



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 **filieri 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



da **numeroso 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](https://www.molinograssi.it/cod116325)

Massimo, Andrea e Federica Grassi con Luigi Biasetto



Molino Grassi

☎ 0521 662511

🌐 www.molinograssi.it