

Molino Dallagiovanna debutta a Identità Milano, tre giorni con maestri pastai e pasticceri

27 Febbraio 2024

di Redazione



GRAGNANO TREBBIENSE – Molino Dallagiovanna fa il suo debutto al Congresso di Identità Milano 2024, la cui diciannovesima edizione è in programma dal 9 all'11 marzo 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".

Sul palco di Molino Dallagiovanna **Daniele Persegani**, chef e volto noto televisivo di *È 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.

Nel corso della tre giorni di dibattiti interverranno anche **Isa Mazzocchi** chef stellata de "La Palta" di Bilegno (Piacenza), 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**.

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, panettone, colomba, brioche e croissant. Si tratta di un prodotto ricco di parte cruscabile, 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.

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.

GLI 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 a Giacomo Pini, domenica 10 marzo, dalle 11.15 alle 12.15, in "La faccio all'italiana" racconterà il rito della colazione, dolce e salata;
- Meet Massari R-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);
- 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".

L'AGENDA COMPLETA

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

12.30 – 13.30

“Ceci n’est pas un Croque”

Daniel Serale con Giovanni Spera

13.45 – 14.45

“Nero su bianco: l’aperitivo intollerante”

Serena Nardelli con Gianluca Ferrari

15.00 – 18.00

“Meet Massari R-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, Fabio Del Sorbo e Giulia Golino