

Made in Como

Storie di impresa Tradizione e innovazione

# Farine di eccellenza Primi cento anni e crescita all'estero

**La strategia.** Molini Lario taglia lo storico traguardo investendo sui nuovi mercati all'estero e sulla ricerca «Percorso per sviluppare prodotti con i clienti top»

ALZATE BRIANZA

EMANUELA LONGONI

Con un fatturato di 32,3 milioni di euro e una capacità produttiva di 425,00 tonnellate al giorno nel 2018 la Molini Lario Spa ha festeggiato lo scorso febbraio 100 anni di attività.

## Macchina complessa

Organizzato nella maniera più efficace e efficiente possibile il Molino è una macchina complessa, tecnologicamente strutturata e con continui upgrade sul piano impiantistico industriale; i processi sono tutti controllati da PLC e computer, che gestendo il lavoro da remoto permette al mulino di macinare la notte "a luci spente".

Efficacia ed efficienza sono ciò che hanno portato l'azienda che ha sede dal 1972 ad Alzate Brianza a conquistare un ruolo primario nel mondo delle produzioni di farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di grano tenero.

«In questi 100 anni - dice Giacomo Bozzi, presidente - tre generazioni di imprenditori, con intelligenza impegno e professionalità, hanno contribuito, con gli attuali trentadue dipendenti, a rendere il mulino una sicura eccellenza in termini sia di qualità dei prodotti che di dimensioni significative, in un mercato molitorio molto frazionato e composto per lo più da piccole unità produttive».

Dall'inizio l'industria molitoria italiana si è confrontata con situazioni di grande competitività, con marginalità molto ridotte. In questo contesto, però, la Molini Lario è sempre riuscita a crescere e a raggiungere soglie di redditività consistenti, tanto da diventare sia sul territorio specifico comasco, sia a livello nazionale un punto di riferimento per le grandi industrie biscottiere.

In un settore caratterizzato da forte eccellenza della capacità produttiva rispetto alla domanda e dove soltanto il 60% della capacità produttiva viene utilizzata effettivamente, il Mulino ha sempre utilizzato appieno i propri impianti.

100 anni di attività non sono solo un traguardo importante, rappresentano anche un punto di partenza con nuovi obiettivi da raggiungere e per rendere più forte la relazione con i propri clienti l'azienda ha aperto le porte ai suoi canali di distribuzione, nella fattispecie all'industria e agli artigiani quali i panificatori, i pasticceri e i pizzaioli creando Accademia Farina, centro di sperimentazione delle nuove farine sviluppate da Molini Lario e delle metodiche per ottenere i migliori risultati nella

panificazione. Fra le attività offerte dall'Accademia corsi di formazione sulle farine e sulle tecniche di panificazione, per ottimizzare i processi e trasferire le competenze.

Per sviluppare una partnership con la distribuzione, accanto ad Accademia Farina, l'azienda ha lanciato il progetto Top Clients: «Abbiamo creato - spiega il presidente - una sorta di club con alcune decine di clienti di grande eccellenza creativa e di immagine, con i quali faremo un percorso di ricerca su nuovi prodotti e di formazione su tecniche di promozione e di potenziamento della produzione».

Il Centro di Ricerca e Sviluppo

## La scheda

**Il via nel 1919  
Capitale  
di 440mila lire**



### Il percorso

La Anonima Molini Lario si costituisce con capitale sociale di 440.000 lire in data 2 febbraio 1919 in Como, per trasformazione della accomandita semplice Molini Sociale Pedretti, proprietaria di due impianti di macinazione a Como e Monza. Nel 1933 fu acquistato il Molino Cantalupi, per concentrare in un solo stabilimento la potenzialità produttiva dei due molini comaschi.

Nel 1969, per rispondere ad una prolungata crisi, fu acquistato il terreno in Alzate Brianza; nel 1972 venne inaugurato il nuovo stabilimento e, con l'unificazione delle produzioni, i molini di Como e di Monza cessarono le attività. La validità di questa scelta strategica fu confermata negli anni successivi, quando il nuovo impianto consentì di rispondere appieno alla domanda del mercato, offrendo farine delle migliori qualità. A metà anni '90 la capacità produttiva della Società risultava totalmente utilizzata; gli standard qualitativi delle farine Molini Lario e la loro stabilità e costanza nel tempo rispondevano alle esigenze della grande industria, con la quale l'azienda sviluppò un canale di vendita privilegiato.

Nel 2004 il livello di automazione del mulino fece un salto qualitativo importante con una tecnologia dei macchinari all'avanguardia; acquisì lo status di "molino luci spente", con rilevazione automatica dei dati a beneficio della gestione della tracciabilità del prodotto e della contabilità industriale. E. LON.

di Accademia Farina ha al suo interno impastatrici e forni; questo sia per sperimentare nuovi tipi di pane ottenuti con un nuovi grani o nuove miscele di farina, sia per ottimizzare il processo di panificazione ed ottenere risultati sempre migliori. Lavorare insieme sul prodotto pane avrà come esito auspicato un prodotto maggiormente appetibile al cliente finale.

«Lavorare con le grandi aziende significa avere un prodotto di grande qualità e di grande continuità e costanza qualitativa perché l'industria deve poter contare su un elevato livello di standardizzazione che garantisca il prodotto nel tempo - continua Bozzi - nei nostri laboratori analizziamo sia il grano in entrata per verificarne le caratteristiche, sia le farine in uscita per assicurarci che rispondano ai parametri e alle richieste dei clienti».

«Altro obiettivo per noi fondamentale - riprende - è dare uno sviluppo nel canale dell'artigianato; vogliamo fare crescere le vendite e sviluppare tutto un segmento di mercato e di produzione. Vengono studiate insieme nuove formulazioni di farine per soddisfare le diverse esigenze di panificatori, pasticceri e pizzaioli».

### Aumento dell'export

I pizzaioli o meglio la farina utilizzata per la pizza gioca un ruolo chiave anche per Mauro Milani, direttore generale della società e responsabile del comparto commerciale e dello sviluppo delle attività con l'estero: «Da tre anni abbiamo iniziato un progetto di esportazione delle nostre farine. I tempi sono sicuramente lunghi; la farina è una materia prima e il canale principale che utilizziamo per far capire cosa si può ottenere dalle nostre farine è quello delle pizzerie: portiamo nel mondo l'immagine della pizza italiana. Lavoriamo con pizzaioli napoletani che ci accompagnano all'interno di un circuito di fiere a cui stiamo partecipando e che, in Europa, spaziano da Germania, Olanda e Polonia. Da un anno e mezzo siamo già ben presenti sul mercato canadese; mentre presenteremo a breve i nostri prodotti negli Stati Uniti, in Thailandia e in Cina. Abbiamo sviluppato il business in Europa e specificatamente al momento siamo operativi in Irlanda, Scozia e allo stato embrionale in Germania. Non è un obiettivo facile - conclude Milani - perché molti mercati sono ben presidiati, però gli spazi ci sono e abbiamo una qualità e una competenza tecnica che ci consente di presentarci molto bene».



Il laboratorio di Molini Lario dove si fa ricerca sul prodotto e si effettuano i test di controllo qualità



Rodolfo Bonell, direttore amministrativo; Giacomo Bozzi, presidente; Mauro Milani, direttore generale e Alessandro Proverbio, responsabile R&D



Lo stabilimento di Molini Lario ad Alzate Brianza

## LA STORIA PADRE E FIGLIO IN AZIENDA

# Due generazioni di mugnai L'arte del grano tenero

**F**iglio "d'arte", Roberto Ceresa, dopo avere ottenuto un diploma di tecnico in arte bianca a Torino, inizia nel 1980 a lavorare in Molini Lario Spa fianco a fianco con il padre Ennio, mugnaio nella stessa azienda dal 1950 al 1994. Grazie alla passione per questo lavoro respirata in famiglia e al passaggio diretto delle competenze è ora capo mugnaio nell'azienda di Alzate Brianza.

«Difficile rendere l'idea della complessità del lavoro iperspecialistico e complesso quale quello del capo mugnaio». Così il presidente Giacomo Bozzi invita Roberto Ceresa a raccontare del suo "mestiere barra arte" come lo stesso Bozzi lo definisce.

A Molini Lario si lavora solo grano tenero, che significa pane, dolci, pizza e non pasta: «La lavorazione del grano duro è significativamente più semplice - spiega Ceresa - diversamente dal percepito comune, il processo di macinazione del grano tenero richiede molta esperienza, competenza e tecnologia all'avanguardia».

Una supervisione metico-

losa del grano in entrata, che non necessariamente ha gli standard inizialmente previsti, è indispensabile per garantire quella costanza qualitativa e di performance che le grandi industrie richiedono.

«Per questa procedura abbiamo a disposizione laboratori di analisi del grano che ci aiutano a determinare ogni volta i processi di macinazione, estrazione e miscelazione più adatti per ottenere il prodotto desiderato - spiega il responsabile dello stabilimento - produciamo mediamente setto o otto tipi di farina di primo livello con i quali andiamo poi a costituire farine di secondo livello. Avendo ogni grano caratteristiche ben specifiche, il procedimento di miscelazione è estremamente elaborato e ha luogo all'interno del mulino attraverso passaggi di bilanciamento continuo, in termini di quantità e di caratteristiche dei grani. Ciò ci permette di arrivare a definire le caratteristiche finali che il prodotto finale dovrà avere».

In termini produttivi la Molini Lario ha a listino quasi 70 tipi di farine realizzate con diversi procedimenti di macinazione e miscelazione specificatamente per rispondere alle esigenze dei



Roberto Ceresa

diversi committenti.

«L'azienda, attraverso il lavoro di Ceresa e di tutti i dipendenti, garantisce un livello qualitativo elevato e costante sia in termini di performance che di servizi abbinati - conclude Giacomo Bozzi - la costanza qualitativa deriva dalla rigorosa selezione dei grani impiegati, dall'eccellenza di un processo produttivo fatto di scelte tecnologicamente avanzate e dal puntuale monitoraggio nei laboratori di analisi dei grani impiegati e delle farine prodotte». E. Lon.