



MOLINO DALLAGIOVANNA
FAR FARINA DAL 1832

anniversario
180°
anno

far pane

far dolci

far pizza

far pasta

far bio

Si è concluso con la cena di gala nell'elegante Ristorante Carlo Magno di Brescia, il **Simposio Pubblico AMPI** giunto alla **XXII edizione**.

Il tema di quest'anno è stato **"La torta di matrimonio all'italiana e i buffet dolce e salato per le nozze"**.

Dalle ore 16 del pomeriggio di martedì, nelle sale di Villa Fenaroli, i veri protagonisti sono stati i **tavoli allestiti con le creazioni e le produzioni dei Maestri Pasticceri AMPI**, ammirati dal numeroso pubblico intervenuto all'esposizione degustativa aperta a tutti, dove giornalisti, aziende, operatori del settore e semplici curiosi, hanno potuto apprezzare la qualità e la maestria degli Accademici.

Come da tradizione, Al Simposio Pubblico AMPI, si assegnano premi e riconoscimenti speciali, tra cui anche il riconoscimento di **Pasticcere dell'anno 2015**, conferito ad **Armando Lombardi**.

Tra le aziende premiate anche Molino Dallagiovanna si è vista consegnare la **Medaglia d'Oro** per: *"la costante ricerca scientifica applicata all'innovazione tecnologico alimentare dei nuovi straordinari prodotti della gamma Uniqua."*

Un onore per Molino Dallagiovanna ricevere un così importante riconoscimento frutto del costante lavoro, della dedizione e soprattutto della grande passione che dal 1832 spinge l'azienda ad **offrire ai suoi clienti solo prodotti d'eccellenza**.



Un grazie speciale va inoltre ai Maestri: Alberto Campagnolo, Denis Dianin, Mattia Masala, Walter Zanoni, Achille Zoia e a tutti i collaboratori che costantemente ci supportano nella realizzazione dei nostri prodotti.

DALLAGIOVANNA grv srl

P.IVA IT00112590336 - N.Reg.Impr. 00112590336 PC - Cap.Soc. 100.800,00 euro int. vers.

Via Madonna del Pilastro, n.2 - Gragnano Trebbiense, Piacenza (ITALY)

Tel. +39 0523 787155 | Fax +39 0523 787450