



Il laboratorio di Molini Lario

LA STORIA E LA CRESCITA DI MOLINI LARIO

Dal 1919 un'eccellenza del saper fare italiano

autore: **Luigi Franchi**
sito: **molinilario.it**

Vivere centouno anni di storia durante la visita ad un mulino è un'esperienza che consigliamo a tutti coloro che, con le farine, hanno professionalmente a che fare. Perché, attraverso la storia, si capiscono molte cose di questo settore, ad esempio che l'Italia non è mai stata sufficientemente autonoma a livello produttivo, come si evince dal Verbale di Consiglio del 22 Febbraio 1931 di Molini Lario dove si legge: "mentre si è quasi sempre costretti ad approvvigionarsi per 2 – 3 mesi, specie per i grani esteri, le farine vendute ben difficilmente si possono consegnare se non ai prezzi di giornata per il semplice motivo che alla nostra clientela vengono concesse le più cattive abitudini che mai siano esistite, causa la

forte concorrenza che si fanno i molini per accaparrarsi le vendite". Il 1931, negli anni di massima spinta verso l'autarchia. Ed è interessante perché questo è un settore dove la tecnologia, senza alterare, anzi migliorando la qualità finale del prodotto, ha compiuto passi da gigante, soprattutto negli ultimi anni. Infatti, oggi, la Molini Lario, fondata nel 1919 sul lago di Como, è uno dei più accreditati molini italiani, con una capacità produttiva di 86.000 tonnellate e settimo molino di grano tenero in Italia.

Il suo mercato si divide in due settori: per l'industria alimentare, "dove siamo fornitori accreditati delle principali aziende italiane e multinazionali, con referenze adatte per ogni tipo di utilizzo, dal surgelato al babyfood,

quest'ultimo segmento ci vede tra i pochi specializzati. - afferma **Mauro Milani**, direttore generale di Molini Lario – E quello artigianale, dove serviamo tramite distributori, panetterie, pizzerie e pasticcerie in tutta Italia, con una forte presenza nelle regioni del nord. In tutto abbiamo 70 referenze di farina che coprono tutte le esigenze di mercato".

Un mercato in evoluzione

"Siamo sartoriali nel nostro modo di lavorare. - ad affermarlo è il presidente di Molini Lario, **Giacomo Bozzi** – Per ogni industria che serviamo abbiamo una o più farine dedicate, funzionali al loro modo di produrre. Farine che devono garantire una forte stabilità nel tempo. Diverso è per il comparto artigianale dove, invece, siamo protagonisti di un'evoluzione rappresentata da nuove farine in grado di rispondere alle esigenze dell'artigiano, sia esso panetterie, pizzaiolo o pasticciere, e della sua clientela". Nasce da questa riflessione l'**Accademia Farina**, collocata all'interno dello stabilimento di Agrate Brianza. Un luogo che è, insieme, centro di ricerca e sviluppo e centro di incontro e formazione con i clienti del Molino e dei distributori che lavorano con esso.

"Qui si svolgono due tipi di attività. - racconta **Alessandro Proverbio**, responsabile dell'**Accademia Farina** – Il primo riguarda la ricerca, con la selezione di miscele nuove adatte al mercato contemporaneo e la nascita di nuovi prodotti come **TantaFibra**, una linea messa a punto in sei referenze con farina di tipo 1 e 2, con forze diverse e con una fonte di fibra che riesce a rispondere a diversi utilizzi, dal pane alla pizza fino ai prodotti lievitati. In questa linea abbiamo una proposta chiamata **Fibra Advance** che garantisce un buon assorbimento e un'ottima lavorabilità, così come un'eccellente tenuta in lievitazione. Il prodotto finito sarà

così caratterizzato da una spiccata sofficià e masticabilità, accompagnate da un'alveolatura regolare.

La presenza delle fibre di avena garantisce inoltre una più lenta migrazione dell'acqua residua nel prodotto, con l'effetto di rallentare il processo di retrogradazione dell'amido: tale caratteristica permette al prodotto da forno di contenere il normale processo di raffermaimento e donare una shelf-life più lunga. Inoltre l'**Accademia Farina** è anche centro di formazione che, in questo periodo, si svolge tramite webinar online. Si tratta di una serie di corsi gratuiti dove il pizzaiolo o il panet-

conta bensì il saper fare italiano, lo stesso che ci contraddistingue nel mondo. Sono le capacità tecniche di un mugnaio a dare valore al grano, trasformandolo ogni giorno. Inoltre in molino prima di entrare i grani, da qualsiasi parte del mondo provengano, Italia o altre nazioni, sono sottoposti a rigorosissime analisi e controlli, quindi la sicurezza assoluta del grano italiano è soltanto una storia di marketing. Non sono contrario all'utilizzo di grani italiani, è ovvio, ma si devono dire le cose come stanno e cioè che è il molino, il saper fare dei mugnai italiani che conta e non la provenienza".



Giacomo Bozzi, presidente di Molini Lario

tiere possono interagire con il nostro docente in un confronto diretto su diverse tematiche. Si tratta di corsi gratuiti, in un calendario di due o tre appuntamenti ogni mese. Questo ci permette di confrontarci con le reali esigenze di mercato e di far scoprire ai partecipanti le nostre numerose soluzioni per i loro locali, per il loro stile di impasto".

Alla domanda sul valore reale dei grani italiani, valore in termini di quantità e di sicurezza **Alessandro Proverbio** risponde così: "Se usassimo solo grano italiano avremmo pasta solo per quattro mesi all'anno. Non è l'italianità del grano che

Il progetto Pizza di Molini Lario

L'intensa attività dell'**Accademia Farina** ha spinto la direzione di Molini Lario ad investire di più sul comparto pizzeria. "Molti pizzaioli hanno partecipato, in questi ultimi anni, ai nostri corsi, apprezzando le nostre linee di farine. - conferma **Mauro Milani** – Questo ci ha portato ad elaborare un progetto dedicato alla pizza, che ha preso avvio da pochi mesi con la realizzazione di farine messe a punto con scelte varietali per queste esigenze. Nel prossimo periodo daremo vita a un team dedicato con struttura tecnica e commerciale".