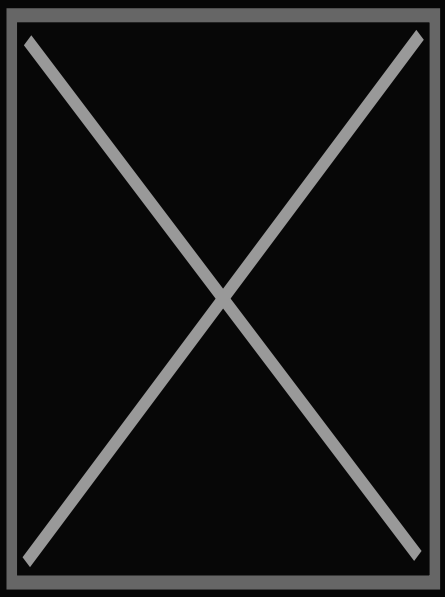
New-entry Molino Vigevano: packaging per l'HoReCa e farina per pinsa

thumbnail-image0-852bf2c5

Un nuovo packaging della linea HoReCA che permette grazie ai colori di riconoscere immediatamente i vari tipi di farina, e la novità della farina per pinsa, tendenza del momento.

Sono queste le novità di Molino Vigevano, brand del Gruppo Lo Conte presentate a **Identità Golose 2022**, appuntamento durante il quale è stato declinato un concetto fondamentale che da sempre ispira il brand: la 'Semplicità', frutto di un'esperienza decennale nel settore, che ha portato a sviluppare soluzioni con formulazioni innovative e ingredienti di qualità, in grado di **agevolare i professionisti nelle preparazioni**.

"*La **farina per pinsa e teglia romana 'aRoma'** è un nuovo prodotto che nasce non solo per i pinzaioli esperti ma anche per tutti i pizzaioli che vogliono ampliare la propria offerta, diversificarsi e proporre qualcosa in linea con il trend del momento che è appunto la pinsa. In particolare, la nostra farina si caratterizza per l'assenza di farina di soia, con il vantaggio di non avere un allergene che può rappresentare un limite per alcune persone. Inoltre, evita quel retrogusto tipico della soia non a tutti gradito*", spiega **Ilaria Palma**, brand manager di Molino Vigevano.



La farina per pinsa è un **mix di cereali** e deve essere molto idratato, per ottenere una pinsa morbida dentro e croccante all'esterno. Per questo, Molino Vigevano ha ideato un prodotto OGM free che consente un'alta capacità di assorbimento e idratazione minima dell'85% grazie alla presenza di farina di riso termotrattata, mentre la soia è sostituita da fibre vegetali. Per il **delivery**, altra tendenza che ha vissuto un boom durante la pandemia ma che continua a essere una richiesta importante, parallela al ritorno del fuori casa, Molino Vigevano propone la referenza **Vera Napoli**, che garantisce la croccantezza della pizza fino al momento della consegna.

"Con le nostre referenze cerchiamo di coprire e supportare tutte le esigenze attuali del mercato, con proposte che riducono la complessità e il tempo di preparazione", prosegue Palma che sottolinea come la farina più 'gettonata' sia **Vesuvio**, che permette di fare la pizza napoletana con il cornicione, con l'alveolatura perfetta. Poi c'è **La Moreschina** (anche nella versione ricca) che contiene grani, semi e cereali rispondendo all'esigenza del multicereale e del salutismo. "*La caratteristica trasversale a tutte le nostre farine è il germe di grano vitale estratto a freddo con un metodo brevettato: così si evita la tostatura che spesso apporta sentori negativi di rancido, preservandone tutte le caratteristiche nutrizionali*".

Ma la ripresa come sta andando? "*Se durante il lockdown c'è stato un forte ricorso alla pizza da asporto, ora vediamo un bel movimento anche nelle pizzerie. La ripresa è stata veloce perché le persone hanno voglia di ritornare a stare insieme e di godersi la serata fuori con parenti ed amici. Al momento gli* ***aumenti delle materie prime*** *stanno facendo diminuire un po' questo entusiasmo, ma la pizza resta sempre il piatto a cui nessuno vuole rinunciare*".

L'altra novità presentata è stato 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.