



Le Farine del Gruppo Lo Conte protagoniste di TuttoFood e Expo2015

Con il ritorno all'homemade, i prodotti Le Farine Magiche rientrano nella top ten di quelli più venduti. Una nuova sede Molino Vigevano sarà inaugurata a Torre d'Isola (PV)

Fino al 6 maggio a TuttoFood e poi a Expo2015 i prodotti del Gruppo Lo Conte distribuiti con i marchi Le Farine Magiche, Molino Vigevano e Decorì, saranno protagonisti dei due più importanti eventi internazionali del settore food.

A TuttoFood esperti ed operatori del settore potranno apprezzare la bontà e la genuinità dei prodotti Le Farine Magiche, Molino Vigevano e Decorì, tutti made in Italy. Ma l'evento fieristico, 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 il **4 Maggio**.

Successivamente il Gruppo Lo Conte parteciperà attivamente, con una serie di iniziative, all'EXPO 2015. Da sempre attento a un'alimentazione sana e genuina, sarà presente con i suoi esperti e ricercatori alla **VI edizione di Pianeta Nutrizione**, convention di medici, biologi, dietisti e farmacisti in cui, in punti informazione dedicati, saranno illustrati dal dott. Mauro Rossi, ricercatore CNR e dalla dott.ssa Lorenza Grasso, i risultati della ricerca sulla detossificazione del glutine sostenuta dal Gruppo Lo Conte.

Sempre nell'ambito dell'EXPO l'azienda sarà tra i protagonisti delle iniziative proposte dalla Camera del Commercio di Avellino nel Padiglione dedicato alla cultura del cibo irpina.

Il Gruppo Lo Conte ha visto, nel 2014 e nei primi mesi del 2015, consolidare la sua leadership nel mercato delle miscele di farine, anche grazie alla capacità di intercettare la tendenza del ritorno all'homemade, offrendo prodotti specifici per la preparazione di prodotti da forno, dolci e salati. Un mercato, quello delle miscele di farine, cresciuto nel 2014 del 2,5% in volume (mentre le farine normali perdono 6%), e che vale 40 milioni di euro (fonte IRI). In questo segmento il Gruppo con il brand **Le Farine Magiche (+3%) ha ben 4 referenze nella top ten dei prodotti più venduti**. Le più diffuse sono la *Manitoba* e le miscele specifiche per *Frittura*, per *Pizza* e la *Torte Magia* (con lievito).

Fitto il programma di eventi a TuttoFood, dove, presso lo **stand N01-P02, pad. 03**, food experience e performance live di maestri e chef d'eccezione intratterranno e stupiranno gli ospiti attesi mostrando la competenza del Gruppo Lo Conte:

Domenica 3 Maggio

- **Durante la giornata inaugurale della fiera, il 3 Maggio, l'esperto di impasti senza glutine e pluripremiato Basilio Pintori *, preparerà per gli operatori del settore presenti, pane e sfiziose pizze gluten free, utilizzando il Mix Pane e Pizza Molino Vigevano della linea Oro Free dedicata al senza glutine. Tante anche le novità di prodotto che il Gruppo presenterà in anteprima per l'occasione.**

Lunedì 4 Maggio

- **Il 4 maggio dalle ore 12.00 alle 14.00 frutto della collaborazione con la più nota focacceria di Recco "Manuelina", il Gruppo Lo Conte dedicherà parte della seconda 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.**

Tutti i giorni

prodotto Molino Vigevano pensato ad hoc che verrà presentato in anteprima in fiera.

Tutti i giorni

- Durante l'evento milanese saranno realizzati show cooking con i **maestri pizzaioli Molino Vigevano, Maurizio Stanco e Michele Franco**, che realizzeranno con le nuove farine ottenute con il processo di germinazione assistita **Oro di Macina Plus** pizze e focacce.
- Un'ampia varietà di dolci a lievitazione naturale saranno invece preparati live dal maestro pasticciere **Toty Catanese**.

Il pubblico presente, durante le quattro giornate di fiera, potrà, inoltre, saggiare e apprezzare frittiture gustose e leggere, realizzate al momento dallo chef Lucia Mazzullo, in collaborazione con la pizzeria Piccola Ischia di Milano, con i prodotti della linea dedicata ai fritti Le Farine Magiche, in particolare *Frittiture*, per fritti asciutti, dorati e croccanti, il preparato per *Tempura*, ideale per pesce e verdure e *Panatura Croccante*, con una granulometria studiata per una doratura perfetta.

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**.

Verrà, inoltre, promossa la nuova veste grafica del marchio **Decorì**, dolci da magia, specializzato in ingredienti e decorazioni per dolci e cake design più vicino al mondo della preparazione dolci grazie al connubio con la linea Dolci Le Farine Magiche.

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