



## **DECORI' A CIBUS PUNTA SULL'INNOVAZIONE IN GRANDE STILE ATTRAVERSO PRODOTTI, COLORI, SCENOGRAFIA E PERFORMANCE ARTISTICHE**

*Con un progetto curato nei minimi dettagli, la linea del Gruppo Lo Conte, dedicata alle decorazioni e agli ingredienti per dolci, si presenta al pubblico del Salone ideando delle giornate tematiche. Il suo spazio è allestito come un vero e proprio museo-palcoscenico, pronto a suscitare la curiosità dei visitatori con performance dal vivo e scenografie inimitabili.*

**Milano, 23 aprile 2018** - Libertà, Lievitazione e Innovazione: ecco i temi principali che animeranno la partecipazione di Decorì al Cibus, il Salone Internazionale dell'alimentazione dal 7 al 10 maggio 2018 a Parma. La linea del Gruppo Lo Conte, dedicata alle decorazioni e agli ingredienti per dolci, valorizzerà il concetto di *Naturalità*, caratteristica che da sempre la contraddistingue, attraverso un'esposizione molto curata nei dettagli tra prodotti, colori, performance legate all'arte.

Ogni giornata sarà l'occasione per esprimere su un grande palcoscenico uno dei temi protagonisti. I prodotti, ideali per impasti dolci e salati, biologici e rivoluzionari nei tempi di lievitazione, saranno esposti e allestiti come veri e propri quadri. Sembrerà di trovarsi in un vero e proprio museo dove gli, "*Ingredienti preziosi*", prenderanno vita grazie alle scenografie ricercate e curate.

A catturare l'attenzione dei visitatori saranno anche le performance creative di veri e propri artisti, che racconteranno agli spettatori, attraverso musica, danze, scenografie ed effetti speciali, i valori e la filosofia dei Lieviti Decorì.

Presso lo stand, gli artisti metteranno in scena i concetti di performance, creatività e lievitazione, caratteristiche imprescindibili di cui Decorì tiene conto nella realizzazione di ogni diversa gamma.

### **IL CONCETTO DI PERFORMANCE: LE BOLLE DI SAPONE**

L'artista che impersonerà il concetto di performance darà vita ad uno spettacolo molto particolare in cui ad essere protagoniste saranno le bolle di sapone e il significato che vogliono rappresentare: presentandosi inizialmente come uno strato sottile e quasi impercettibile di acqua e sapone, una volta create, le bolle assumono la forma di sfere perfette che interagiscono con l'ambiente circostante, creando stupore in chiunque le osservi. Così come le bolle di sapone, i lieviti Decorì nascono dall'unione di elementi semplici che, interagendo tra loro e con gli altri ingredienti, offrono una resa perfetta garantendo la massima performance per la realizzazione del risultato finale.

### **LA CREATIVITA': L'ELEGANZA E I MILLE COLORI DELLE FARFALLE**

Il concetto di creatività sarà rappresentato da una danza soave ed elegante, quasi spontanea e dai movimenti sempre differenti, che nasce dalla mente creativa della ballerina in scena. Grazie a fantasia e versatilità, passo dopo passo l'artista si "trasformerà" in una farfalla, dando vita a una danza dinamica. Allo stesso modo, i lieviti Decorì sono la base perfetta per sperimentare ricette

**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)



creative e innovative: nati per essere versatili e adatti a tutti i tipi di preparazione, consentono di dare libero sfogo alla fantasia, per realizzare con lo stesso prodotto piatti sempre diversi.

#### **L'IMPORTANZA DELLA LIEVITAZIONE: LA BALLERINA NELLA BOLLA**

La danza spesso si sviluppa in un crescendo, talvolta lento, talvolta più rapido, che spesso coincide con un cambio di musica, di tempo o di scenografie. A Cibus, Decorì esprimerà il concetto di lievitazione attraverso questa arte: racchiusa in una grande bolla, la ballerina metterà in scena una situazione che evolve, con i tempi che lei desidera. I lieviti Decorì possono essere simili ad una tale performance in cui protagonista è l'arte di creare un impasto, lasciando al consumatore la libertà di decidere il tempo di lievitazione a seconda del risultato desiderato.

#### **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)