

## Molino Vigevano, nuova farina e restyling della linea per i professionisti

LINK: <https://www.italiaatavola.net//alimenti/farina-pasta-riso/molino-vigevano-nuova-farina-restyling-della-linea-per-i-professionisti/84727/>



**Molino Vigevano**, nuova farina e restyling della linea per i professionisti Il brand del Gruppo Lo Conte ha scelto la fiera Sigep per presentare le ultime novità: la farina per pinsa e teglia romana aRoma (l'unica senza soia) e il progetto di rinnovo della grafica di tutta la linea Horeca SALVA NEL TUO ARCHIVIO 30 marzo 2022 | 10:30 Arte bianca ALIMENTI **Molino Vigevano**, nuova farina e restyling della linea per i professionisti Il brand del Gruppo Lo Conte ha scelto la fiera Sigep per presentare le ultime novità: la farina per pinsa e teglia romana aRoma (l'unica senza soia) e il progetto di rinnovo della grafica di tutta la linea Horeca 30 marzo 2022 | 10:30 La prima novità è "I nuovi colori della farina", il progetto di rinnovo grafico della linea Horeca, realizzato in collaborazione con Goodmind - Gruppo Pinfarina. Un restyling che nasce dalla volontà di creare una forte identità

visiva, che permetta di parlare di sé sfruttando uno dei mezzi più importanti per un brand: il packaging. Il tutto è stato realizzato attraverso l'uso impattante del colore: ad ogni farina, il suo colore. Attuando il restyling dei sacchi, **Molino Vigevano** punta a contraddistinguere la riconoscibilità di ogni singolo prodotto aumentandone il percepito di qualità, oltre che a migliorare la resistenza del sacco stesso per contrastare il problema delle rotture. «Ci siamo affidati a Goodmind in questo percorso - spiega Fabrizio Lo Conte, amministratore delegato di **Molino Vigevano** - perché ci siamo trovati d'accordo sulla strategia e sulla necessità di proporre una soluzione di packaging moderna, essenziale nella grafica, potente nei messaggi, cromaticamente di grande impatto. Un progetto ambizioso che ha l'obiettivo di aiutare i professionisti artigiani a

scegliere i loro prodotti. Un layout studiato per pizzeria e fuori casa per essere utilizzato anche a diretto contatto con il cliente del professionista. Le leve di marketing utilizzate sono state: la percezione del valore del prodotto da parte del cliente del professionista, la ridefinizione delle informazioni per ottimizzare chiarezza e dettaglio e un'immagine esclusiva e di forte impatto che rafforzi la percezione di qualità dei prodotti». Sigep è stata anche l'occasione per lanciare "aRoma", la nuova ed esclusiva farina per pinsa e teglia romana con germe di grano vitale macinato a pietra e un'innovativa fibra vegetale, ideale per le alte idratazioni. Senza soia, adatta agli intolleranti, con riso termotrattato che garantisce un'alta capacità di assorbimento e idratazione minima dell'85% e con Germe di Grano Vitale. "aRoma" un prodotto che è garanzia di

performance, facilità di utilizzo e un gusto unico. Con questo prodotto **Molino Vigevano** si vuole rivolgere non solo ai pinsaioli più esperti, ma anche tutti i pizzaioli e gestori di locali ristorativi che intendono allargare il proprio business. Lo stand di **Molino Vigevano** è stato teatro anche degli show cooking live con mastri pizzaioli di prestigio legati a rinomate pizzerie. Protagonisti degli show sono stati: il maestro pizzaiolo Michele Bellomo della Pizzeria Amuní di Milano, il tema la "Pizza Contemporanea Diversamente Siciliana" e la farina protagonista Tramonti Oro. Il maestro pizzaiolo Diego Tafone della pizzeria Don Peppe di Napoli. Il tema dell'esibizione è stato "Terra mia" e la farina protagonista Oro Fibra Uno. Il maestro pizzaiolo Ciro Casale della Pizzeria Pulcinella di Avellino. Il tema in questo caso è stato "Equilibrio e Armonia" e la farina protagonista è stata Costiera Oro. **Molino Vigevano** via dell'Artigianato 5 - 27020 Torre d'Isola (Pv) Tel 0384 2 9 8 4 7 9 [www.molinovigevano.com](http://www.molinovigevano.com)  
© Riproduzione riservata