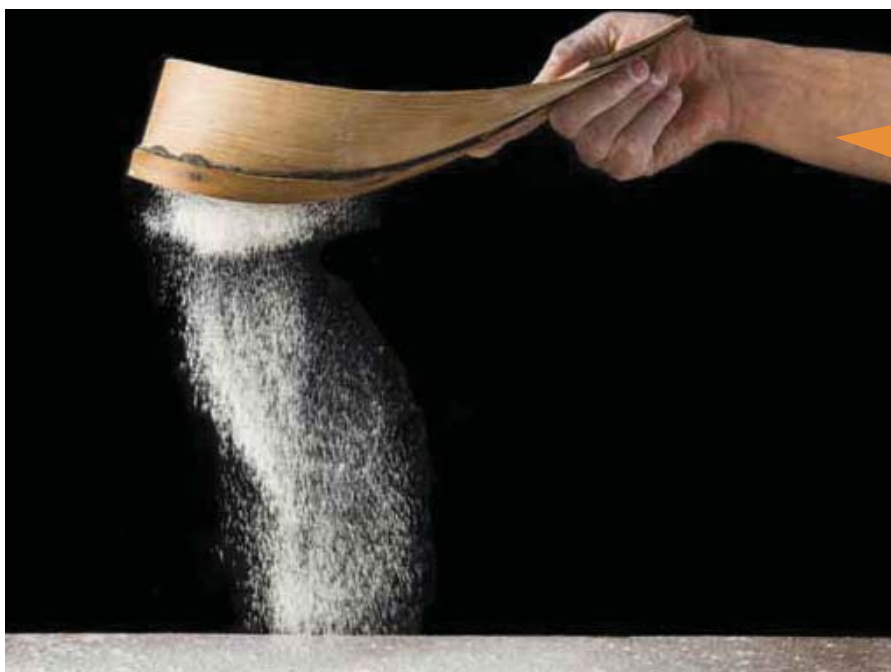




Un molino per consulente

L'ITALIA VANTA DIVERSE ECCELLENZE MOLITORIE CHE, PER FORTUNA, HANNO DECISO DI INVESTIRE MOLTE RISORSE NELLA CRESCITA PROFESSIONALE DEGLI OPERATORI DELL'ARTE BIANCA. UNO DEI PIÙ VIVACI È MOLINI LARIO



**MOLINI LARIO
LANCIA UN
SEGNALE
AL MERCATO**

ditissima sorpresa: Molini Lario e il Panificatore collaboreranno a un progetto sui pani da riscoprire o, meglio, da rivalutare. Una sorta di progetto di "monografie sul pane" che prevedono articoli, corsi, approfondimenti e molto altro ancora.

Quali sono le attività post-vendita dedicate ai clienti?

Molini Lario dedica al servizio post-vendita per la propria clientela la stessa cura e attenzione che pone nella realizzazione dei propri prodotti. Uno dei servizi più apprezzati è quello di consulenza del nostro esperto panificatore, che risponde tempestivamente a richieste di chiarimenti e consigli e, a volte, con interventi diretti presso il cliente per specifiche esigenze.

Vi occupate anche di formazione?

Certamente. Con Accademia Farina, il nostro centro di ricerca e sviluppo, teniamo corsi di aggiornamento e approfondimento su tematiche inerenti il mondo bakery e presen-



Una realtà ancorata a una solida tradizione, ma con una visione proiettata verso il futuro; un molino radicato nel territorio, ma con un respiro internazionale. Sono queste le caratteristiche di Molini Lario, un'azienda in fase di rinnovamento e ampliamento, forte di una proprietà abituata a grandi palcoscenici e un gruppo di dirigenti giovane e dinamico che ha deciso di lanciare un segnale al mercato: ci siamo anche noi! Per questo abbiamo deciso di intervistare Mauro Milani e per parlare delle molte attività che bollono in pentola in quel di Alzate Brianza. E tra queste, una gra-



Da sinistra: Giacomo Bozzi, Mauro Milani e Alessandro Proverbio




tiamo le novità che proponiamo al mercato. Se attraverso la nostra forza vendita rileviamo l'interesse per approfondimenti tecnici, organizziamo delle giornate che si rivelano sempre molto apprezzate e partecipate da parte dei professionisti della panificazione.

Quali sono le strategie di Molini Lario riguardo alla comunicazione e alla Ricerca e Sviluppo?

Devo ammettere che il nostro approccio alla comunicazione è recente, ma teniamo al dialogo con la stampa, in particolar modo quella di settore. Utilizziamo un nuovo sito con il quale dialoghiamo sia con la nostra distribuzione artigiana sia con i consumatori finali. Siamo presenti sui social Facebook e Instagram e partecipiamo a fiere di settore nazionali e internazionali. In tema di Ricerca e Sviluppo, asse strategico prioritario, intercettiamo le esigenze del consumatore per proporre prodotti che rispondano alle loro richieste. Attraverso Accademia Farina offriamo ai nostri clienti le migliori tecniche di panificazione al fine di esaltare caratteristiche e pregi delle nostre farine.

In cosa consiste il progetto "pani da rivitalutare"?


Si tratta di un progetto a connotazione regionale con il quale intendiamo porre l'attenzione su di una serie di pani, non certo



ZOOM

La novità: i mix

Con linea di mix, Molini Lario ha voluto realizzare degli sfarinati complessi per arricchire, di fatto, la già propria articolata gamma di vendita. Che siate panettieri, pizzaioli o pasticceri, che lavoriate con impasti diretti o con le opportune metodologie che prevedano pre-impasti (pasta di riporto, poolish, lievito madre, biga...), questi mix, realizzati sulla base delle farine della linea TantaFibra, sono caratterizzati da una facilità di impiego e da alte rese di produzione.



dimenticati, ma che senz'altro meritano una rivisitazione. Si tratta di prodotti che, anche per ragioni geografiche, non sono molto conosciuti oppure, semplicemente, non

vengono più prodotti se non da pochissimi artigiani. Attraverso una campagna che prevede: articoli, corsi e molte altre sorprese, ci auguriamo di offrire ulteriori spunti ai professionisti del pane per i loro clienti.

Quali sono i possibili sviluppi futuri?

Incrementeremo ulteriormente le attività di formazione e amplieremo la panoramica dei nostri corsi e delle dimostrazioni sia in sede Accademia Farina sia all'esterno. Stiamo anche valutando di organizzare anche dei momenti di apertura della nostra attività al pubblico, per rendere ancora più trasparenti ed evidenti, le più interessanti particolarità legate all'industria molitoria. •



MOLINI LARIO

Molini Lario S.p.a.

Via dei Platani 609

22040 Alzate Brianza (CO) Italy

Tel. +39 031 630 491 - Fax +39 031 632 546

info@molinilario.it

www.molinilario.it

Facebook : Accademia Farina-Molini Lario

Instagram : #accademiafarina