

Molini Lario festeggia con Vittorio

Un'azienda dalla parte del Made in Italy d'eccellenza celebra i primi 100 anni di attività al servizio dei professionisti.

I piatti di Vittorio, tre stelle Michelin, accompagnano l'evento



Molini Lario, società di Alzate Brianza (Co), lo scorso 11 maggio ha aperto le porte ad autorità, clienti, giornalisti e dipendenti per festeggiare i primi 100 anni di attività. "E' stata una festa in cui abbiamo voluto ospitare al meglio tutte quelle persone che hanno contribuito al successo della nostra società", ha dichiarato Giacomo Bozzi, Presidente di Molini Lario.

Oltre trecento persone hanno spento le 100 candeline sulla megatorta e hanno contribuito con la loro attiva presenza a

proiettare il futuro di Molini Lario. "Un futuro, ha aggiunto Bozzi, che andremo a sviluppare insieme ai nostri partner di eccellenza". Una storia, quella di Molini Lario, iniziata nel 1919, quando dal notaio Gaetano Maspero si ritrovarono i rappresentanti di cinque famiglie comasche per costituire, con un capitale sociale di 440 lire, la Anonima Molini Lario, società che nel tempo ha conquistato un ruolo primario nell'universo delle produzioni di farine ottenute dalla macinazione e dalla miscelazione di grano tenero. Tra i valori che hanno caratterizzato la storia della società, ormai centenaria, la ricerca senza compromessi della migliore qualità delle sue farine.

Un livello qualitativo elevatissimo e costante, che nasce dalla rigorosa selezione dei grani utilizzati, dall'eccellenza di un processo produttivo basato su scelte tecnologicamente avanzate e dal puntuale monitoraggio nei laboratori di analisi dei grani impiegati e delle farine prodotte. Un'eccellenza qualitativa ben riconosciuta dal mercato, in tutti i suoi segmenti, dalla panificazione, alla pasticceria, all'horeca. Al fine di offrire al mercato il massimo supporto, Molini Lario ha creato quattro anni fa l'Accademia della farina, con un centro applicativo di Ricerca e Sviluppo, in cui si sperimentano nuove farine e tecniche per ottenere i migliori risultati nella panificazione. Ma all'eccellenza qualitativa la famiglia Bozzi si è ispirata anche nella scelta del catering che ha accompagnato ogni momento della festa: non a caso, la scelta è caduta su Vittorio di Brusaporto (Bg), dove la famiglia Cerea conduce il celebre ristorante tre stelle Michelin, riferimento internazionale della clientela gourmet



Giacomo Bozzi



alla ricerca di un Made in Italy di alto profilo. Un menù di livello, culminato con il servizio del semplice ma iconico piatto dei Cerea, Paccheri pomodoro e basilico, che ha letteralmente ammaliato le centinaia di presenti. La preparazione dei piatti, che hanno seguito una sequenza di servizio caratterizzata dal consueto "Stile Vittorio", hanno dato alla grande festa un motivo in più per essere ricordata, anche grazie alla degustazione dei pani prodotti con le farine dei Molini di Alzate Brianza.