

Farine Molini Lario Una ripartenza formato artigiani

Food. L'impresa di Alzate Brianza rafforza la produzione destinata ai settori della panificazione e delle pizzerie. Trasparenza della filiera: investimenti sulla tracciabilità

ALZATE BRIANZA
ELENA ORNAGHI

Il molino non ha mai smesso di macinare: il Covid non ha fermato Molini Lario, la storica azienda di Alzate Brianza che produce farine ottenute di frumento tenero. Anche durante il lockdown gli impianti sono sempre stati in funzione, idem l'Accademia Farina, il centro di ricerca e di formazione dell'azienda che ha sviluppato una serie di eventi e iniziative digitali.

«La nostra - spiega Mauro Milani, direttore generale di Molini Lario - è una storia di continui investimenti che testimonia una lungimirante visione strategica ed una concreta sensibilità nel saper cogliere le esigenze di un mercato difficile e competitivo come quello molitorio. Da un punto di vista strutturale siamo una realtà che ha anticipato una serie di attività e di impegni sul mercato, che si sono rivelati interessanti: il nostro impegno sull'industria ad alto livello, il settore di nicchia del baby food, e negli ultimi anni una attenzione molto forte verso i settori artigianali delle pizzerie e pasticcerie».

Le direttrici

Diversificazione, tracciabilità e sostenibilità, eccellenza della qualità: queste le principali direttrici lungo le quali si snoda lo sviluppo aziendale per il futuro. In questa direzione va la recente assunzione di una figura, che porta a 32 il numero dei dipendenti e che affiancherà il responsabile per gli acquisti delle materie prime e seguirà il controllo qualità, svolgendo quindi un ruolo di ricerca e sviluppo.

La pandemia ha accentuato una scelta operata già da alcuni anni: quella di tornare verso il mondo artigiano del territorio, valorizzando il canale della pani-

ficazione attraverso la proposta di varie gamme di prodotti, affiancando tale impegno a quello con il canale dei grandi gruppi industriali su cui l'azienda ha maturato un know how tecnico con altissimi standard di qualità.

Il tema della sostenibilità, della tracciabilità in particolare, è uno dei terreni strategici: «Etichettare la provenienza e la produzione della materia - commenta Milani - aiuta a comunicare al cliente finale il percorso che il prodotto ha fatto per arrivare ad un certo livello qualitativo, e questa attenzione aiuta la fidelizzazione dello stesso cliente». A Molini Lario il grano non viene solo etichettato: vi è un controllo continuo lungo la filiera e un'analisi totale delle caratteristiche qualitative affinché il registro della tracciabilità permetta di risalire alla provenienza dei lotti di farina anche a distanza di anni e assicuri la sicurezza alimentare. Nel settore della linea del baby food si va addirittura oltre: si arriva a controllare la fase di semina e il campo di coltivazione.

Il mercato

Nel mondo artigiano si registra sempre di più la richiesta di prodotti provenienti da grano italiano, richiesta a cui Molini Lario ha risposto con il rebranding della linea "Classica" per pizzeria in cui è espressamente indicata la referenza "100% italiana". La referenza delle diverse gamme da farine indica la scelta dell'azienda di operare unicamente nel mercato del grano europeo, una scelta sostenibile che incide sui costi, specialmente in questo periodo in cui il mercato di tutte le materie prime è esploso da un lato per la volontà di recuperare quanto perso con la pandemia, dall'altro a causa della crisi dell'intero sistema della movimentazione delle merci.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

L'Accademia aziendale Formazione e ricerca

La ricerca dell'eccellenza. Nel 2015 Molini Lario ha creato l'Accademia Farina di Molini Lario, un centro di formazione con sede ad Alzate Brianza che, grazie alla guida di maestri panificatori, pizzaioli e pasticceri, favorisce l'incontro e lo scambio delle reciproche conoscenze tra l'azienda e la sua più qualificata clientela artigianale. Durante il lockdown gli appuntamenti si sono svolti in streaming, permettendo in questo modo di mantenere costante il dialogo e il rapporto tra Molini Lario e gli artigiani dell'arte bianca. L'Accademia si avvale di un Centro Applicativo e di Ricerca e Sviluppo, dedicato allo studio e alla sperimentazione di nuove farine e di nuove tecniche che consentano di raggiungere performance sempre più alte.

Nascono così diverse gamme di farine, che si distinguono non solo per il prodotto finale per il quale sono state concepite, pizza, pane, dolci, ma anche per il tipo di impasto, se in giornata o per preimpasto, e per i tempi di maturazione e di lievitazione. Ad esempio GranPizza, la linea di farine create per ottenere quello che molto probabilmente è il simbolo del Made in Italy per eccellenza (la pizza napoletana è patrimonio Unesco): per garantire le qualità che caratterizzano la buona pizza, croccantezza, sofficià, fragranza, digeribilità, vengono impiegati quei grani che assicurano una corretta struttura proteica in fase di fermentazione.



L'area produttiva dello stabilimento di Molini Lario



La sede di Alzate Brianza



Mauro Milani, direttore generale di Molini Lario

In attività da cent'anni
Nel logo
il lago di Como



Il laboratorio di Molini Lario

Da cento anni l'azienda Molini Lario di Alzate Brianza produce "autentica farina lariana", e nei verbali dei consigli di amministrazione del passato si possono rintracciare gli elementi chiave delle strategie aziendali con cui Molini Lario è riuscita a ritagliarsi il proprio ruolo nel mercato molitorio: contenimento dei costi e investimenti.

Fondata nel 1919 a Como, Molini Lario ha avviato la sua attività di successo partendo da due impianti di macinazione a Como e a Monza, per poi nei decenni successivi ampliarsi e concentrare a Como in un solo stabilimento la sua produzione, prima in via Carloni e poi in via Anzani, fino ad arrivare alla fine degli anni Sessanta alla costruzione dell'impianto di Alzate Brianza, inaugurato nel 1972. La validità di questa scelta strategica fu confermata negli anni successivi, quando il nuovo impianto consentì di rispondere appieno alla domanda del mercato, offrendo farine delle migliori qualità.

Se nel 1919 il bilancio all'attivo registrava "carri e cavalli", oggi si legge impianti, silos, strutture, macchinari. Il filo conduttore, la filosofia aziendale, è sempre la stessa: anticipare i tempi, investire nella ricerca del livello di qualità del prodotto.

Il nuovo logo societario, ideato proprio in occasione delle celebrazioni per il centenario, riassume con le due componenti chiave di tempo e di luogo, 1919 e Como, le radici del proprio valore, il saper fare e la caratura aggiunta del Lago di Como come punto di riferimento a livello internazionale.