

L'ANTICA ARTE DEL PANE

Tecnologia d'avanguardia, grani selezionati finemente e analisi minuziose fanno il successo di questa realtà lombarda. Che propone ottime farine anche per pasticceri e pizzaioli

a cura di **Laura Tajoli**

LA RICETTA DELL'ECCELLENZA

Per produrre le farine sono impiegati soltanto i migliori grani dai mercati nazionali ed esteri. Il rigoroso metodo di selezione, un processo produttivo con tecniche molitorie d'avanguardia e il costante monitoraggio dei grani impiegati: ecco i fattori che stanno alla base dell'eccellenza Molini Lario.



L'ATTIVITÀ IN CIFRE

1919

Anno di fondazione dell'azienda che vanta quasi un secolo di attività.

33,55

milioni di euro il fatturato dell'azienda nel 2016.

32

dipendenti lavorano presso l'azienda e l'Accademia Farina.

425

tonnellate giornaliere di grano è il potenziale di macinazione dei Molini Lario.



REALTÀ PRODUTTIVA
Macchinari moderni e una catena di lavorazione collaudata sono la realtà produttiva aziendale.



Pagnotte e filoni della tradizione

Un progetto importante per (ri)scoprire i sistemi di panificazione locali



IL PANE DI COMO

Prodotto leggendario del Nord d'Italia, il Pane di Como è presente già nelle guide turistiche della metà dell'Ottocento che lo indicavano come uno dei vanti della città e ne attribuivano la fragranza all'acqua di qualità con cui era prodotto. Ai primi del Novecento era considerato il pane migliore d'Italia: la Guida gastronomica del Touring Club lo definisce "dal sapore caratteristico". Molini Lario, con la sua Accademia Farina, ha scelto di dare nuovo valore a prodotti antichi come il Pane di Como, dalla tipica crosta croccante, attraverso un accurato lavoro di ricerca volto



a riscoprire ricette che si perdono nella notte dei tempi, per riproporle e farle conoscere al vasto pubblico. Dopo il pane tipico lariano sarà la volta di altri pani regionali, per individuare i metodi di lavorazione originari.

FARINE PER TUTTI

La completa e articolata gamma di farine da panificazione rappresenta l'offerta di base che qualifica Molini Lario. Punto di forza è anche la linea di prodotti sviluppati a favore della pasticceria artigianale. Inoltre,



l'azienda ha dedicato una linea di farine per preparare la pizza in grado di esaltare le caratteristiche tipiche di sofficità, fragranza e croccantezza di questo prodotto, vero emblema della gastronomia italiana.

Molini Lario sta per compiere cent'anni. Nasce infatti a Como nel 1919 e, fin dai suoi esordi, la sua crescita nella produzione di farine è costante e di successo. Passo dopo passo, la gestione lungimirante dell'azienda prevede regolari aggiornamenti nella capacità produttiva: viene infatti creata una seconda unità produttiva a Monza e, successivamente, le produzioni vengono trasferite in un unico stabilimento ad Alzate Brianza, a breve distanza dalle sponde del Lago di Como. Nei decenni successivi, il nuovo stabilimento è stato oggetto di importanti investimenti, fino a raggiungere un livello di assoluta leadership tecnologica nella lavorazione del grano tenero, con un potenziale di macinazione di 425 tonnellate al giorno.

GRANI SELEZIONATI E ANALISI MINUZIOSE

Nel mondo della produzione di farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero, Molini Lario è sinonimo di eccellenza qualitativa. Perché utilizza i migliori grani provenienti dai mercati nazionali ed esteri, perché adotta un metodo di selezione rigoroso e perché il processo produttivo si avvale di tecniche moltiplicative d'avanzata

AZIENDA TECNOLOGICAMENTE AVANZATA

Lo stabilimento produttivo della Molini Lario ad Alzate Brianza, a breve distanza dal Lago di Como. È dotato di impianti all'avanguardia e ha un potenziale di macinazione di 425 tonnellate di grano giornaliero.

guardia. Presso i laboratori aziendali, poi, viene effettuato un rigoroso monitoraggio delle materie prime. Tutto questo dà, come risultato, prodotti che rispondono alle esigenze della clientela, garantendo eccellenti standard di qualità costante riconosciuta dal mercato.

UNA VASTA CLIENTELA

L'impegno continuo e la regolare sperimentazione permettono all'azienda Molini Lario di porsi sul mercato con un'estesa gamma di farine: da una linea molto articolata per la panificazione a quelle specifiche per la pasticceria e pizzeria, fino alla linea "Tanta Fibra", caratterizzata da prodotti ad alto contenuto nutrizionale. Molini Lario si rivolge all'industria alimentare, ma anche agli artigiani panificatori e ai professionisti del mondo della farina; inoltre, l'azienda lombarda si rivolge ai grossisti che consentono una capillare ed efficiente distribuzione.

ACCADEMIA FARINA

Centro di sperimentazione delle nuove farine sviluppate da Molini Lario e delle metodiche per ottenere i migliori risultati nella panificazione, l'Accademia Farina è il punto di incontro tra l'azienda e la parte più qualificata della sua rete di artigiani panificatori, pasticceri e pizzaioli. Sotto la guida di veri e propri maestri del settore e nell'ambito di un calendario definito di eventi, i clienti Molini Lario partecipano a seminari interattivi che rafforzano lo scambio tra produttore e fruitore. Cuore dell'Accademia Farina è il Centro Applicativo e di Ricerca e Sviluppo, creato per studiare nuove formulazioni di farine atte a soddisfare le crescenti esigenze del mercato. I corsi si tengono presso la sede dell'azienda.

Molini Lario S.p.A.
Via dei Platani 609, Alzate Brianza (CO),
tel. 031.630491, www.molinilario.it