



Molino Grassi: 90 anni, guardando al futuro

Adattarsi ai cambiamenti di mercato e abbracciare l'innovazione, senza paura: ecco la "ricetta" del molino parmense, oggi punto di riferimento nel biologico e nella produzione di farine e semole di alta qualità.

di Anna Celenta - foto courtesy of Waico Group

Una storia di impresa, ma anche di famiglia: è quella di Molino Grassi che nel 2024 festeggia un importante compleanno: «fu mio nonno Silvio Grassi, nel 1934, a fondare l'Azienda. Oggi a guidarla ci siamo io e mio cugino Andrea, la terza generazione, affiancati dalla quarta rappresentata da mia nipote Federica». A raccontare passato, presente e progetti futuri, **Massimo Grassi**, Amministratore Delegato del Molino.

Un cammino fatto di visione

Nato come trasformatore di grano tenero destinato alla panificazione e dagli Anni Sessanta produttore di semola - installando una delle prime linee di trasformazione del grano duro nel Nord Italia, marca Bühler - Molino Grassi ha nel tempo cambiato volto e pelle, trovan-

do una propria cifra distintiva in uno scenario caratterizzato da continua evoluzione. A partire dall'approccio al biologico, un filone che si affianca alle farine convenzionali: «erano gli Anni Novanta e un po' in sordina, anticipando i tempi, abbiamo abbracciato il concetto di bio aprendoci a progetti per l'epoca abbastanza precursori. Da allora ci impegniamo costantemente nella ricerca e nell'uso delle migliori materie prime per offrire prodotti di alta qualità e valore nutrizionale. Certamente è un approccio costoso e impegnativo, ma è qualcosa in cui non smetteremo mai di credere».

Filiere corte, biologico e sostenibilità

E su questa scia Molino Grassi ha negli ultimi anni percorso una strada di Ricerca e Svilup-

po all'insegna dell'unicità, lanciando prodotti esclusivi come la Farina del Miracolo®. Di tipo 1, 2 e integrale, è ricavata da specie ormai dimenticate e tipiche della cerealicoltura parmense dei primi decenni dello scorso secolo; varietà recuperate proprio da Molino Grassi in collaborazione con alcuni agricoltori della zona e oggi diffuse anche in area emiliana. Ancora più recente, l'innovativa linea La Pasticceria Bio: cinque farine 100% italiane e da grani biologici, capaci di rispondere - attraverso forze e caratteristiche diverse - agli usi professionali di pasticceria. «Da sempre sosteniamo la biodiversità e l'economia rurale di territori marginali, ma non solo: vogliamo nel concreto promuovere un legame diverso con il mondo agricolo, adottando un approccio di filiera più collaborativo». Biologico, ma an-

che sostenibilità in senso lato: Molino Grassi opera ogni giorno per costruire un percorso virtuoso per l'ambiente. Ad esempio, utilizza energia pulita e da fonti rinnovabili; impiega solo il quantitativo d'acqua necessario per la propria produzione. Questo, attraverso innovative tecnologie che impediscono gli sprechi senza rinunciare a una lavorazione ottimale. Non da ultimo, sceglie carta certificata FSC, quindi derivante da foreste gestite in maniera responsabile.

Il mondo professional: attenzione e cura

Core business di Molino Grassi, nato novant'anni fa come produttore di grano tenero per la panificazione, è sicuramente il comparto professional: «il nostro interlocutore principale è sempre stato il panificio», prosegue Massimo Grassi. «Oggi, tra GDO e diverse mutate abitudini di consumo, si vedono in attività sempre meno panettieri, ma restiamo focalizzati sui professionisti con tutte le nostre migliori referenze per la panificazione, cui abbiamo affiancato prodotti specifici per pasticceria, pasta e pizza. Proprio su quest'ultimo segmento abbiamo investito tanto e con soddisfazione lanciato prodotti che ci rendono orgogliosi di poter rispondere alle concrete esigenze del professionista di oggi». Punti di forza dell'offerta firmata Molino Grassi sono infatti qualità della materia prima e costan-



za del prodotto finito, per una stabilità preziosa nel lavoro quotidiano degli operatori. E in questo scenario, Napoletana e Romana di Molino Grassi sono stati i due grandi lanci del 2023 per il mondo pizza: la prima è una farina con germe di grano studiata per le esigenze della tradizione partenopea, disponibile in due versioni, Mida per le corte/medie lievitazioni e impasti diretti, Extra per lievitazioni medie/lunghe e impasti indiretti. Romana è invece una miscela per pinsa, pizza alla pala, in teglia e padellino, ricca di fibre e con germe di grano e farina di riso capace di accentuare la croccantezza e leggerezza della pizza, anch'essa in doppia versione: Romana e Romana Rustica.

Una storia di famiglia

Come spesso accade, dietro il mondo d'impresa si legge in filigrana una storia che è anche (e soprattutto) fatta di persone. E Molino Grassi non fa eccezione: "non sono mancate le sfide, ma tutto ci ha rafforzato, lavorando in squadra. Non ho una ricetta per il successo, ma certamente una delle grandi caratteristiche che trovo sempre vincenti è la capacità di tenere duro e risolvere i problemi. Le sfide del futuro? Prevedo saranno sempre crescenti, però questo non ci ferma. Siamo piccoli, ma grandi".



Da sinistra, Massimo, Federica e Andrea Grassi

IN BREVE



Il Molino in numeri

Molino Grassi vanta oggi un complesso industriale all'avanguardia, sviluppato con le migliori tecnologie.

120.000

tonnellate di cereali trasformati ogni anno.

70.000

di grano duro per la produzione di pasta secca e fresca.

50.000

di grano tenero per la produzione di pane, pizza, prodotti dolciari e pasta fresca.

4.400

posti pallet in magazzino automatizzato, a temperatura controllata

Kronos® e Miracolo®: progetti di filiera

Molino Grassi sviluppa da oltre trent'anni progetti di filiera: il primo inizia alla fine degli Anni Ottanta con Albert Carlton, genetista americano e "padre" dei Desert Durum dell'Arizona, importati ed utilizzati dai migliori pastifici italiani per realizzare pasta "sempre al dente". Molino Grassi ne ottiene l'esclusiva di produzione, impegnandosi nello sviluppo di una tecnica agronomica che, anche nel clima mediterraneo, mantenga inalterate le caratteristiche qualitative e organolettiche. In particolare, lavora sul Kronos®, un grano unico per tenacità, sapore e colore. La semola ottenuta dalla sua macinazione si contraddistingue per l'alto contenuto proteico, il colore giallo intenso, ma soprattutto la tenacità del suo glutine. Il Molino ha poi recuperato antiche varietà di grano tenero tipiche della zona emiliana e dimenticate da anni. Dalla selezione di quattro varietà - Miracolo, Virgilio, Ardito e Fiorello - è nata la farina Miracolo® che, in panificazione e abbinata a metodi tradizionali di lavorazione, permette di ottenere prodotti da forno unici per sapore e profumi. Non un ritorno nostalgico al passato, ma un consapevole e scientifico guardare al futuro senza perdere l'importante patrimonio di biodiversità territoriale e varietale.