Molino Vigevano porta al Sigep le novità per l'horeca

aroma-8d3b47e9

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

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 Pinfarina: “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 prossima **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.