



L'UNICITÀ DEL GRANO ANTICO RISCIOLA MOLINO VIGEVANO DISPONIBILE IN EDIZIONE LIMITATA

Un'offerta esclusiva pensata per tutti i professionisti del mondo della ristorazione

Milano, 10 luglio 2017 - Molino Vigevano, storico marchio di farine professionali, mette a disposizione l'eccellenza e la qualità del proprio **Grano Antico Risciola** con una **promozione speciale valida per tutto il mese di luglio**.

In cosa consiste l'offerta?

Visitando il sito www.molinovigevano.com/grano-risciola/ sarà possibile prenotare e provare in anteprima la farina di Grano Antico Risciola coltivata da agricoltori campani selezionati dalla *Comunità del Grano Antico Risciola* e macinata a pietra in sacchi da 10 Kg.

Distribuito in quantità limitate in 10 regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Liguria, Marche, Lazio, Campania, Calabria e Puglia), il **Grano Antico Risciola Molino Vigevano** sarà **disponibile su prenotazione e in edizione limitata** fino al 31 luglio*.

La Risciola è una varietà tradizionale di frumento tenero che veniva coltivato nelle aree del Molise, della Campania e della Basilicata nel 1500. Nati per germogliare nel territorio dell'Irpinia, i semi di questo tipo di grano sono più sani, **perché non subiscono né alterazioni né rimaneggiamenti**; questo fa sì che tutte le proprietà nutritive e il sapore caratteristico rimangano immutati. Con un **basso contenuto di glutine**, la farina di Risciola – ideale per la produzione di pizza, pane e dolci lievitati naturalmente – garantisce inoltre un **alto grado di digeribilità**.

La farina di Grano Antico Risciola messa a disposizione da Molino Vigevano è il risultato del secondo anno di raccolta di questa preziosa qualità di frumento e frutto dell'ambizioso progetto "Grani Antichi" del gruppo Lo Conte, di cui fa parte l'azienda molitoria, grazie alla collaborazione della *Comunità Irpina del Grano Antico Risciola*, una comunità di giovani e intraprendenti agricoltori che vogliono riconferire il giusto valore ai prodotti della terra.

Far parte e sostenere la *Comunità Irpina del Grano Antico Risciola* significa incentivare un tipo di produzione a *filiere corte*, dal campo direttamente al molino, con un conseguente *minore impatto sull'ambiente*. Inoltre, il coinvolgimento di giovani agricoltori locali con un know how basato sul rispetto dell'*agricoltura biologica* e sulla *passione per il proprio lavoro* è una diretta conseguenza dell'innovazione sociale portata dal Gruppo Lo Conte e Molino Vigevano nel territorio dell'Irpinia.

*o fino a esaurimento scorte

Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali www.locontenaturalimenti.it



Per maggiori informazioni sulla promozione Molino Vigevano e sul Grano Antico Risciola è disponibile il sito www.molinovigevano.com/grano-risciola/.

Ufficio stampa Lo Conte

Connexia S.r.l.

Via B. Panizza 7, 20144 Milano

Tel. 02 8135541

[Maria Caso](mailto:maria.caso@connexia.com): maria.caso@connexia.com

[Daniela Fontana](mailto:daniela.fontana@connexia.com): daniela.fontana@connexia.com

Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali www.locontenaturalimenti.it