



Comunicato Stampa

La ricetta della SEMPLICITA': Molino Vigevano debutta in gran stile a Identità Golose 2022

Marchio leader di mercato nel segmento delle farine per preparazioni dolci e salate, presenterà il progetto di rinnovo grafico della linea Horeca e "aRoma" la nuova miscela per pinsa e teglia romana, connubio tra esperienza decennale e qualità

Frigento (AV), 21 aprile 2022 – **Molino Vigevano** – brand del *Gruppo Lo Conte*, leader di mercato nel segmento delle farine dolci e salate, sarà presente per la prima volta a **Identità Golose**, l'esclusivo appuntamento dedicato al mondo del food. Una 17° edizione all'insegna della ripartenza e delle novità che si svolgerà dal 21 al 23 aprile presso il centro congressi MiCo – Milano.

La tre giorni sarà l'occasione per Molino Vigevano di presentare le novità dedicate al mondo dell'Horeca e comunicare un concetto fondamentale che da sempre ispira il brand: la "SEMPLICITA'", frutto di un'esperienza decennale nel settore, che ha portato il brand a sviluppare soluzioni con formulazioni innovative e ingredienti di qualità, in grado di agevolare i professionisti nelle preparazioni.

La prima novità presentata sarà il restyling dei sacchi destinati al mondo Horeca. La linea, realizzata in collaborazione con **Good-Mind – Gruppo Pininfarina**, pone l'attenzione sulla volontà di creare una forte identità visiva. L'uso impattante del colore ha sviluppato un packaging innovativo associando ad ogni farina un colore per tipologia. Un pack dal 2013 in continua evoluzione che esprime al meglio l'identità e la riconoscibilità di marca: il risultato è un'immagine più chiara, moderna e d'impatto in grado di trasmettere il posizionamento premium dell'intera gamma. L'utilizzo del cartone sostenibile migliora la resistenza del sacco contrastando il problema delle rotture. Inoltre, ogni sacco è dotato di un **Qr Code** che permetterà ai professionisti di entrare nel mondo di Molino Vigevano alla scoperta dei consigli e dei segreti dei maestri della farina.

Identità Golose sarà anche l'occasione per lanciare la nuova referenza "**aRoma**", l'esclusiva farina per pinsa romana e teglia, che rappresenta la ricetta della semplicità di Molino Vigevano, nata per cavalcare il trend culinario della pinsa romana, in costante crescita. Con gemme di grano estratto a freddo e macinato a pietra, secondo un esclusivo brevetto, è il prodotto ideale per chi vuole realizzare la vera pinsa romana con semplicità ma senza rinunciare al gusto, all'aroma intenso e ad una fragranza durevole nel tempo. L'assenza di soia e di OGM rende la miscela perfetta anche per chi ha intolleranze o ricerca un prodotto ipocalorico, mentre la farina di Riso Termotrattata garantisce un'alta capacità di assorbimento e idratazione min. dell'85%. Gli impasti con farina aRoma sono veloci e facili da stendere per una gestione ottimale dei tempi di lavoro. Con questa referenza. Molino Vigevano aiuta non solo i professionisti ma anche pizzaioli e gestori di locali che intendono allargare il proprio business. Con soluzioni sempre più all'avanguardia, in grado di semplificare il lavoro senza cambiarne il metodo, il ventaglio di proposte del brand riduce la complessità e il tempo di preparazione, proponendo delle referenze in linea con il bilanciamento tra gusto e qualità

Molino Vigevano sarà presente con un proprio stand, che sarà animato da professionisti del settore che esalteranno le qualità delle farine, con la preparazione di pizza, pinsa e teglia romana. Sarà l'occasione per proporre piccoli assaggi ai visitatori che sperimenteranno il gusto e la naturalezza del tocco artigianale targato Molino Vigevano.



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).

<https://molinovigevano.com/>

<https://locontenaturalimenti.it/>

Ufficio Stampa: 3rd Floor Public Relations Tel. 0287168894

Raffaella Patruno: Mob. 320 0125072 Mail raffaella@the3floor.it

Gaia Capua: Mob. 338 7623121 Mail gaia@the3floor.it