

COMUNICATO STAMPA

Molino Dallagiovanna aderisce alla Giornata nazionale “Molini a porte aperte” Sabato 20 maggio un’occasione per apprezzare un processo produttivo unico

Gragnano Trebbiense (PC), 12 maggio 2023 – **Molino Dallagiovanna** aderisce alla terza edizione della Giornata “**Molini a porte aperte**”, organizzata da Italmopa - Associazione Industriali Mugnai d’Italia, in programma sabato 20 maggio 2023.

Si tratta di un’occasione unica per studenti, famiglie, appassionati e semplici curiosi, che potranno pertanto vivere da vicino il complesso e affascinante processo di macinazione del grano e apprezzare la capacità di individuare, selezionare, miscelare e trasformare le migliori varietà di cereale in numerose tipologie di farine e semole. Un vero e proprio momento formativo, di conoscenza e di svago per ammirare un mestiere di eccellenza, in grado com’è di coniugare tradizione e innovazione: proprio il mix di questi valori ha reso il Molino Dallagiovanna una delle realtà più produttive del settore molitorio, in grado di esportare in oltre 60 Paesi nel mondo i valori e l’eccellenza alimentare italiana.

I partecipanti alla Giornata “Molini a porte aperte” potranno iscriversi tramite il link dallagiovanna.it/moliniaporteaperte e selezionare uno dei tre slot orari disponibili (9.00 – 11.30 – 14.00) per visitare il sito produttivo di Gragnano Trebbiense. Nel corso della visita, della durata di un’ora, gli ospiti avranno la possibilità di osservare come un chicco di grano si trasforma in farina, approfondendo così una storia che nel caso di Molino Dallagiovanna continua da quasi duecento anni e che vede tra i punti di forza del processo produttivo l’accurata **selezione** dei migliori grani e il loro successivo **lavaggio**: un passaggio, quest’ultimo, che rappresenta un vero e proprio unicum in Italia per ottenere una pulizia ottimale e una bagnatura omogenea del grano. Quindi i visitatori approfondiranno la **macinazione** lenta e delicata del grano nel rispetto delle componenti organolettiche di ogni singolo chicco. Il percorso esperienziale si concluderà con una **degustazione** di prodotti dolci e salati realizzati con l’utilizzo di farine del Molino per offrire la tangibile e autentica dimostrazione di come la farina si fa elemento fondamentale e protagonista in tavola.

La partecipazione all’evento è gratuita con la richiesta di presentarsi in loco venti minuti prima dell’orario di inizio della visita. Info e iscrizioni su www.dallagiovanna.it/moliniaporteaperte.

Ufficio Stampa
PRADIVIO PR - press@pradivio.it
Piermaurizio Di Rienzo 344.1905946
Camilla Gemma 333.3470802