



## MOLINO VIGEVANO PRESENTA A SIGEP 2022 LE NOVITÀ PER L'HORECA

**Il brand del Gruppo Lo Conte ha scelto la manifestazione di Rimini per raccontare le sue ultime novità, create per rispondere ai nuovi bisogni degli operatori professionali. Sono la nuova farina per pinsa e teglia romana aRoma (l'unica senza soia) e "I nuovi colori della farina", il progetto di rinnovo della grafica di tutta la linea Horeca realizzato in collaborazione con Goodmind - Gruppo Pininfarina.**

FRIGENTO (AV), 8 marzo 2022 — Il Gruppo Lo Conte conferma la sua partecipazione al **SIGEP**, il salone di riferimento per l'Horeca Italiano, in programma alla fiera di Rimini dal 22 al 26 gennaio 2022.

Per il Gruppo Lo Conte il Sigep è l'occasione perfetta per incontrare i suoi clienti professionali e per presentare sia i nuovi prodotti che ha sviluppato sia le novità che ha introdotto allo scopo di continuare a rispondere in modo mirato alle esigenze degli operatori dell'Horeca e di continuare a supportarli in modo efficace nella loro attività quotidiana.

Sono tante le novità che il Gruppo ha in programma per la fiera, prima tra tutte il **progetto di rinnovo grafico della linea horeca**, realizzato in collaborazione con Goodmind – Gruppo Pininfarina: **"I nuovi colori della farina"**. 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 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."* - spiega **Fabrizio Lo Conte, amministratore delegato di Molino Vigevano** - *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 sarà 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 min. 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 così 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 (**Pad.B7 | Stand 081**) sarà il teatro degli **show cooking live** con mastri pizzaioli di prestigio legati a rinomate pizzerie. Si inizia **Domenica 13 Marzo** con il maestro pizzaiolo **Michele Bellomo** della **Pizzeria Amuní** di Milano. Il suo show avrà come tema la **"Pizza Contemporanea"**



*Diversamente Siciliana*” e la farina protagonista sarà **Tramonti Oro**. **Lunedì 14 Marzo** lo show sarà animato dal maestro pizzaiolo **Diego Tafone** della pizzeria **Don Peppe** di Napoli. Il tema dell’esibizione sarà *“Terra mia”* e la farina protagonista sarà **Oro Fibra Uno**.

**Martedì 15 Marzo** sarà il turno del maestro pizzaiolo **Ciro Casale** della **Pizzeria Pulcinella** di Avellino. Il tema dello show sarà *“Equilibrio e Armonia”* ed in questo caso la farina protagonista sarà **Costiera Oro**.

Per maggiori informazioni:

<https://molinovigevano.com/>

<http://goodmind.it/>

#### IL GRUPPO LO CONTE

Fondato negli anni '30 da Giuseppe Lo Conte, oggi è leader nel mercato delle farine speciali, ingredienti, accessori per dolci e salati e alimentazione speciale. L'Azienda risponde a tutte le esigenze del mercato con un'offerta distintiva e funzionale composta da oltre 450 referenze con i brand Le Farine Magiche, simbolo dello spirito innovatore del Gruppo (farine e miscele), Decorì (ingredienti, lieviti, aromi e decorazioni per dolci), Molino Vigevano (Farine super premium per l'Ho.re.ca. e il Retail), Giusto° (brand leader nell'alimentazione speciale che coniuga il giusto mix di bontà e salute). Il Gruppo Lo Conte ha un fatturato consolidato di 50 milioni di euro e ha 5 sedi: la principale in Irpinia e 4 stabilimenti in Italia, Frigento (Av), San Nicola — Ariano Irpino (Av), San Benedetto del Tronto (AP), Torre d'Isola (PV).

[www.locontenaturalimenti.it](http://www.locontenaturalimenti.it)

Ufficio Stampa FRUITECOM Tel. +39 059 7863894

Cecilia De Santis | [cecilia.desantis@fruitecom.it](mailto:cecilia.desantis@fruitecom.it) | +39 338.1928051

Michela Dongi | [michela.dongi@fruitecom.it](mailto:michela.dongi@fruitecom.it) | +39 348.4074079