



Un anno ricco di novità



MOLINI LARIO
farina dal 1919



IL 2019 SARÀ UN ANNO IMPORTANTE PER MOLINI LARIO CHE SI APPRESTA A FESTEggiARE IL PROPRIO CENTENARIO. ANCHE PER QUESTO L'AZIENDA HA DECISO DI LANCIARE UN NUOVO PROGETTO IN COLLABORAZIONE CON LA NOSTRA RIVISTA

Ci sono molti modi di onorare una tradizione centenaria. Uno di questi è condividere l'orgoglio degli obiettivi raggiunti. Per questo motivo Molini Lario ha deciso di pubblicare una serie di interviste ai clienti che ne hanno decretato il successo. Presentano il progetto Mauro Milani, Direttore Generale, e Paolo Bellotti, Responsabile Settore Artigianale Italia.

A.A. Quali sono le principali novità della prossima stagione di Molini Lario?

M.M. Il 2019 è un anno decisamente molto importante per noi. L'evento principale è... il nostro centesimo compleanno. Vogliamo co-

gliere questa occasione per sviluppare quel rapporto di partnership con la distribuzione artigianale, che ha da sempre caratterizzato Molini Lario. Nell'ambito di Accademia Farina vogliamo far crescere quei progetti che rafforzano il dialogo tra azienda e distribuzione artigianale. Per il 2019 ci stiamo inoltre concentrando sullo sviluppo di alcune farine particolari che saranno inserite sempre nella linea TANTAFIBRA, che si caratterizza con un maggior contenuto in fibre di quelle tradizionali. In particolare, la nostra attenzione si rivolge ad una versione di farina integrale ad elevato W, ma senza glutine aggiunto. Un

altro progetto, un obiettivo molto ambizioso per il prossimo anno, è il progetto di filiera: "campo, mulino, panificatore, consumatore". La finalità è costruire una forte sinergia territoriale, attraverso lo sviluppo di contratti di filiera con i coltivatori di alcune aree lombarde: "dal coltivatore attraverso il mulino", per fornire all'artigiano panificatore e al consumatore finale prodotti con un elevato processo di qualità, sicurezza, sostenibilità e territorialità.

A.A. Quali sono i servizi che offrite ai vostri clienti artigiani?

M.M. Da alcuni anni abbiamo creato Accademia Farina per due semplici ragioni: in primis come centro di sviluppo e sperimentazione delle nuove farine realizzate da Molini Lario e delle metodiche per ottenere i migliori risultati nella panificazione; poi per trasmettere questo sapere ai nostri clienti e fornire assistenza tecnica dedicata, personalizzata e corsi di formazione su vari aspetti del mondo Bakery. Sotto la guida esperta di maestri panificatori, pizzaioli e pasticceri di Accademia Farina i nostri clienti possono verificare e aggiornare le loro tecniche, comunicare direttamente con il cuore dell'azienda le loro esigenze, arricchendo così le reciproche conoscenze.

A.A. Quali sono le farine più richieste in ambito artigianale?

M.M. Siamo sempre attenti alle esigenze del mercato e abbiamo notato da tempo che ci sono sempre più consumatori che scelgono i benefici legati ad una regolare assunzione





di fibre. Per cui oltre alle classiche farine per soffiato e lievitati si stanno sempre di più diffondendo le farine tipo 1 e 2 ed integrali, caratterizzate da un contenuto in fibre più elevato. Inoltre, abbiamo anche una richiesta in costante crescita di farine di cereali diversi dal frumento, che sono comunque ancora “di nicchia” in termini di volume.

A.A. Avete dei clienti con i quali collaborate da molti anni, cosa li tiene legati alla vostra azienda?

P.B. Certamente la qualità delle nostre farine, la continua attenzione alle esigenze dei nostri interlocutori e l’assistenza tecnica sono tra le ragioni che ci permettono di mantenere vicini alla nostra azienda numerosi artigiani panificatori. Inoltre, nel corso degli ultimi anni abbiamo potenziato proprio questo settore e oggi il cliente artigiano, il professionista dell’arte bianca ha un ruolo centrale nelle strategie del futuro di Molini Lario. I nostri clienti storici sono quindi i nostri migliori testimonial e, proprio per questo motivo, abbiamo deciso di utilizzare la loro esperienza per valorizzare le nostre farine, in questo ambito è centrale la collaborazione con “il Panificatore” anche per il prossimo anno.

A.A. Il 2019 è un anno importante per il Molino: avete in previsione qualche progetto particolare?

P.B. Per il 2019 il progetto dedicato ai clienti è



TOP CLIENT, in occasione dei nostri “primi” cento anni vogliamo creare un club esclusivo, coinvolgendo i migliori artigiani nell’ambito di panificazione, pizzeria e pasticceria. Si tratta di un gruppo di maestri dell’arte bianca che hanno una riconosciuta professionalità, un’eccellente presenza sul territorio, con una spiccata cultura imprenditoriale e che sono dotati di spirito di innovazione. Con loro desideriamo definire un proficuo rapporto di partnership, che siamo sicuri ci permetterà di crescere

insieme. Tra le varie iniziative che Molini Lario riserverà a questi clienti top troviamo una serie di iniziative a supporto di aspetti commerciali relativi alla conduzione del punto vendita, corsi di formazione tecnici e commerciali per operare al meglio sia nel laboratorio sia “al banco”, unitamente a tutta una serie di materiali promozionali e illustrativi del punto vendita per offrire un’immediata riconoscibilità dell’alto livello del punto vendita. •



Mauro Milani, Direttore Generale di Molini Lario



Paolo Belotti, Responsabile Settore Artigianale Italia



MOLINI LARIO

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

Accademia Farina-Molini Lario

#accademiafarina