



## **“Affari di cuore”**

**Tra Gruppo Lo Conte e L’Industria Molitoria Denti nasce un impegno solidale che vede le due forze unirsi per destinare parte dei ricavi ad attività di ricerca medica e ad associazioni di volontariato**

*I due gruppi imprenditoriali mettono a disposizione risorse economiche per migliorare la diagnosi precoce dei tumori alla Fondazione Grade Onlus Ospedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia e per sostenere l’associazione Pane Quotidiano nell’acquisto di generi alimentari.*

Il Gruppo Lo Conte e l’Industria Molitoria Denti hanno stretto una partnership con l’obiettivo di destinare parte dei loro ricavi a due importanti realtà che operano nel sociale e nella ricerca medica scientifica. Nello specifico, parte del fatturato generato dai due gruppi nell’ultimo anno sarà devoluto a Pane Quotidiano di Milano e alla Fondazione Grade Onlus dell’Ospedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia.

Pane Quotidiano si occupa di fornire gratuitamente cibo a persone in difficoltà, distribuendo generi alimentari grazie al supporto dei volontari e alla generosità delle aziende che la sostengono attraverso donazioni. Fondazione Grade Onlus, da oltre 25 anni, sostiene invece l’attività ospedaliera del reparto di Oncologia ed Ematologia dell’Ospedale Santa Maria Nuova – IRCCS Cancer Center di Reggio Emilia, finanziando progetti di ricerca e di assistenza per pazienti affetti da malattie oncoematologiche.

Il Gruppo Lo Conte e l’Industria Molitoria Denti contribuiranno a sostenere l’acquisto della nuova PET (Tomografia ad emissione di Positroni), un macchinario diagnostico all’avanguardia per la diagnosi precoce dei tumori, capace di stabilire lo stadio della malattia e dell’efficacia terapeutica e di favorire lo studio di patologie cardiache e cerebrali.

Per l’associazione Pane Quotidiano, la donazione si concretizzerà invece in un ulteriore supporto all’acquisto di generi alimentari per coloro che in situazioni di difficoltà si appoggiano alle sue due sedi milanesi.

“Con l’Industria Molitoria Denti abbiamo da subito pienamente condiviso l’idea di creare una partnership che non avesse lo scopo di sviluppare business, ma quello esclusivo di contribuire economicamente a sostenere realtà impegnate nel sociale – spiega Antonio Lo Conte, a capo del Gruppo Lo Conte - Il nostro obiettivo è di cercare di rendere sempre più fruttuoso questo accordo, rinunciando a una quota delle risorse economiche per finanziare associazioni e fondazioni che hanno bisogno di aiuti concreti. Quest’anno destineremo parte del fatturato generato nel 2017 ed è nostra intenzione continuare a supportare chi abbiamo scelto di aiutare, augurandoci di poterlo fare il più a lungo possibile, e di considerare in questo senso anche altre associazioni”.

### **Gruppo Lo Conte**

*Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Con il brand **Le Farine Magiche**, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti **Decorì**, dedicata alle preparazioni dolci, e **Molino Vigevano**, storico marchio di farine speciali per uso casalingo e professionale, il **Gruppo Lo Conte** è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine e il primo del settore farine speciali e miste. Con un’offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, grazie anche al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. [www.locontenaturalimenti.it](http://www.locontenaturalimenti.it)*

### **Ufficio Stampa – DAG Communication**

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – [borrico@dagcom.com](mailto:borrico@dagcom.com)  
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – [gboniello@dagcom.com](mailto:gboniello@dagcom.com)



**Industria Molitoria Denti**

Da tre generazioni, **Molino Denti** produce farine di grano tenero nel cuore dell'eccellenza agro-alimentare italiana, con due molini altamente tecnologici: uno a Borzano di Albinea (RE) e uno a Vicofertile (PR). Con esperienza, passione e tecnologia, nascono qui farine di alta qualità per ogni utilizzo professionale e artigianale. La capacità produttiva degli impianti è di oltre 700 tonnellate al giorno. L'attuale gamma di prodotti comprende oltre 60 tipologie di farine e più di 300 differenti miscele sviluppate per i clienti più esigenti, italiani ed esteri, tutte 100% naturali, senza additivi o conservanti. Ogni anno Molino Denti propone innovazione e novità di prodotto. Naturalmente. [www.molinodenti.it](http://www.molinodenti.it)

**Ufficio Stampa – DAG Communication**

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – [borrico@dagcom.com](mailto:borrico@dagcom.com)  
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – [gboniello@dagcom.com](mailto:gboniello@dagcom.com)