

Tanti auguri ad **Accademia Farina**

Nata nel 2015 come centro di sperimentazione e interlocutore per il mondo bakery, quest'anno Accademia Farina Molini Lario celebra i suoi primi 10 anni di storia.

A cura della redazione

Foto: courtesy of Molini Lario



cepire quale centro di sperimentazione d'eccellenza nonché porsi come autorevole interlocutore nel mondo Bakery.

Promozione e condivisione

Focus del suo operato è la promozione delle nuove farine sviluppate in Azienda nonché la condivisione delle migliori tecniche di panificazione, con l'obiettivo di dare assistenza nel realizzare la vasta gamma di prodotti lievitati che caratterizza il mondo Bakery. Accademia Farina rappresenta quindi il punto di incontro tra l'Azienda e la parte più qualificata della sua rete di Artigiani panificatori, pasticceri e pizzaioli.

Come tutte le start up, anche Accademia Farina si è originata nel piccolo, crescendo negli anni di dimensione e in armonia con l'evolversi delle esigenze del mercato, in un mondo in continua evoluzione. A far da filo conduttore del proprio percorso di crescita è il desiderio di garantire un supporto professionale costante

In alto: la sede di Molini Lario, che si trova ad Alzate Brianza, in provincia di Como.



Il termine Accademia, in origine, indicava un luogo vicino ad Atene, laddove, agli inizi del quarto secolo a.C., il filosofo greco Platone iniziò a praticare i suoi insegnamenti. Successivamente, il termine andò a identificare direttamente la scuola che il filosofo fondò. Col passare dei secoli poi, il termine Accademia ha sempre contraddistinto un'entità di studio di pregio, di ricerca e di formazione di alti livelli. Non è quindi a caso che, nel 2015, Molini Lario abbia scelto di utilizzare questo termine per identificare il proprio centro di divulgazione: l'Accademia Farina Molini Lario è nata proprio con l'intento di farsi per-



Da sinistra: Humica Vasile Florin, in compagnia di Ralph Carlone e Antonio Cipriani, docenti dell'Accademia di Molini Lario.

e tempestivo. A partire dal suo anno di fondazione, infatti, non solo l'ambiente è stato ampliato in struttura e allestimento, ma anche la rete dei tecnici ha aumentato il proprio peso mediante l'inserimento continuativo di maestri dell'Arte Bianca provenienti dal mondo della panificazione artigianale, della pizzeria e della pasticceria.

Accademia Farina è anche itinerante

Accademia Farina è, quindi, lo strumento ideale per rispondere all'esigenza strategica di Molini Lario di garantire il presidio qualificato e costante del canale artigianale. Grazie alla consulenza tecnica e applicativa del maestro di panificazione Antonio Cipriani, socio Richemont Club Italia, nel 2015 è iniziata l'attività di Accademia Farina. Da quel momento, il laboratorio applicativo dell'Accademia ha ospitato masterclass, canvas di formazione per la rete agenti, eventi one-to-one con la clientela, solo per citare alcuni esempi. A premiare, però, è anche la veste di "Format Itinerante": l'attività di formazione non si è infatti circoscritta ai soli locali del laboratorio, ma si è espressa anche in esterno, coprendo il territorio nazionale ed estero, presso distributori, sedi di clienti e fiere di settore, piuttosto che attraverso eventi on line durante il periodo della pandemia.

Il principio fondamentale

I principi che stanno alla base dell'operato dell'Accademia Farina sono finalizzati a costruire rapporti di crescita maturi e consapevoli con i propri clienti o con chi si appresta a diventarlo. Si potrebbero citare molti principi, ma, su tutti, il concetto che più sta a cuore, a modo di fondamento, è: "non esiste la farina perfetta, esiste la farina giusta per un determinato processo". Consci di questo presupposto, è quindi solamente mediante un confronto trasparente e costruttivo che si raggiungono risultati d'eccellenza. In questo percorso, quindi, è l'Accademia in primis a crescere con i propri interlocutori.

I maestri di Accademia

Attualmente, i maestri dimostratori all'attivo - tutti tecnici selezionati per il loro qualificato profilo professionale -, oltre al già menzionato Antonio Cipriani, sono: Ciro Baselice, Ralph Carlone, Giuseppe e Luca D'Auria, Massimiliano Ghirardini, Antonio Guerra, Florin Huminica, Francesco Mannatrizio, Ciro e Antonio Tutino. A garanzia che le figure tecniche in staff incarnino esattamente lo spirito che l'Accademia intende esprimere, la selezione procede secondo standard rigorosi e attraverso passaggi da figure junior, senior e infine master.

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

molinilario.it/it/accademia-farina