

# Molini Lario in crescita Guarda al Regno Unito

Nuovi prodotti e interesse per i mercati di Scozia e Inghilterra gli asset dell'azienda decima in Italia per produzione di farine

di **Roberta Rampini**  
ALZATE BRIANZA (Como)

**Sviluppo** di nuovi prodotti per ampliare il portafogli clienti, come la farina Perfecta (di tipo 00), che si integra nella gamma GranPizza lanciata lo scorso anno. Importanti investimenti negli ambiti «artigianali». Acquisto di nuovi macchinari e occhi puntati su nuovi mercati dell'area europea, come Scozia e Inghilterra. Sono gli asset principali di Molino Lario, l'azienda di Alzate Brianza che dal 1919 produce farine, ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero.

**Il mercato** del grano e l'aumento dei costi energetici, che arrivano dopo due anni di pandemia, non spaventano Alessandro Proverbio, nuovo direttore generale. Con un fatturato di 39

milioni di euro nel 2021, 33 dipendenti, una capacità produttiva di 425 tonnellate al giorno, Molini Lario è il decimo Molino di grano tenero in Italia e come tutto il settore alimentare negli ultimi mesi ha dovuto fare i conti con l'aumento del costo delle materie prime, «in realtà se n'è parlato solo ultimamente, ma il costo del grano aveva già raggiunto dei picchi dal mese di luglio 2021, il prezzo del grano tenero si è alzato del 40%-45%, a metà febbraio c'è stato un altro aumento sui listini ma ora è rientrato».

**Pandemia**, prezzo del grano e la ciliegina sulla torta, l'aumento del costo dell'energia elettrica, che ha inciso sulle bollette di Molini Lario con aumenti anche del 100%. «Ma noi siamo abituati a guardare al futuro con fiducia, sicuramente continueremo a investire di più sul canale

**Alessandro Proverbio**  
direttore generale  
di Molini Lario  
L'azienda ha chiuso il 2021 con un fatturato di 39 milioni



dell'artigianato di pasticceria, pizzeria e panificazione. Abbiamo investito su nuove figure professionali che fanno da "ambassador" per nuovi mercati europei, come la Scozia e l'Inghilterra. Prima della pandemia stavamo guardando con interesse anche a mercati come Usa e Canada, ma ora i costi dei noli sono aumentati e quindi abbiamo frenato. Inoltre stiamo sviluppando anche nuovi prodotti

che possano aiutare ad ampliare il portafoglio».

**E infine** c'è l'Accademia Farina di Molini Lario fondata nel 2015, si avvale di un Centro Applicativo e di Ricerca e Sviluppo per sperimentare nuove farine, nuove metodiche al fine di ottenere i migliori risultati nella panificazione. Negli anni è diventata così centro di formazione e punto di incontro tra l'azienda e la sua più qualificata clientela artigianale.