



A TUTTO FOOD 2015 LA QUALITÀ E LA GENUINITÀ FIRMATE LE FARINE MAGICHE, MOLINO VIGEVANO E DECORÌ

Tra le novità che il Gruppo Lo Conte presenterà in fiera, l'apertura della nuova sede a Torre d'Isola (PV) e in programma degustazioni e performance live di grandi maestri

Dal 3 al 6 Maggio, il Gruppo Lo Conte, leader italiano nella produzione di farine speciali dal 1980, partecipa per la prima volta, con i marchi **Le Farine Magiche**, **Molino Vigevano** e **Decorì**, alla quinta edizione di **TUTTOFOOD**, il Salone Internazionale dell'agroalimentare che si terrà a Fiera Milano. Un evento di portata internazionale, contesto ideale per l'azienda, che potrà far apprezzare, ad un ampio pubblico di esperti e operatori del settore, la bontà e la genuinità dei propri prodotti tutti made in Italy.

Ma **TUTTOFOOD**, che in questa edizione godrà di una maggiore spinta all'internazionalizzazione svolgendosi all'interno di Expo Milano 2015, rappresenterà per il Gruppo Lo Conte anche il contesto privilegiato per annunciare ufficialmente l'inaugurazione della **nuova sede di Molino Vigevano a Torre d'Isola**, in provincia di Pavia, che avverrà proprio in contemporanea con la giornata di apertura dell'evento fieristico.

Presso lo **stand N01-P02, pad. 03**, food experience e performance live di maestri e chef d'eccezione intratterranno e stupiranno gli ospiti attesi. Tante anche le novità di prodotto che il Gruppo presenterà in anteprima per l'occasione.

A firma **Molino Vigevano**, verranno proposti i lieviti, in particolare il **lievito madre con Lactobacillus germinarius** per donare sapore, profumo e aromi sensazionali a tutte le ricette e la linea di farine **Oro di Macina Plus**, che garantiscono una maggiore lievitazione agli impasti, una leggerezza imparagonabili e un gusto superiore, grazie all'innovativo processo di **germinazione assistita** che trasforma il germoglio in un vero e proprio concentrato di nutrienti.

Frutto della collaborazione con la più nota **focacceria di Recco "Manuelina"**, il Gruppo Lo Conte dedicherà interamente una giornata alla famosa focaccia al formaggio ligure. Ai presenti verrà mostrato live il procedimento per prepararle in modo eccellente grazie alla "Manuelina" un nuovo prodotto Molino Vigevano pensato ad hoc che verrà presentato in anteprima in fiera.

Verrà, inoltre, rilanciato il marchio **Decorì**, dolci da magia, specializzato in ingredienti e decorazioni per dolci e cake design che, in una nuova veste grafica, sarà ancora più vicino al mondo della linea Dolci Le Farine Magiche.

Durante l'evento milanese saranno realizzati show cooking con i **maestri pizzaioli Molino Vigevano, Maurizio Stanco e Michele Franco**, che realizzeranno squisite pizze e focacce da far degustare agli operatori del settore presenti, utilizzando come ingredienti i prodotti di punta Molino Vigevano: **Costiera Oro, Oro fibra 1, Oro Fibra 2 integrale, Moreschina**.

n'ampia varietà di dolci a lievitazione naturale saranno invece preparati live dal maestro pasticciere **Toty Catanese**.

Il pubblico presente potrà, inoltre, saggiare e apprezzare frittture gustose e leggere, realizzate al momento da chef d'eccezione, che utilizzeranno i prodotti della linea dedicata ai fritti a marchio **Le Farine Magiche**.

La presenza del Gruppo Lo Conte all'evento sarà rafforzata infine dalla partecipazione alla collettiva del **Gluten Free Expo**.

In particolare, verranno presentati i primi risultati clinici ottenuti presso il policlinico Umberto I di Roma sul progetto di **detossificazione del glutine** presente negli alimenti provenienti dai cereali. Sarà inoltre l'occasione per visionare le tante novità per lo scaffale del senza glutine, per operatori del settore e buyer della GDO, tra cui il **mix di Farina di Quinoa, Teff e Chia**, il nuovo **mix per Pane Nero**, la **Farina di Riso** e gli amidi speciali, come l'**Amido di Riso**. Tutti prodotti compresi nella **linea Senza Glutine** a marchio **Le Farine Magiche**.

Ai professionisti del canale HO.RE.CA. verranno invece presentate le ultime novità Oro Free, la linea Senza Glutine a marchio Molino Vigevano, lanciate in occasione del Gluten Free Expo il Mix di Farina di Quinoa, Teff e Chia, il nuovo mix per Pane Nero, la Farina di Riso e gli amidi speciali, come l'Amido di Riso. Tutti prodotti compresi nella linea Senza Glutine a marchio Le Farine Magiche.

nella linea Senza Glutine a marchio Le Farine Magiche.

Ai professionisti del canale HO.RE.CA. verranno invece presentate le ultime novità Oro Free, la linea Senza Glutine a marchio Molino Vigevano, lanciate in occasione del Gluten Free Expo: il Mix per FROLLA, il Mix per DOLCI e il Mix PIZZA E PANE.

Tutte le referenze gluten free distribuite dal Gruppo Lo Conte sono realizzate in uno stabilimento autorizzato dal Ministero della Salute, indipendente e separato dalla linea di produzione dei prodotti contenenti glutine (dallo stoccaggio delle materie prime a quello del prodotto finito), eliminando del tutto il rischio di contaminazioni accidentali. Ciascun prodotto è, inoltre, contrassegnato dal marchio Spiga Barrata, concesso dall'AIC, Associazione Italiana Celiachia.

Per il Gruppo Lo Conte la partecipazione a **TUTTOFOOD** rappresenta un importante appuntamento per affermare la dinamicità dell'offerta di alta qualità e le tante novità, frutto della ricerca avanzata portata avanti dal proprio laboratorio di ricerca e sviluppo.

UFFICIO STAMPA Gruppo LO CONTE

n.p.r. Giancarlo Panico cell. +39 3387097814 – Marinella Proto Pisani cell. +39 3397566685

tel. +39 0815515441/2 – press@nprcomunicazione.it

www.loconte.org - www.lefarinemagiche.it - www.molinovigevano.com - www.decoridolci.it