

Nel 2017 Molino Quaglia investe su Dissapore e iFood per il progetto “Impasti Digitali”

La prima tappa a Sigep 2017

L'azienda leader in Italia per la produzione di farine di grano tenero si è affidata a una delle voci più autorevoli della gastronomia per raccontare in diretta il futuro della farina

Milano, 3 febbraio 2017 – [Petra Molino Quaglia](#), la linea di farine di grano tenero 100% italiano che nasce dalle macine del **Molino Quaglia**, è stato uno dei protagonisti della **38° edizione di Sigep**, il più importante Salone internazionale dedicato al dolciario artigianale, che si è svolto a **Rimini** dal 21 al 25 gennaio 2017.

Petra La Farina ha partecipato all'evento insieme a un partner: **iFood**, oggi tra i siti di cucina più autorevoli per le ricette, appartenente all'editore italiano digitale **Netaddiction**, che è stato scelto dall'azienda per **raccontare in diretta il futuro della farina**, partendo dalla tradizione secolare della scelta del grano e della macinazione a pietra.

La partnership tra **Molino Quaglia** e **iFood.it**, che ha esordito a Sigep 2017, fa parte di un **progetto** più ampio che li vedrà insieme per **tutto il 2017** e in cui è coinvolto anche [Dissapore.com](#), il sito di riferimento in Italia per l'informazione gastronomica.

Il fulcro di questo progetto è proprio l'**Impastoterapia** ed è finalizzato a **sensibilizzare e promuovere la farina e l'impasto naturale**, attraverso attività editoriali on/offline ad hoc come **ricette, inchieste, video tutorial**, dimostrando quanto **impastare** possa essere **facile** e soprattutto **portare benefici alla vita quotidiana**, toccando con le proprie mani la bontà del cibo.

A Sigep 2017, con la partecipazione di **12 testimonial** dell'azienda, tra pasticceri e pizzaioli, e di **10 food blogger** del network **iFood**, i visitatori hanno potuto immergersi nelle **esperienze di impasto e di cottura della farina** e nelle **degustazioni di prodotti da forno**, dolci e salati, grazie a una serie di **laboratori di cucina** che hanno avuto luogo presso lo spazio di oltre 300mq, all'interno della Hall del Padiglione B5D5.

Lo **stand di Petra La Farina** era suddiviso in **due aree**, una dedicata alla **pasticceria** e l'altra alla **panificazione-focacceria**, accomunate da quel mix di profumi e sapori inconfondibili del grano, che hanno inebriato **più di 250 mila visitatori**.

A presentare gli ospiti che hanno preso parte agli showcooking nel corso dei cinque giorni di esposizione, **Francesca Barberini Romana**, autrice del blog PassionFood [#lomangiobello](#) e conduttrice del programma Alice Club (Alice TV).

Le **food blogger**, affiancando i professionisti ambassador di Petra, hanno potuto **toccare con mano le diverse farine**, da quelle convenzionali alle biologiche, fino a quelle integrate, macinate a pietra, e raccontare in diretta sulle loro piattaforme digitali, attraverso post, live twitting, foto e video su Facebook e Instagram, le **tecniche uniche di macinatura e di impasto del grano** che contraddistinguono da sempre la **famiglia Quaglia**.

Tra le presenti, **Annalaura Levantesi** di **Forchettepennello.com**, **Aurelie Scarafino** di **Profumodicannella.ifood.it**, **Elisabetta Cuturello** di **CakesandCo.ifood.it**, **Valentina Spinetti** di **Ilpeperoncinoverde.ifood.it**, **Stefania Storai** di **Minaelesuericette.ifood.it**, **Elisabetta Gavasso** di **Lamiacucinarossa.ifood.it**, **Alice Targia** di **Lablondenfarinee.com**, **Adele Gilardo** di **Fornellifuorisede.com**.

*“Essere scelti da un produttore italiano d’eccellenza come Molino Quaglia per raccontare la sua partecipazione all’evento di riferimento nel settore dolciario, e in generale per tutto il progetto che intraprenderemo quest’anno, rappresenta per noi un motivo di grande orgoglio – commenta l’editore **Andrea Pucci** – e ci fa capire che stiamo andando nella direzione giusta. Le nostre testate in pochi anni sono riuscite, grazie alla competenza nello storytelling dei nostri collaboratori e blogger, ad acquisire credibilità e autorevolezza e, soprattutto, ad emergere nel mondo della gastronomia al momento uno tra i settori più vivaci e dinamici nel panorama della comunicazione digital”.*

*“Il progetto Petra è nato nel 2006 per creare un filo diretto tra agricoltore e consumatore finale passando per il molino che trasforma il grano in farina e le mani di chi la farina la impasta per trasformarla in prodotti da forno. In questi anni abbiamo selezionato i grani migliori ed anche la tecnologia migliore per raggiungere la massima sicurezza alimentare senza perdite di gusto e sostanze nutrienti durante la macinazione. La nostra collaborazione con iFood e Dissapore inizia per toccare con Petra il cuore e le mani di chi sceglie consapevolmente ciò che mangia” - afferma **Piero Gabrieli direttore marketing di Molino Quaglia**.*

Credits Line

Annalaura Levantesi - [Forchetta e Pennello](#)

Soggetti:

Valentina Spinetti ([ilPeperoncinoVerde](#))

Stefania Storai ([Minaelesuericette](#))

Elisabetta Gavasso ([LaMiaCucinaRossa](#))

Dissapore.com - niente di sacro tranne il cibo

1 milione e 300 utenti unici mensili, 19.8530.000 visite annue e 31.546.750 pagine viste con un tempo medio sulla pagina di oltre 4 minuti (Dati Google Analytics Agosto 2016). Oggi in Italia Dissapore.com è tra le voci più autorevoli nel mondo dell’informazione gastronomica 2.0, letto e navigato sia dai professionisti del settore alimentare e che dai “gastrofissati”, sempre più numerosi in Italia. Ha rivoluzionato il modo di scrivere di cibo, andando oltre le apparenze, smitizzando i luoghi comuni, con il vantaggio di rimanere indipendenti. Con l’ingresso in società dell’editore NetAddiction, Dissapore.com intraprende una nuova sfida, confermando l’attitudine al cambiamento e all’innovazione nel modo di raccontare il cibo.

iFood.it - Quando i blogger ci mettono la faccia e si sporcano il grembiule

iFood.it è la nuova realtà editoriale nativa del Web, che raccoglie in un unico sito oltre 230 foodblogger. La passione dei blogger, unita all’esperienza nell’editoria digitale di NetAddiction, attivo nel settore da oltre 15 anni, ha dato vita al nuovo portale e a un network che racconta il cibo come un’esperienza che si condivide attraverso la fotografia, il viaggio e i libri. Trasformare l’infinito amore per il cibo di chi cucina per passione in contenuti editoriali di eccellenza è la sua mission.

iFood – In libreria

iFood è l'etichetta editoriale cartacea della innovativa realtà che online raccoglie circa 200 food blogger nel portale iFood.it. In questa collana le blogger si raccontano attraverso le loro ricette più belle, condividendo con il lettore un'esperienza culinaria che passa attraverso ingredienti genuini, la cura delle foto, delle immagini e di ogni particolare.