



Eccellenza di famiglia al servizio del fuoricasa

Panificazione, pasticceria e pizza protagoniste con brand ambassador, soluzioni premium e demo d'autore

Molino Grassi torna a SIGEP 2026, in programma dal 16 al 20 gennaio presso Fiera di Rimini. Un appuntamento irrinunciabile per l'azienda che porterà in fiera non solo una selezione d'eccellenza delle proprie farine e semole, ma l'intero universo di valori che da generazioni ne guida il percorso: famiglia, qualità, filiera, territorio e responsabilità.

Cuore della partecipazione a SIGEP sarà l'incontro virtuoso tra tradizione molitoria e innovazione tecnologica, un binomio che caratterizza da sempre l'identità di Molino Grassi. Dalla panificazione alla pasticceria, fino al mondo pizza, i visitatori potranno scoprire farine tecniche ad alte prestazioni, linee biologiche d'eccellenza, semole selezionate e mix professionali sviluppati per rispondere alle esigenze

evolute del mercato Bakery/Pastry e Horeca, nel rispetto della materia prima e dell'artigianalità.

Ogni prodotto firmato Molino Grassi nasce da filiere controllate e tracciabili, da rapporti consolidati con agricoltori e fornitori e da un profondo legame con il territorio. Una visione che si concretizza in un modello d'impresa responsabile, fondato su energia da fonti rinnovabili, zero infortuni sul lavoro e oltre l'86% della spesa destinata a fornitori italiani.

Tra le linee protagoniste a SIGEP 2026 spiccano le soluzioni dedicate alla pizza - con Napoletana, Romana e Tipo 1 Bio - e la linea La Pasticceria Bio, unicum nel panorama delle farine tecniche per pasticceria, frutto di ricerca avanzata e di un'attenta selezione di grani italiani e biologici. Il programma verrà arricchito

Massimo, Andrea e Federica Grassi con Luigi Biasetto



Pad D5 | Stand 042

da numerose demo live e momenti formativi con la partecipazione del testimonial linea pasticceria Luigi Biasetto, del testimonial Cristiano Tomei e dei brand ambassador Sandro Ferretti, Vincenzo Esposito e Paolo Sala. Tutti loro saranno impegnati in talk e dimostrazioni pensate per ispirare e dialogare con i professionisti del settore. Non mancheranno Cristian Zaghini, Pierluigi Sapiente e Nicola Ascani che metteranno a disposizione dei visitatori la propria approfondita competenza tecnica sul mondo pizza e non solo, offrendo supporto specialistico e consigli pratici per ottimizzare processi e ottenere risultati professionali.

SIGEP diventa così il palcoscenico ideale per raccontare non solo prodotti, ma una storia di competenza, passione e visione, dove ogni dettaglio parla di un'idea precisa di qualità: quella che nasce dalla terra, passa per il sapere e arriva sulle tavole attraverso le mani di chi crea ogni giorno. cod 116325

Molino Grassi

0521 662511

www.molinograssi.it