

QUEL MOLINO *del lago di* COMO

DI ANDREA GRIGNAFFINI
FOTO DI STEFANO TRIULZI

Molini Lario è l'esempio della migliore molitura contemporanea. Tra automazione, gestione in remoto e centro di formazione, le farine e i gustosi prodotti finiti viaggiano sui binari dell'eccellenza. Da 100 anni



Il grano è la materia prima di Molini Lario: lo stabilimento di Alzate Brianza (Como), con una capacità di macinazione giornaliera di 425 tonnellate di grano tenero, corrispondenti a 330 t di farina quotidiana, è tra le unità produttive più rilevanti nel panorama molitorio nazionale. Il molino ha un flusso produttivo informatizzato: durante la notte opera con il solo monitoraggio in remoto.



LA RIVOLUZIONE ACCADE SOLO SE CE L'HAI DENTRO. E DI CERTO ERA NEI GENI DI GIACOMO BOZZI QUANDO, NEL BEL MEZZO DEL CAMMIN DI UNA VITA, LA SUA, TRASCORSA ALLE REDINI DEL GRUPPO Richemont Italia, una volta ritiratosi in pensione era deciso a dedicarsi solo alle due grandi passioni di sempre: la barca a vela da un lato e la montagna dall'altro. Veleggiava da qualche anno tra Mar Egeo, Turchia e Croazia quando decise, a seguito di un 2011 chiuso con pesanti perdite dovute alle inadeguate coperture che avrebbero dovuto fronteggiare un'improvvisa, e continua, lievitazione dei costi del grano, di tornare sulla terra ferma (si fa per dire) e precisamente sul lago di Como dove nel frattempo quest'al-



tra storia era incominciata. Più o meno critico è, del resto, l'incipit di ogni rivoluzione nonché, è noto, delle storie più avvincenti. Molini Lario compie oggi un secolo di attività e, ancora oggi, è nelle mani delle cinque famiglie che la fondarono, nel 1919: Valsecchi (Giacomo Valsecchi, per la precisione, artefice dell'incredibile sviluppo dei primi 40 anni della società e di cui Giacomo Bozzi, oltre che omonimo, è anche nipote), Castelli, Pedretti, Testoni e Camocini i loro nomi, ed è proprio al nome di Giacomo Bozzi che si deve, oggi, il profilo contemporaneo dell'azienda, un profilo scolpito da un ritrovato, e consolidato, equilibrio economico. Va detto, comunque, che nella molitura contemporanea la società aveva dato un segnale di forte cambiamento quando, nel 2004, tra i primi aveva contribuito a una svolta nel mondo dell'automazione, sostituendo i quadri elettrici dei silos del grano e quelli della pulitura con software che permettevano di gestire il molino da remoto determinando così quello che, nella vulgata popolare, venne ribattezzato «il molino a luci spente».

Oggi, tassello dopo tassello, scelta dopo scelta, Giacomo Bozzi ha edificato una strategia commerciale precisissima chiaramente e finalmente svincolata dalle logiche del mero volume produttivo: complice infatti il crescente interesse degli italiani verso un'alimentazione consapevole, l'imprenditore ha concepito un modello di qualità nient'affatto teorico ma tutto empirico e, per questo, da edificare in ogni sua parte: così è accaduto che, avvalendosi delle fallanze di un mercato giovane ed estremamente competitivo com'era quello delle farine di grano tenero, con la sua selezione qualitativa e la differente fascia di prezzo in cui si collocava, Molini Lario finisse

Sopra, laminatoi e semolatrici: tra i plus strategici dell'azienda comasca, l'efficiente stoccaggio del grano e la capacità di insilare separatamente più di 30 varietà diverse di grano tenero, garantendo flessibilità nelle successive fasi di miscelazione e molitura. In alto, il gustoso angolo del pane. A fianco, Giacomo Bozzi, presidente e azionista di Molini Lario (molinlario.it).





per spiccare naturalmente su un mercato che, fino a quel momento, era risultato piuttosto omogeneo. In particolare, la scelta coincide, intelligentemente, con una bipartizione produttiva: l'azienda avrebbe sì continuato a fornire il mondo delle farine industriali ma avrebbe altresì dedicato forti energie per lo studio e la ricerca sul mondo della farina artigianale utilizzata per la panificazione tradizionale e presso le migliori pizzerie dello Stivale dove si è naturalmente e, ça va sans dire, immediatamente collocata.

Così è nata l'idea di fondare, nel 2015, un'Accademia della Farina, ovvero un laboratorio applicativo di ricerca e sviluppo volto a sperimentare nuove farine e, a ciascuna di esse, associare metodiche ad hoc per ottenere risultati sempre migliori. L'Accademia del-



la Farina è così diventata anche un centro di formazione, il punto di incontro tra il mondo della domanda e quello dell'offerta, da cui è sortita una gamma articolata di prodotti che ha fatto della destinazione d'uso la sua natura: così sono nate la farina per la pasticceria, quella per la pizzeria, quella per la panificazione, quella per il forno di casa e così via fino a quella ad alto livello di fibre e minerali. Questo, oggi, il profilo più attuale di Molini Lario, un profilo rinvigorito dall'edificante dialogo tra azienda e clientela nell'ottica, raggiunta, di una rispettiva conoscenza. Non c'è modello imprenditoriale che non benefici, appunto, della conoscenza, ed è questo, crediamo, l'elisir di lunga vita nonché il seme della rivoluzione instillato nella storia di Molini Lario da un uomo per cui il corso del tempo sembra esser andato a ritroso come solo accade, prima di lui, a Benjamin Button, benché nella fantasia dell'autore del racconto Francis Scott Fitzgerald. È da questa sua indole che il molino del lago di Como sembra aver attinto, anche lui, una seconda e felice esistenza. Perché il tempo, questa storia lo insegna, ha una misura relativa: non solo raramente coincide tra uomo e uomo ma, soprattutto, si divarica se rapportato alle di lui creazioni, e là dove 100 anni possano sembrare effettivamente tanti per qualcuno, o per qualcosa, per un'azienda come Molini Lario segnano il raggiungimento di quella che, a vederla dall'esterno, è nient'altro che una seconda giovinezza mutuata dall'idea vincente di dedicare buona parte delle proprie risorse ad aree alternative, aventi però maggiori spunti di marginalità: il mondo artigianale. Ed è questo il grande insegnamento, nonché forse il segreto più puro, della mente senza tempo di Giacomo Bozzi.

Sopra e a fianco, il pane prima e dopo la cottura. In alto, il maestro dimostratore di Molini Lario Antonio Cipriani, esperto di lieviti, farine e panificazione, e Massimiliano Ghirardini di Impasto Zero. Nel 2015 nasce l'Accademia della Farina, centro di sperimentazione nuove farine sviluppate da Molini Lario e delle metodiche per ottenere i migliori risultati nella panificazione.

