



The excellence of Italian flours and semolina

LA CASA DI CHI ♥ LE FARINE E LE SEMOLE ITALIANE

TuttoFood (MI) 11-14 maggio 2026
Padiglione 8 Bakery & Snack

PROGRAMMA DEGLI EVENTI



Associazione Industriali Mugnai d'Italia



lunedì 11 MAGGIO

- ore 12:30-14:00 **Molini Pivetti SpA**
Show cooking "World Bakery Tour: dall'Italia al mondo"
- ore 14:30-16:30 **Agugiaro & Figna Molini SpA**
1° Campionato italiano Under 30 giovani lieviti
- ore 17:00-18:00 **Semolificio Lojudice S.r.l.**
Show cooking "C'era una volta la semola: una favola da sud a nord, dal salato al dolce"



martedì 12 MAGGIO

- ore 10:30-12:00 **Molino Merano S.r.l.**
Show cooking "La nuova era del senza glutine con Fabio Nazzari"
- ore 12:30-14:00 **Evento Gruppo Giovani Italmopa**
L'Industria molitoria europea
- ore 14:30-16:00 **Molino Grassi S.p.A.**
Show cooking "La focaccia ligure come eccellenza italiana"
- ore 16:30-18:00 **Molino Casillo S.p.A.**
Show cooking "La Rivoluzione degli sfarinati tra nutrizione e benessere"



mercoledì 13 MAGGIO

- ore 10:30-11:30 **A. Rieper S.p.A.**
Show cooking "Farina in azione: lo strudel che stupisce"
- ore 12:00-14:00 **Antimo Caputo S.r.l.**
Show cooking "Mani in pasta con i maestri della pizza napoletana"
- ore 14:30-16:00 **Molino Denti**
Show cooking "La salute sa di buono: più fibre, più gusto, più benessere, più mercato"



giovedì 14 MAGGIO

- ore 12:30-14:00 **Molino F.lli Chiavazza SpA**
Show cooking "Rinascimento al tegamino: struttura, idratazione e croccantezza"

Dalle ore 18:00 alle ore 19:00 di **lunedì 11**, **martedì 12** e **mercoledì 13** maggio, al termine degli eventi in programma, sono previsti dei momenti conviviali a partecipazione libera.



ITALMOPA

Associazione Industriali Mugnai d'Italia

Per informazioni sul programma:
comunicazione@italmopa.com