

IN FACTORY



di Marina Caccialanza

Un mondo di farine

È TRA I PRINCIPALI MULINI ITALIANI. CONOSCIAMO MOLINI LARIO E IL SUO STABILIMENTO ALL'AVANGUARDIA, CENTRO D'ECCELLENZA E GRANDE PASSIONE



Da sinistra Giacomo Bozzi, Mauro Milani e Alessandro Proverbio

Cent'anni di storia. Molini Lario nasce nel 1919 a Como e, grazie alla sua crescita costante nella produzione di farine, oggi, nel nuovo moderno stabilimento di Alzate Brianza, raggiunge un potenziale di macinazione di 425 tonnellate al giorno.

Uno sviluppo importante che il presidente Giacomo Bozzi definisce: "Il risultato di un percorso improntato su qualità ed eccellenza, grazie al quale Molini Lario ha consolidato la sua presenza nel mercato del tenero, offrendo una gamma estesa e articolata di prodotti di eccellenza, in forte evoluzione per rispondere alle richieste di un mercato attento alle nuove esigenze. Attivi principalmente nel settore industriale quali fornitori delle principali industrie alimentari italiane, oggi desideriamo sviluppare ulteriormente la nostra presenza anche nel campo artigianale, che al momento rappresenta il 30% della nostra produzione".

Dalla selezione dei grani impiegati all'eccellenza di un processo produttivo fatto di

scelte tecnologicamente rigorose, da un sistema di stoccaggio che offre la massima flessibilità operativa e la miglior costanza qualitativa al controllo in laboratorio dei vari stadi del processo, ogni fase della lavorazione della farina è seguita scrupolosamente.

Dal 1996 Molini Lario è dotata di un Sistema di Gestione per la Qualità in grado di garantire il più elevato standard qualitativo. La sua proposta al mercato è fortemente articolata in linee di prodotto per la panificazione, la pasticceria e pizzeria fino alla linea TantaFibra, caratterizzata da prodotti ad alto contenuto nutrizionale. Un'azienda con una struttura societaria ben precisa in grado di interfacciarsi perfettamente con l'industria e di dialogare con l'artigiano.

"Siamo un'azienda moderna - afferma con decisione il DG Mauro Milani - l'immagine del mugnaio infarinato non ci appartiene e non ci rappresenta. Siamo un'industria che fa della sicurezza e della costanza nella qualità il suo punto di forza e il nostro modo di comunicare con l'artigiano è dandogli tecnica, capacità, aiutandolo a crescere." ()



ACCADEMIA FARINA

Al fine di creare un punto di incontro con la clientela artigianale, nasce all'interno dello stabilimento di Alzate Brianza Accademia Farina. Spiega le ragioni di questo progetto il DG di Molini Lario Mauro Milani: "Accademia Farina, il centro di sperimentazione delle nuove farine sviluppate al nostro interno e delle metodiche per ottenere i migliori risultati nella panificazione, rappresenta il punto d'incontro con la parte più qualificata della nostra rete di artigiani, pasticceri e pizzaioli. Accademia Farina favorisce così una vera partnership che lega Molini Lario alla sua distribuzione artigianale. L'Accademia serve da un lato a noi per comprendere meglio le esigenze della clientela e serve alla clientela per apprendere il corretto processo di lavorazione del pane". Accademia Farina offre corsi di panificazione sotto la guida di maestri panificatori nella sede di Alzate Brianza e corsi ad hoc in tutta Italia, riscuotendo un ottimo consenso di partecipanti di varia provenienza, anche dall'estero. Nel 2016 si sono svolti 13 corsi che hanno visto l'interazione di oltre 100 clienti.