

LE AZIENDE/2 MOLINI LARIO

Formati di farina ridotti e progetti con i pasticceri

LEA BORELLI

Formati di farina dalle dimensioni più ridotte, pensati per rispondere in modo più flessibile alle esigenze del mercato, e un progetto con l'associazione dei pasticceri di Como volto a rafforzare scambi di competenze e iniziative condivise.

Molini Lario promuoverà a RistorExpo la nuova linea di sacchi da dieci kg, una novità assoluta della storia dell'azienda che continuerà comunque a mantenere il taglio da 25 kg: «Il formato da dieci kg risponde a esigenze più smart sotto due punti di vista – osserva Alessandro Proverbio direttore generale Molini Lario – Il primo riguarda la movimentazione dei carichi, che con ogni probabilità porterà nel tempo a limitare o vietare i sacchi da 25 kg, una tendenza già presente a livello europeo. Il secondo aspetto è legato all'evoluzione del mercato, sempre più polverizzato, c'è molta differenziazione, ma su volumi ridotti. In questo contesto, il sacco da 25 kg risulta a volte sovradimensionato rispetto alle reali esigenze. Per esempio, sulle farine integrali prevediamo formati più sui 10 kg, perché sono mercati dinamici, ma con prodotti a volumi più contenuti».

RistorExpo sarà anche l'occasione per evidenziare il rafforzamento della collaborazione con l'associazione dei pasticceri di Como: «Collaboriamo con loro già da tempo, ma a partire da quest'anno organizzeremo un vero e proprio calendario di



Alessandro Proverbio direttore generale di Molini Lario

corsi insieme». All'interno dello stand sarà possibile trovare le farine dedicate alle tre linee: panificazione, pasticceria e pizzeria, ed è in via di definizione il calendario degli appuntamenti che vedrà coinvolti i tecnici dell'Accademia Farina di Molini Lario, impegnati in test dimostrativi dedicati ai clienti su tutte e tre le tipologie di prodotto. «Realizzeremo inoltre alcune produzioni che verranno messe in vendita a offerta libera, il ricavato sarà interamente devoluto alla cooperativa sociale Noi Genitori di Erba con la quale collaboriamo».

Concluso RistorExpo, l'azienda sarà presente al Beer&Food Attraction di Rimini (dal 15 al 17 febbraio), al Tirreno Ct di Carrara (dall'1 al 4 marzo) e al Levante Prof di Bari (dall'8 all'11 marzo). È inoltre in programma una missione all'estero in occasione del Bellavita Expo di Vienna, (16 e 17 giugno), evento in-

ternazionale che mette in mostra eccellenze enogastronomiche e prodotti di alta qualità provenienti da tutto il mondo.

Ci sono novità sul settore delle farine e derivati? «I trend continuano a orientarsi verso prodotti più salutistici, ma al tempo stesso più ricchi e accattivanti dal punto di vista del gusto. In questo contesto, il lievito madre conferma il suo ruolo da protagonista, anche all'interno dell'Accademia Farina, i corsi e le attività formative, in particolare quelli dedicati alla panificazione, puntano sempre di più sul lievito madre come elemento distintivo. Questo approccio non solo risponde alle richieste del mercato, ma riflette anche la crescente attenzione dei consumatori verso prodotti naturali, genuini e di qualità».