Nasce Dallagiovanna Partner, network di ambasciatori del brand scelti in tutta Italia

202604131340183902 91c0-9efe-4402-a56f-f65791680a6ccopia

“Dallagiovanna Partner” è il nuovo progetto di Molino Dallagiovanna che riunisce un network selezionato di professionisti dell’arte bianca, tra pizzaioli, pastai, panificatori, pasticceri, ristoratori e pastry chef, scelti ogni anno in tutta Italia insieme ai principali distributori del molino piacentino, sulla base di criteri quali: materie prime utilizzate, qualità dei prodotti realizzati, estetica, creatività, spirito di innovazione e varietà dell’offerta.

Un’iniziativa che punta a valorizzare i migliori clienti di Molino Dallagiovanna e a creare una rete di ambasciatori del brand, capaci di interpretare e diffondere una cultura dell’artigianalità italiana contemporanea, orientata all’eccellenza e all’innovazione. Cuore del progetto è un appuntamento annuale esclusivo dedicato ai “Dallagiovanna Partner”: una giornata di formazione e di confronto pensata per generare contenuti e nuove opportunità. In questa prima edizione 2026 l’appuntamento, che si è svolto giovedì 9 aprile a Milano, ha messo al centro il tema dell’“Intelligenza Artigianale”, ovvero un approccio evoluto al lavoro artigiano, in cui nuove tecniche produttive e ottimizzazione dei processi migliorano concretamente l’attività in laboratorio.

A dare forma e contenuto alla giornata di formazione, quattro team, composti da tecnici Molino Dallagiovanna e da professionisti di riferimento nei settori pizza, pasta, pane e pasticceria, hanno presentato ciascuno un’innovazione concreta nel proprio ambito di specializzazione. Il valore distintivo? La possibilità di replicare questa soluzione anche negli altri contesti dell’arte bianca, generando una contaminazione virtuosa tra le diverse discipline.

Accanto alla sperimentazione tecnica, la giornata ha dato spazio anche a temi chiave per la crescita e il successo dell’attività artigianale. Durante l’incontro i partecipanti hanno potuto dialogare con consulenti marketing nell’ambito del turismo e della ristorazione come Giacomo Pini, che ha approfondito argomenti legati a Gestione e organizzazione e Federico Menetto e Manfredi Maretti, che si sono dedicati all’Hospitality. L’evento si è concluso con la consegna ai “Dallagiovanna Partner” di

una giacca e di una targa di riconoscimento, da apporre all'esterno delle loro attività, espressione dei valori condivisi di innovazione ed eccellenza artigianale.

I Dallagiovanna Partner all'evento 2026:

• Giovanni Bertolini – Casa del Dolce Bertolini – Cologna Veneta (VR)

• Michael Bovin – Rosewood Castiglion Del Bosco – Montalcino (SI)

• Govanni Cancelliere – Cancelliere Caffè Pasticceria – Roma (RM)

• Stefano Chieregato – Chiere – Piacenza (PC)

• Ludovico Cinelli JR – Lasagna D'oro – Genzano di Roma (RM)

• Mauro Dametto – Pasticceria Dametto – Scorzè (VE)

• Angelo Di Masso – Pasticceria Di Masso – Scanno (AQ)

• Alberto Farina – Alberto Farina Pizzeria – Lido di Fermo (FM)

• Luigi Franco – Ludò Pasticceria – Crosia (CS)

• Salvatore Gargano – Forneria Gargano – Palermo (PA)

• Kabir Godi – Il Laboratorio Cannavacciuolo – Suno (NO)

• Antonio Marsicano – Pasticceria Caffetteria Marsicano – Napoli (NA)

• Chiara Masino – Coce Bakery – Parma (PR)

• Luca Milanti –Pasticceria Pamela – Modena (MO)

• Ivan Santoro – Pasticceria Caffè Gilli – Firenze (FI)

• Daniel Serale – Le Lanterne Hotel Ristorante Pizzeria – Borgo San Dalmazzo (CN)

• Riccardo Serra – Demetrio Pasticceria – Pavia (PV)

• Marco Sestilli - Panificio Sestilli – Agugliano (AN)

• Luca Spiga – Caffè Pasticceria D'Elite – Cagliari (CA)

• Mario Suarez – Artesano L’esperienza del Gusto – Roma (RM)

• Davide Luca Sundis – Voglia di Pizza – Cetraro Marina (CS)