Molino Dallagiovanna: le due versioni di Blackery, nuova miscela per l’arte bianca

202601221405422-lostandmolinodallagiovannaasigepworld2026-3

Non una semplice combinazione di ingredienti, ma una miscela speciale, frutto di un’attenta selezione dei migliori grani e di cacao pregiato, studiata per garantire un equilibrio perfetto tra gusto, estetica e performance. Nata dalla collaborazione tra Molino Dallagiovanna e Barry Callebaut, Blackery - la novità che Molino Dallagiovanna ha presentato nel corso dell'ultima edizione del Sigep - è stata sviluppata con l’obiettivo di offrire ai professionisti una soluzione versatile, pronta all’uso, perfettamente bilanciata e di qualità superiore per ripensare e valorizzare i grandi classici dell’arte bianca – dai dolci alla pizza, al pane fino alla pasta fresca – senza l’aggiunta di alcun colorante.

Il colore e il gusto sono infatti totalmente naturali, ottenuti grazie all’utilizzo di un cacao pregiato certificato Cocoa Horizons, il programma di sostenibilità che ha come missione di migliorare le condizioni di vita delle comunità di coltivatori di cacao, tutelando l’ambiente e le nuove generazioni. Blackery è stata studiata per evitare sprechi e ottimizzare i tempi di lavorazione, grazie a una miscela già pronta e ben bilanciata, di facile lavorabilità e dalle performance costanti e garantite. La miscela è disponibile nelle versioni Blackery Debole e Blackery Forte, che differiscono unicamente per la forza della farina e si adattano a ogni esigenza di laboratorio. Blackery Debole è ideale per paste friabili e masse montate, cracker e grissini. Miscelata con Blackery Forte è perfetta anche per panificazione e pizza; Blackery Forte è pensato per grandi e piccoli lievitati e negli impasti dove serve struttura, elasticità ed estensibilità, spaziando dal pane alla pizza fino alla pasta fresca. Entrambe le referenze sono disponibili nel formato da 10 kg.

Nel corso della manifestazione riminese, le nuove miscele Blackery sono state protagoniste delle creazioni di Leonardo Di Carlo, con la “Veneziana Blackery”, di Alessandro Conte con “Black Lotus” e di Iginio Massari, che ha realizzato il suo Panettone Blackery, utilizzando Blackery. L’intervento di Massari è stato anche l’occasione per presentare, insieme a Giacomo Pini, il tour 2026 di Meet Massari R-evolution, che quest’anno toccherà Dubai (aprile), Madrid (settembre) e Roma (dicembre).

Tra le dimostrazioni dedicate alla pizza quella di Massimiliano Prete con “L’impasto è il mio credo” e di Antonio Pappalardo, che ha utilizzato Blackery per la “La pizza si tinge di nero”. Salvatore Polo e Luca Valle hanno presentato “mordiQua e Padellino Blackery”. Al mondo della pasta si sono dedicati Daniele Persegani e Walter Zanoni con “Black’n Wild Raviolo”, per la panificazione Marco Fontana si è cimentato in un “Blackery Burger” mentre Chiara Masino e Giuseppe Mazzocca hanno presentato il loro “Bread in Black”, tutte realizzazioni accomunate dall’utilizzo di Blackery.

In occasione dell’appuntamento di Rimini è stato presentato anche il nuovo formato da 10 kg della linea per pasticceria leDolcissime, pensato per garantire praticità, facilità di gestione e stoccaggio.