

## PROGETTO

# “Pizza Italiana Qualità e Digeribilità 2.0”

Avviso Pubblico "Voucher Internazionalizzazione PMI"

Domanda prot. n. A0828-2024-088840

CUP F78C25001260006

**FESR Fondo Europeo di Sviluppo Regionale  
Programma Operativo Regionale del Lazio  
Periodo di Programmazione 2021-2027**

Il progetto approvato e attivato è relativo alla partecipazione, nel corso del 2025, dell’Azienda Molino laquone Srl ai seguenti Eventi & Fiere Internazionali:

- **SIGEP – 45a Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè**  
Rimini, 18-22/01/2025
- **GULFOOD 2025**  
Dubai, 17-21/02/2025
- **PARIZZA**  
Parigi, 2-3/04/2025

Molino laquone, è un'azienda presente dal 1950 nel settore nella molitura in pietra per la produzione di farine biologiche o componenti destinati al mondo della panificazione. Con oltre 50 prodotti professionali, offre soluzioni ideali ad ogni specifica esigenza dell'artigiano che opera nel mercato dell'"arte bianca".

Negli ultimi anni, in particolare in alcuni mercati internazionali, è emerso un sempre maggiore interesse verso quei prodotti naturali in grado di garantire una sana alimentazione e le linee di prodotti laquone puntano ad intercettare, date le loro elevate caratteristiche qualitative, questi ambiti di mercato.

## **Obiettivi:**

Promozione dei prodotti aziendali sui mercati internazionali ed ampliamento della rete di aziende distributrici e importatrici.

Deliberato, per il progetto, un contributo di € 45.720,00.