

Prodotti e mercati

La ricetta anti crisi di Molini Lario

Aziende. Il settore alimentare teme i costi energetici e il rincaro delle materie prime come il grano (+45%)
Ad Alzate un nuovo direttore: «Continuità, ma non solo»

ALZATE BRIANZA
LEA BORELLI

Il mercato del grano, il caro energia e i progetti di sviluppo per il futuro.

Alessandro Proverbio è il nuovo direttore generale di Molini Lario, ha sostituito Mauro Milani in carica dal 2014 che ha raggiunto il pensionamento: laureato in Scienze alimentari è entrato in azienda nel 2006 e si è occupato di controllo qualità, acquisto materie prime, ricerca e sviluppo.

Materie prime e quarantene

L'aumento del costo delle materie prime ha colpito pesantemente anche il settore alimentare, Molini Lario produce farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero: «Siamo arrivati ai picchi massi-

■ «Servono nuove figure professionali per intercettare mercati che ancora non presidiamo»

■ «Sviluppiamo nuovi prodotti che ci aiutino ad ampliare il portafogli clienti»

mi, nelle ultime settimane non ci sono stati ulteriori incrementi: dal mese di luglio il prezzo del grano tenero si è alzato del 40%-45%, il grano duro, che non utilizziamo, è aumentato fino al 65%», dichiara Proverbio. Il problema in più riguarda la differenza sui mercati finanziari: «Se il grano fisico è stabile, ha raggiunto il picco ed è rimasto in plateau, il finanziario da novembre-dicembre ha perso 30 euro su 300, si sono aperti spread rispetto ai mercati fisici». Una complessità aggiuntiva per le aziende che fanno coperture sul finanziario.

Oltre ai prezzi in salita delle materie prime si è aggiunta la questione dell'aumento del costo dell'energia: «Stando così le cose, secondo le quotazioni di fine dicembre, i costi possono impattare fino al 40%, le previsioni per i prossimi mesi sono di un rientro dei valori ma a oggi questo rappresenta una criticità importante per tutto il settore».

L'altro problema riguarda l'impatto della pandemia in una situazione di mercato già in tensione: «C'è una minore ospedalizzazione è vero, ma i contagi in aumento hanno bloccato le aziende con i dipendenti in quarantena e le attività produttive ferme. Da considerare anche l'impatto sulla logistica già in difficoltà nei mesi invernali, aggravata dalla mancanza di autisti in quarantena: ricevere le materie prime sta diventando complicato. Siamo arrivati vicino a situazioni in cui non possiamo riceve-

re il grano a prezzi più favorevoli perché fatti in anticipo e si deve andare sul pronto con un'impennata del costo della materia».

Le esportazioni

Quali sono i progetti per il futuro di Molini Lario? «Sicuramente la continuità di intenti con il precedente direttore generale, attraverso Accademia Farina il nostro scopo è quello di continuare a incidere di più sul canale dell'artigianato di pasticceria, pizzeria e panificazione». Un progetto che comprende anche l'inserimento di nuove figure professionali «per intercettare reti distributive che ci possano portare in questi mercati e verso aree che attualmente non presidiamo, come il centro Italia. Stiamo sviluppando anche nuovi prodotti a valore aggiunto, lanceremo a breve un mix con il grano saraceno, che ci possa aiutare ad ampliare il portafoglio per avere più frecce al nostro arco». Prendere il know-how frutto di anni di attività con l'industria con alti standard qualitativi e girarlo «con forza ed energia verso questi tipi di mercato».

Le spinosità globali stanno influenzando anche le esportazioni «che attualmente sono abbastanza blindate per i costi in salita dei noli che non ci permettono di trasportare un prodotto "povero" come la farina troppo distante dalla nostra sede, l'export va avanti in maniera più contenuta nei paesi limitrofi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alessandro Proverbio, direttore generale di Molini Lario

Per i clienti artigiani

L'Accademia va sul web Eraggiunge più "studenti"

L'Accademia Farina di Molini Lario, fondata nel 2015, si avvale di un Centro applicativo e di ricerca e sviluppo per sperimentare nuove farine e nuove metodiche di panificazione. Centro di formazione e punto di incontro tra l'azienda e la sua clientela artigianale ne favorisce le reciproche conoscenze: «Un format che ha lo scopo da un lato di sperimentare e portare avanti nuovi prodotti intercettando le richieste di mercato e dall'altro lato un luogo dedicato a corsi legati

a panificazione e pasticceria, un modo per studiare il nostro prodotto farina applicato al processo», afferma Alessandro Proverbio direttore di Molini Lario. I partecipanti possono assistere alla preparazione di ricette classiche e originali preparate con le farine prodotte ad Alzate Brianza, conoscerne le peculiarità e approfondire alcune tematiche attinenti alla propria attività. La pandemia non ha fermato il lavoro dell'accademia che si è spostato online con webinar tenuti da maestri panificatori, pizzaioli e pasticciere: «Si perde la possibilità di far assaggiare il prodotto ma abbiamo l'opportunità di poter raggiungere più persone, un canale che anche quando si potrà tornare in presenza vorremmo mantenere aperto». L.BOR.