 2025.

Sul palco la famiglia Dallagiovanna al completo, con la quinta generazione rappresentata dai cugini **Pier Luigi** e **Sergio** e la sesta con **Sabrina**, **Stefania**, **Renza** e **Paolo**, affiancata da **Mattia Casarin** per Rds 100% Grandi Successi e da **Andrea Mainardi** e **Daniele Persegani**, chef e noti conduttori televisivi.

Molti gli interventi che si sono susseguiti nel corso della serata: i grandi maestri della pasticceria **Iginio Massari** e **Achille Zoia**, le sindache di Gragnano Trebbiense **Patrizia**

Calza e di Rottofreno **Paola Galvani**, la vice presidente della Pro Loco di Gragnano Trebbiense **Denise Carini** e la presidente dell'associazione "Oltre l'Autismo" **Maria Grazia Ballerini** con cui Molino Dallagiovanna collabora a un importante progetto inclusivo incentrato sul mondo della pizza.

Sul palco è intervenuto anche **Stefano Perini** di Cantine 4 Valli in rappresentanza della rete Piacenza Food International (Pfi) che riunisce 5 imprese piacentine, a conduzione familiare e plurigenerazionali Cantine 4 Valli, Colla, Fiorani, Molino Dallagiovanna e Salumificio San Carlo, che collaborano per promuovere le eccellenze del territorio in Italia e all'estero.

Durante la festa gli ospiti hanno potuto inoltre conoscere e degustare i prodotti offerti da Caffè Musetti, Cantine 4 Valli, Capitelli, Caseificio Fratelli Castellan, Cast Alimenti, Caseificio Valcolatte, Chiere, Colla, Denis Dianin Padova, Fiorani, Fonte Margherita, mordiQUA, Salumificio San Carlo, Luca Rubicondo Pasticceri e la Proloco Gragnano Trebbiense che ha portato la tradizionale torta Spisigona®.

La Festa dei Granai è un evento nato nel 2023 principalmente per celebrare il forte legame tra Molino Dallagiovanna e il territorio in cui opera dal 1832, la Wheat Valley, cuore pulsante della produzione di grano tenero in Italia, ma anche per far conoscere le tante eccellenze del piacentino e valorizzare l'attività degli agricoltori locali. Proprio per questi ultimi è stato creato il premio "Chicco d'Oro", destinato ai migliori agricoltori come riconoscimento del loro prezioso lavoro. Quest'anno ad aggiudicarselo sono state l'azienda agricola Zanardi Fausto per la varietà Grano biscottiero, l'azienda agricola Mamago di Montanari per la varietà Grano panificabile, la società agricola Botti & C per la varietà Grano di forza, e l'azienda agricola Silva Giampiero per la varietà Grano taylor.

In occasione de La Festa dei Granai si è disputata anche l'attesissima finale nazionale di Pizza Bit Competition, la gara che Molino Dallagiovanna ha ideato per i pizzaioli professionisti con la collaborazione del Gambero Rosso.

Riccardo Tamburrano, classe 1994, vince la finale di Pizza Bit Competition e si aggiudica il titolo di "Dallagiovanna Pizza Ambassador 2025", volto ufficiale del Molino per il settore pizza in Italia e nel mondo. Tamburrano, nato in Puglia ma residente a Pordenone da quando era bambino, lavora presso l'Hotel Ristorante Pizzeria Da Luciano di Zoppola (Pordenone).

Con la sua pizza Margherita ha avuto la meglio sugli altri 8 finalisti in gara provenienti da tutta Italia. A giudicare i concorrenti è stata la giuria composta da grandi nomi del giornalismo e del mondo della pizza: **Pina Sozio** (Gambero Rosso), **Roberta Schira** (Corriere della Sera), **Lorenzo Cresci** (Il Gusto - La Repubblica), **Antonio Fucito** (Dissapore

e Garage Pizza), **Renato Bosco** (3 Spicchi Gambero Rosso), **Massimiliano Prete** (3 Spicchi Gambero Rosso), **Stefano Chierogato** (2 Spicchi Gambero Rosso), **Michele Tonelli** (Moretti Forni), **Mattia Masala** (Molino Dallagiovanna) e **Luca Valle** (vincitore della seconda edizione di Pizza Bit Competition). Hanno coordinato la finale **Mattia Casarin, Andrea Mainardi e Daniele Persegani**.

Sponsor tecnico di Pizza Bit Competition è stato Moretti Forni, azienda leader per le tecnologie di cottura dei prodotti lievitati. La finalissima è stata accompagnata dalla musica di Rds 100% Grandi Successi, Official Radio dell'evento.