



MOLINI LARIO

LA RISCOPERTA DI UN PANE VALORE DEL TERRITORIO

Crescita e sostenibilità sono i driver dell'azienda per il prossimo futuro, insieme a un'iniziativa che valorizza il "pan de Com".

Molini Lario, storica azienda molitoria di Alzate Brianza, dopo aver chiuso il bilancio 2023 con un fatturato di 51 mln si è posto, tra gli obiettivi di breve-medio termine, quelli dettati dalla ESG, Environment, Social, e Governance, ovvero i tre pilastri della sostenibilità secondo l'Unione Europea.

La società è sempre stata molto sensibile ai temi della sostenibilità con riferimento in particolare alla qualità della materia prima, dei prodotti e del processo produttivo. In un contesto in cui la sensibilità per questi temi è dappertutto cresciuta ed il bilancio di sostenibilità è qualcosa di addirittura previsto a livello normativo, Molini Lario ha ulteriormente rafforzato la sua presenza su questi temi.

I TEMI DELLA SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità, per Molini Lario, abbraccia molteplici aspetti: in primis quello legato alla materia prima, cioè il grano. La società, per esempio, aderisce volontariamente a certificazioni finalizzate a promuovere criteri di sostenibilità quali, ad esempio, la protezione della biodiversità, la riduzione degli impatti ambientali, la gestione le risorse naturali, la dimostrazione di un'efficiente gestione delle risorse idriche, il tutto a favore di un'efficace transizione ecologica. In quest'ambito rientrano certamente anche i temi legati al sociale, laddove queste certificazioni mirano a dimostrare il rispetto dei diritti umani ed il comportamento etico verso gli

stakeholders. A valle dell'esplosione dei costi energetici e della necessità di migliorare il mix di utilizzo delle risorse, Molini Lario ha intrapreso un processo di efficientamento energetico, con un conseguente risparmio sui consumi. In tal senso, grazie all'assistenza di una società di consulenza esterna, Molini Lario ha ottenuto la sua prima Carbon Footprint, primo doveroso passo verso un piano di decarbonizzazione. Si aprono ora scelte a favore di una produzione diretta di energia pulita, con investimenti in particolare nel fotovoltaico e di adesione a comunità energetiche territoriali. Grande attenzione è rivolta alla miglior gestione delle risorse umane, tema da sempre caro alla società, attraverso un uso più strutturato del



welfare, nella convinzione che sia questa una leva fondamentale per rafforzare il legame tra l'azienda ed i suoi dipendenti. Da sottolineare, infine, la scelta di Molini Lario di perseguire i migliori standard di sicurezza sul lavoro, investendo oltre i requisiti di legge.

IL PAN DE COM

Sul fronte commerciale, invece, è interessante sottolineare come Molini Lario, fino ad ora orientata all'esclusivo dialogo con la grande industria di seconda trasformazione e con gli artigiani professionisti dell'arte bianca, abbia voluto aprire anche un canale di comunicazione diretto col consumatore finale. In quest'ottica, è quindi da collocarsi il progetto della riscoperta de "Il Pan de Com", un prodotto della tradizione lariana di inizio Novecento, apprezzato e rinomato al punto che molte panetterie milanesi, pur di averlo, si rifornivano nel territorio comasco. Con il passare degli anni, però, questo pane è stato purtroppo abbandonato dai panificatori e dimenticato dai consumatori. Da qui, il desiderio della sua riscoperta. Un valore quindi del territorio, realizzato con materie prime selezionate e tipiche del territorio: un pane dalla forma particolare realizzato con grano, segale, mais e germe grano, fonti nutrizionali nobili per

un sapore tipico, unico, bello da ritrovare. Per aumentare la percezione dei valori di territorialità e di condivisione, questo progetto di rivisitazione de "Il Pan de Com" non è stato volutamente condotto in autonomia dall'azienda, ma è bensì frutto di un percorso condiviso con alcuni dei clienti panificatori locali: dalla scelta delle materie prime fino alla tecnica di panificazione da applicarsi, infatti, tutte le fasi di sviluppo sono state condotte grazie alla proficua azione di collaborazione dei singoli artigiani, un team ispirato e mosso dai medesimi intenti, da entusiasmo e, perché no, dalla stima e dall'amicizia che fa da collante. L'obiettivo principale da perseguire è quello di far apprezzare al consumatore cosa significhi fare del buon pane. Per raggiungere lo scopo, Molini Lario ha già in calendario diverse azioni mirate e finalizzate all'assaggio di questo prodotto della tradizione. Per vero, "Il Pan de Com" è già stato portato in piazza a Como, durante l'evento Telethon dello scorso mese di giugno, così come durante la recente fiera di RistorExpo di Erba dello scorso mese di marzo. È stato proprio in queste occasioni che si è potuto constatare come il lavoro del gruppo sia stato particolarmente apprezzato: il poter percepire la soddisfazione provata dal consumatore nell'assaggiare un buon pane - perché così dev'essere - è

la giusta ricompensa che ripaga di tutti gli sforzi. Un prodotto deve lasciare memoria sensoriale positiva per poter suscitare attenzione e così è avvenuto. Ci saranno quindi altre occasioni di dialogo per poter promuovere efficacemente i valori dell'arte bianca. Il pane sarà presto disponibile alla vendita o alla somministrazione sia presso i panifici aderenti al progetto sia presso i ristoratori che vorranno impreziosire i loro menu con questo prodotto tipico della tradizione. Tutte le fasi del progetto de "Il Pan de Com" sono state realizzate in Accademia Farina, laboratorio e centro di Ricerca e Sviluppo aziendale, vero cuore pulsante che dà vita ai nuovi prodotti, ma anche luogo di incontro e di crescita con i clienti del molino.

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

Molini Lario Spa

Via dei Platani 609
22040 Alzate Brianza (CO)
Tel. +39 031630491
info@molinilario.it
molinilario.it

MOLINI LARIO

LARIANELLO

Semilavorato della linea Armonie, è composto da una miscela di sfarinati creata per rendere attuali, nel rispetto della tradizione, pani tipici regionali e locali. Tra questi, il Pan de Com, pane storico comasco e brianzolo. **I suoi ingredienti, ben bilanciati, danno al prodotto finito struttura e gradevolezza.** Allo stesso tempo questo sfarinato garantisce al panificatore un prodotto finito ben strutturato. Altro aspetto importante da sottolineare è quello nutrizionale, in quanto "Larianello" contiene non meno di 5 g di fibre per 100 g di

prodotto: questa caratteristica, in combinazione con la ricetta dedicata, fa sì che il "Pan de Com" possa anch'esso avvalorarsi del claim nutrizionale "Fonte di Fibre". Con Larianello è possibile riscoprire i pani della tradizione con notevole versatilità, oltre che realizzare ottime focacce. Infine è ottimo anche per buns, ciabatte e bauletti.



PERFECTA

È la farina per i professionisti della pizza, ideale per un'idratazione media e facile da stendere. Perfecta è una Tipo 00 con W 320, studiata appositamente per soddisfare le esigenze di tantissime aree geografiche italiane, ma anche straniere, dove si preferiscono **pizze con cornicione basso, croccanti, profumate, dal sapore unico e che raggiungono anche i trentasei centimetri di diametro e oltre.** Perfecta richiede generalmente un'idratazione media (50-62%) e, grazie alla sua fondamentale caratteristica di estensibilità, favorisce la facilità di stesura,

sia a mano sia mediante lo stendi pizza. Questa farina può essere usata anche da chi si avvale di impastatrici monovelocità o per chi parte ad impastare dall'acqua, e prevede l'inserimento della farina in un secondo momento, fino ad arrivare al "punto di pasta". I suoi tempi di maturazione indicativi sono 36h - 72h a temperatura controllata. La sua estrema facilità di stesura, la rende ideale per pizze crunchy e con il cornicione basso. Ottimo sapore e profumo.



MILLENNIUM

Farina tipo 0 a lievitazione lunga, con W 350 e indicata per biga ed impasti diretti con passaggio a 4°C. Millennium fa parte della linea Gran Pizza che Molini Lario ha dedicato al prodotto Made in Italy per eccellenza, una gamma di farine in grado di esaltare le caratteristiche tipiche di sofficità, fragranza e croccantezza, che da sempre contraddistinguono la buona pizza nel mondo. Le varietà dei grani impiegati in queste farine per pizza sono essenziali per ottenere una **corretta struttura proteica atta a sostenere la fase di fermentazione, favorendo così**

la realizzazione di un prodotto finito ad alta digeribilità.

Grazie quindi alle caratteristiche intrinseche di queste varietà di grano, il W di ciascuna referencia risponde così in modo più che proporzionale al proprio valore assoluto, a garanzia di performance applicative ampliate. Millennium è particolarmente adatta anche per maturazione a temperatura di frigorifero e garantisce un cornicione pronunciato per pizza tipo Napoletana e Contemporanea.



GRANDOLCE SFOGLIA

Ottenuta dalla miscelazione e dalla lavorazione di grani altamente selezionati, è particolarmente indicata per la produzione di cannoncini, ventagli, sfogliatelle, salatini, vol au vent e tutte le produzioni di pasta sfoglia. Questa farina, particolarmente morbida, consente di lavorare con grande **facilità di laminazione, ottenendo prodotti dalla eccezionale sfogliatura e friabilità, ottimo volume, regolarità e costanza dei risultati.** Ideale anche per i prodotti che subiscono il trattamento di surgelazione. Fa parte della linea Grandolce,

il punto di forza di Molini Lario: una gamma di farine sviluppate a favore della pasticceria artigianale. Alla scelta di grani pregiati, idonei all'ottenimento di tali farine per dolci, si associa un processo di macinazione del grano che esalta le caratteristiche di elasticità della farina e di elevata capacità di assorbimento di acqua.

