



## LA PAROLA ALLE AZIENDE

# Il Forno di Alice, il nostro futuro

DA QUASI 10 ANNI LA COINVOLGENTE PASSIONE DI PIETRO CASIRAGHI ANIMA IL CENTRO STORICO DI INVERIGO. IL SUO LOCALE È ORMAI UNA META IRRINUNCIABILE PER CHI AMA LE COSE BUONE DI UNA VOLTA

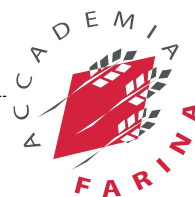


L'inconfondibile fragranza del pane appena sfornato ci porta nel cuore di Inverigo, piccolo Comune della bassa Brianza comasca. Quest'anno **Pietro Casiraghi** andrà in pensione, ma vede il suo futuro ne **"Il forno di Alice"** e nel pane, la sua eterna passione. Una vita trascorsa dal tramonto all'alba, una corsa contro il tempo, una successione di gesti antichi e sempre uguali negli anni, che rendono il mestiere del panettiere un'autentica arte.

"Dopo aver lavorato come dipendente come panettiere per 35 anni, nel 2010 ho deciso di aprire un forno tutto mio, ho cercato una location adatta e ho trovato questo angolo nella Inverigo vecchia. L'ho intitolato a mia figlia Alice che oggi lavora con me, insieme a mia moglie Luisella. I nostri prodotti sono semplici

### TANTA FIBRA IN DETTAGLIO

**Molini Lario** ha realizzato Tanta Fibra, una linea di farine dedicate ai consumatori più attenti ai benefici legati ad una regolare assunzione di fibre. Questa linea di farine è declinata in 6 referenze: Azzurra e Arancio di tipo 1, Azzurra e Arancio di tipo 2 e Integrale. Le farine di tipo Azzurra hanno un W medio di circa 220/240, mentre le farine di tipo Arancio hanno un W compreso tra 300/330. Per ricette particolarmente ricche in altri sfarinati ed ingredienti di diversa natura sono particolarmente indicate come farine da taglio o per bighe con lievitazioni da 24/48 h. Per le focacce Pietro Casiraghi utilizza la farina Tipo 2 e lievito madre "Hylario" di Molini Lario.



#### IDENTIKIT DELL'AZIENDA



#### Orario Negozio

Aperto tutti i giorni della settimana  
Lunedì/Sabato: dalle 7.00 alle 13.00  
Domenica: dalle 8.00 alle 12.30

#### Numero dipendenti: 9

#### IL FORNO DI ALICE DI CASIRAGHI PIETRO & C. SNC

Via Carlo Bianchi 27 Inverigo  
Mail: pietromaria.casiraghi@gmail.com

e genuini. C'è un unico ingrediente segreto: la passione. L'ottima qualità del pane e la contagiosa simpatia del personale negli anni hanno reso il negozio un punto di riferimento nella zona, una piacevole meta in cui si respira for-

te il calore e la fragranza delle cose buone di una volta. Pani speciali, dolci, focacce e pizze sono preparate secondo la ricetta della tradizione; accanto all'area destinata alla vendita del pane, un accogliente angolo bar serve caffè, cappuccini e colazioni. Il Forno di Alice è un negozio di paese, aperto 7 giorni su 7. Si sforna pane fresco anche la domenica. Oggi ha 9 dipendenti, tra forno e negozio. Un'avventura imprenditoriale che Pietro Casiraghi continua ad alimentare, giorno dopo giorno, rinnovando con creatività e innovazione l'antica tradizione dell'arte bianca. "Lavoro con Molini Lario da molto tempo" dichiara Pietro Casiraghi "Ingrediente indispensabile della nostra produzione è la farina **Molini Lario**, sinonimo di eccellenza e qualità superiore. Utilizzo principalmente la farina TANTAFIBRA tipo 2, che trovo versatile e dinamica" Inoltre Pietro collabora con Accademia Farina di Molini Lario, il punto di incontro tra l'azienda e la sua migliore distribuzione, dove ha iniziato ad utilizzare un nuovo sistema di lavorazione con il lievito madre "Hylario". I numeri parlano chiaro: ogni anno l'aumento del fatturato è a doppia cifra. Il 35% della produzione giornaliera è destinata alla clientela locale, mentre

#### MOLINI LARIO

**Molini Lario** è sinonimo di eccellenza qualitativa nel mondo della produzione di farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero. La sede di Alzate Brianza raggiunge un livello di assoluta leadership tecnologica nella lavorazione del grano tenero grazie all'utilizzo dei migliori grani rigorosamente selezionati, un processo produttivo che si avvale di tecniche molitorie d'avanguardia e un costante e rigoroso monitoraggio nei suoi laboratori dei grani impiegati e delle farine prodotte. Il 2019 è un anno significativo per Molini Lario: quello dei 100 anni di attività è un compleanno davvero importante. Ma non ci si limita ai successi del passato, si guarda al futuro, sviluppando ancora di più quel positivo rapporto di partnership con gli artigiani dell'Arte bianca.

il 65% è suddiviso tra panini per hamburger attraverso una società che gestisce 4 locali a Varese, Lecco, Meda e Vimercate, e un gruppo di negozi alimentari sprovvisti di forno che offrono ai loro clienti l'ottimo pane prodotto da "Il forno di Alice". Ogni settimana il camion di Molini Lario scarica nel negozio di Inverigo la farina e da quel momento la grande avventura ricomincia. Con la stessa passione di sempre di Pietro Casiraghi. •



**Molini Lario**  
LAGO DI COMO, 1919

#### 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**  
**f Accademia Farina-Molini Lario**  
**#accademiafarina**