



→ foto di Carlo Casella

Panificio Tagliabue:

per il pane di qualità serve un gioco di squadra

DAL 1921 LA FAMIGLIA TAGLIABUE PERPETUA IL SUCCESSO DEI PROPRI NEGOZI ATTUANDO OCULATE APERTURE E UNA ORGANIZZAZIONE LOGISTICA EFFICACE.



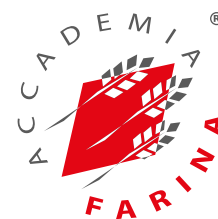
**ABBIAMO CREATO
DEGLI ESPOSITORI
DEDICATI DOVE
SONO POSIZIONATI
I PRODOTTI DA
PROMUOVERE
CON DELLE
GRAFICHE CHE LI
RACCONTANO**

Enrico Tagliabue, Panificio Tagliabue, Nibionno

Cinque punti vendita ubicati in piazze scelte con strategia, 15 dipendenti di fiducia e un'organizzazione inappuntabile: ecco i punti di forza dei panifici Tagliabue, gestiti da Enrico Tagliabue, 57 anni, che è subentrato al padre nella gestione del forno a Nibionno e ha poi aperto, con la moglie Pinuccia, dapprima un locale a Barzanò (nel 1989), cui sono seguiti dopo qualche anno un punto vendita a Erba, poi una caffetteria a Oggiono e, infine, un quinto negozio a Lecco. Oltre alla moglie di Enrico, la signora Pinuccia, che è l'insostituibile jolly, nell'azienda lavorano anche i figli Marco, laureato in economia, che si occupa della gestione finanziaria amministrativa delle attività, e Paolo, ingegnere, che è anche socio di Tabu, un'azienda che si occupa di progettazione e realizzazione di negozi.

TANTA FIBRA IN DETTAGLIO

Molini Lario ha realizzato Tanta Fibra, una linea di farine dedicate ai consumatori più attenti ai benefici legati ad una regolare assunzione di fibre. Questa linea è declinata in 6 referenze: Azzurra e Arancio di tipo 1, Azzurra e Arancio di tipo 2 e Integrale. Le farine di tipo Azzurra hanno un W medio di circa 220/240, mentre le farine di tipo Arancio hanno un W compreso tra 270/300. Per ricette particolarmente ricche in altri sfarinati ed ingredienti di diversa natura sono particolarmente indicate le farine 00 Victory e 00 Plus, per lunghe lievitazioni da 24/48 h.



IDENTIKIT DELL'AZIENDA



PUNTI VENDITA:

Barzanò
Erba
Lecco
Nibionno
Oggiono

Numero dipendenti totali: 15

SEDE:

Panificio Tagliabue Srl
Via Manzoni, 8 Nibionno LC
Tel.: 031.690636
Fax.: 031.692766
www.panificiotagliabue1921.it
panificiotagliabue@gmail.com

L'ORGANIZZAZIONE

Il panificio di Nibionno produce il pane che viene consegnato nei vari punti vendita e l'impasto per pizze e focacce che viene mantenuto ad una temperatura costante di 8 gradi e successivamente cotto direttamente nei negozi per ottenere focacce e pizze sempre fragranti. "Lavoro con **Molini Lario** dal oltre 40 anni" dichiara Enrico Tagliabue "Utilizzo dalla farina Victory, alla Plus per il periodo estivo, alla TANTAFIBRA tipo 1 e tipo 2 e integrale" Inoltre Enrico collabora con **Accademia Farina** di Molini Lario, il punto di incontro tra l'azienda e la sua migliore distribuzione, dove ha iniziato ad utilizzare un nuovo sistema di lavorazione con il lievito madre "Hylario".

LA PRODUZIONE

"Le esigenze dei clienti sono davvero cambiate: nei nostri negozi una parte consistente della produzione è dedicata alla ristorazione, con proposte dolci per la prima colazione e salate per una rilassante pausa pranzo e un aperitivo serale un po' diverso. La mia passione e il nostro business, però, è ancora il pane" dichiara Enrico Tagliabue "Ne produciamo 64 tipi differenti e siamo sempre alla ricerca di nuove miscele e farine particolari per creare le nostre novità. Nella nostra linea di prodotti spiccano il pane di farina di quinoa, quello alle noci, i pani senza lievito e senza sale, quelli con il farro e le miniature di pane, ma quello che ha il maggior successo è il pane realizzato con lievito madre

MOLINI LARIO

Molini Lario è sinonimo di eccellenza qualitativa nel mondo della produzione di farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero. La sede di Alzate Brianza raggiunge un livello di assoluta leadership tecnologica nella lavorazione del grano tenero grazie all'utilizzo dei migliori grani rigorosamente selezionati, a un processo produttivo che si avvale di tecniche molitorie d'avanguardia e un costante e rigoroso monitoraggio nei suoi laboratori, dei grani impiegati e delle farine prodotte. Il 2019 è un anno significativo per Molini Lario: quello dei 100 anni di attività è un compleanno davvero importante. Molini Lario non si limita ai successi del passato, ma guarda al futuro sviluppando ancora di più quel positivo rapporto di partnership con gli artigiani dell'arte bianca.

"Hylario" di Molini Lario: è molto profumato e morbido. Il pane di alta qualità fa parte della storia della famiglia Tagliabue, per questo si è voluto valorizzarlo creando degli espositori dedicati dove settimanalmente sono posizionati i prodotti da promuovere, con delle grafiche che li raccontano. •



Molini Lario S.p.a.

Via dei Platani 609
22040 Alzate Brianza (CO) Italy
Tel. +39 031 630 491 - Fax +39 031 632 546

info@molinilario.it

www.molinilario.it

f Accademia Farina-Molini Lario

@ #accademiafarina