

Il colosso della farina ha quasi un secolo «Ecco come si impasta»

La storia. Visita alla Molini Lario di Alzate, nata nel 1919. Tra le più grandi aziende d'Italia, fatturato di 33 milioni «Con l'Accademia formiamo panificatori e pasticceri»

ALZATE BRIANZA
GIANCARLO MONTORFANO

Una delle imprese italiane di eccellenza nel campo della macinazione del grano e della realizzazione di farine è la Molini Lario spa, di viale dei Platani, la strada che dalla Statale Briantea conduce a Verzago.

Fondata nel 1919, prima attiva a Como e a Monza ha 98 anni di vita. «Siamo una delle prime dieci aziende nel nostro Paese - afferma il presidente della società, **Giacomo Bozzi** - Trattiamo una quantità di 110mila tonnellate all'anno di grano tenero, da cui ricaviamo 90mila tonnellate di farina di grano tenero: 425 tonnellate al giorno di grano tenero, corrispondenti a 330 tonnellate al giorno di farina».

I dati

Vorrei ricordare qualche dato: lo scorso anno 2016 abbiamo realizzato un fatturato di 33,55 milioni di euro, con un personale impiegato di 32 unità. Sono numeri che ci collocano stabilmente nelle parti più alte della classifica in Italia: il 70%

lo rivendiamo alle industrie, il 30% ai pasticceri e ai panificatori; anche se i fattori della produzione puntano decisamente sulla quantità vorremmo mettere in evidenza anche gli sforzi realizzati per migliorare la qualità del prodotto».

La produzione

Una delle caratteristiche essenziali dell'azienda di Alzate è proprio la cura del processo produttivo.

«Puntiamo molto a soddisfare le esigenze più svariate della clientela. Siamo in grado di produrre fino a 90 tipi di farine diverse - aggiunge **Alessandro Proserpio**, che segue l'attività produttiva e il laboratorio microbiologico - Sulla raffinazione delle farine girano purtroppo notizie imprecise.

Noi lavoriamo i chicchi di grano per separare la farina dalla crusca, con procedimenti di natura fisica, non chimica».

E aggiunge: «Proprio per questo motivo abbiamo avviato l'esperienza dell'«Accademia della Farina»: un centro di sperimentazione delle nuove farine sviluppate da «Molini Lario». Ci occupiamo delle metodiche per ottenere i migliori risultati nella panificazione. L'Accademia è il punto d'incontro più qualificato tra l'azienda e la sua rete di panificatori, pasticceri e pizzaioli. Nel corso del 2016 abbiamo realizzato 13 corsi con più di 100 partecipanti».

Visitando lo stabilimento realizzato all'inizio degli anni Settanta, si può notare come i processi produttivi siano altamente meccanizzati: inoltre l'azienda si è sviluppata su più piani, concentrando l'attività in altezza piuttosto che estendersi a macchia d'olio. Il grano, dopo una prima operazione di prepulitura viene stoccato, pulito e insilato. Poi avviene la macinazione, da cui si ricava la farina: che viene stoccata,

«Siamo in grado di produrre 90 varietà e garantiamo l'eccellenza»



Giacomo Bozzi, Mauro Milani e Alessandro Proserpio. FOTO BARTESAGHI



Una lezione all'Accademia della farina organizzata dall'azienda

eventualmente miscelata, caricata e insaccata in pacchi che generalmente sono oggi di 25 chilogrammi, un tempo raggiungevano anche i 50.

«Il nostro stabilimento tratta vari tipi di grano - afferma il direttore generale **Mauro Milani** - Sono tutti prodotti di qualità, costantemente analiz-

zati e tenuti sotto controllo dai nostri tecnici di laboratorio. Un altro aspetto importante è che la «Molini Lario» lavora a ciclo continuo, anche la notte. In caso di problemi c'è un controllo informatico «in remoto» e un pronto intervento per risolvere ogni tipo di problema tecnico».

La missione

Rifornisce industrie e artigiani



La tracciabilità

Lo stabilimento di Alzate Brianza, uno dei primi dieci in Italia, con capacità di macinazione di 425 tonnellate al giorno di grano tenero, è in grado di produrre 330 tonnellate di numerosi tipi di farine, fino a novanta. Ciò grazie al fatto che nei silos dello stabilimento sono stipati fino a 30 tipi di grano diversi: provenienti da diverse parti d'Europa e del mondo. Tutti prodotti di prima qualità, che vengono sottoposti prima di essere lavorati a una serie di analisi di laboratorio. Inoltre ogni partita di grano che viene macinata è sottoposta a una rigorosa tracciatura, anche ai fini di garantire un'elevata qualità del prodotto.

L'utilizzo

Gran parte delle farine macinate sono avviate alla grande industria che le utilizza per fare biscotti, panettoni e prodotti dolciari e alimentari. La varietà di farine dell'azienda Molini Lario ha consentito di realizzare poi una serie di linee per panifici, pasticcerie e pizzerie che garantiscono tutte le esigenze di una clientela di artigiani e piccoli imprenditori. Per questo motivo è nata all'interno dei Molini Lario l'Accademia della Farina. Grazie agli studi realizzati all'interno del Centro applicativo di ricerca e sviluppo l'Accademia è in grado di realizzare corsi specialistici sulla lavorazione delle farine. Nel corso del 2016 sono stati organizzati 13 corsi a cui hanno partecipato oltre 100 persone. G.MON.

Dopo i fasti degli appuntamenti d'Arte al Castello di Carimate, ormai messo in vendita

L'Arte non si ferma! Ma continua a:

CANTU' CITTA' D'ARTE

Via Matteotti, 15 angolo Via Andrea Camuzio

ARTISTI DEL '900 ITALIANO FIGURATIVO

**ALDO RAIMONDI
ATTILIO MELO
ROMANO BURATTI
ALVARO**

AJMONE	CRUCIARA	FIUME	MUSSOLINI	SIRONI
ANNIGNONI	DALI	LAURIA	NUNZIANTE	SQUILLANTINI
BIFFI	DE ROCCHI	LONGARETTI	ORIANI	TERRUSO
BRINDISI	DI CARLO	MAGO	PAJETTA	TRECANI
BUENO	DI STASIO	MAIRANI	RAIMONDI	VERDINI
BURATTI	FALZONI	MARIANI	RAVAROTTO	ZECCA
CATALANO	FELISARI	MESSINA	ROGNONI	WAHROL
CORTIELLO	FIORILLO	MIGNECO	SASSU	

PROROGA

Da Martedì 21 a Venerdì 24 14:30-19:00 (Sabato Chiuso)

Domenica 26 Marzo 10:00-12:30 / 14:30-19:00

Oggi l'addio a Giorgio Pellizzoni «C'è bisogno di uomini come lui»

Cantù

Il figlio Mauro ricorda l'imprenditore che incarnò lo spirito della canturinità I funerali alle 10,30 a Fecchio

Verranno celebrate questa mattina alle 10,30 nella chiesa parrocchiale di San Carlo a Fecchio le esequie di **Giorgio Pellizzoni**, noto imprenditore del legno e arredo, scomparso a 77 anni dopo lunga malattia.

Oltre alle numerose testimonianze di cordoglio ricevute da tanti colleghi e amici anche i famigliari hanno affidato al figlio **Mauro** il compito di ricordare il padre. Una figura di spicco nel mondo imprenditoriale canturino, che aveva firmato la casa di otto presidenti e varie ambasciate nel mondo, tra cui quella del presidente russo **Vladimir Putin**, una residenza immensa di parecchie migliaia di metri quadrati.

Questo fatto non ha però fatto montare la testa a Giorgio Pellizzoni: «È sempre stato attento al tessuto locale e ha sempre sostenuto il concetto stesso di distretto, perché dentro questo sistema economico ritrovava il proprio ordine morale - ricorda il figlio Mauro - Ritrovava com-



Giorgio Pellizzoni aveva 77 anni

rapporti basati sulla fiducia reciproca e soffriva vedendo la grande crisi che molte aziende stanno attraversando. In questa dimensione ha vissuto le amicizie, quelle più strette, nate da ragazzi e il suo tifo per il Basket Cantù: un uomo di Cantù, che è stato capace di portarne un pezzo in tutto il mondo. Ecco, di uomini così abbiamo ancora molto bisogno».

Mauro ricorda poi soprattutto le qualità morali, tracciando il ritratto di una persona per bene. «Essere un uomo per bene, oggi come ieri, vuol dire dare significato alle parole che si spendono ai fatti che si compiono. Molte

delle persone riunite a salutare Giorgio avevano un ricordo legato alla sua onestà burbera e genuina da condividere. Io sono stato fortunato e di ricordi ne ho molti, era mio padre».

Aggiunge ancora: «Non gli servivano molte parole, né un tono di voce troppo alto per farmi capire dove stavo sbagliando. E da uomo giusto, non aveva bisogno di farmi sentire in colpa, per voltare pagina».

Il figlio ricorda poi il profondo legame con il Canturino, con la bottega: «Era anche un uomo della sua terra, che ha avuto la fortuna di amare e vivere intensamente. Per tutta la vita ha fatto uno dei suoi mestieri più tipici, il «legnamee», portandone i segni nel corpo. Quelle mani callose, con qualche falange in meno, né esibite né nascoste, sono state la testimonianza di un mestiere appreso in bottega, come avveniva a inizio secolo».

Da buon brianzolo, il lavoro è sempre stato importante, ma non fine a se stesso. Per lui la bottega era il luogo nel quale si cercavano le relazioni umane, si realizzavano le sane ambizioni, ci si misurava in modo trasparente con le fatiche. Quell'«immenso deposito di fatiche», che è la Lombardia secondo Carlo Cat-