

L'AZIENDA DEL MESE

MOLINO GRASSI



A cura della redazione
Photo courtesy **Molino Grassi**

AFFRONTARE LE SFIDE DEL MERCATO ED EVOLVERE, CON CORAGGIO: IL MOLINO PARMENSE, OGGI ECCELLENZA NEL BIOLOGICO E NELLA PRODUZIONE DI FARINE E SEMOLE PREGIATE, SI RACCONTA

90 ANNI DI STORIA E INNOVAZIONE

Il 2024 ha coinciso con un grande traguardo per Molino Grassi: novant'anni di attività, tutti all'insegna del massimo impegno e della costante ricerca della qualità, affrontando le sfide continue che un percorso così lungo inevitabilmente comporta. È infatti una storia di impresa, ma anche di famiglia, quella del Molino parmense: «fu mio nonno Silvio Grassi, nel 1934, a fondare l'Azienda. Oggi

a guidarla siamo io e mio cugino Andrea, la terza generazione, affiancati dalla quarta rappresentata da mia nipote Federica», racconta Massimo Grassi, Amministratore Delegato.

E la ricorrenza del novantesimo è occasione privilegiata per ripercorrere le tappe dell'attività. Molino Grassi nasce nel 1934 come trasformatore di grano tenero destinato alla panificazione; dagli Anni



L'AZIENDA

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

IL MOLINO IN NUMERI

420

LE TONNELLATE DI CEREALI trasformati ogni anno.

220

LE TONNELLATE DI GRANO DURO per la produzione di pasta secca e fresca.

200

LE TONNELLATE DI GRANO TENERO per la produzione di pane, pizza, prodotti dolciari e pasta fresca.

4.100

I POSTI PALLET in magazzino automatizzato, a temperatura controllata.



Molino Grassi
Via Emilia Ovest, 347
43126 Fraore (PR)
Tel. +39 0521 662511
molinograssi.it



Sessanta diviene produttore di semola, installando una delle prime linee di trasformazione del grano duro nel Nord Italia, marca Bühler. È lì che inizia un cammino fatto di evoluzione e di lungimiranza, durante il quale il Molino si espande ma soprattutto impara a guardare oltre, a cambiare e ad intuire trend presenti e futuri.

BIOLOGICO E FILIERA

A partire dall'approccio al biologico, un filone che si affianca a quello delle 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».

Forte di questo pensiero, Molino Grassi

ha negli ultimi anni percorso una strada di Ricerca e Sviluppo all'insegna dell'unicità, lanciando prodotti esclusivi come quelli della linea La Pasticceria Bio, o ancora la Farina del Miracolo®.

«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».

IL PROFESSIONISTA AL CENTRO

Nato come produttore di grano tenero per la panificazione, il core business del Molino è rimasto sempre il comparto professional: «restiamo focalizzati sui professionisti con tutte le nostre migliori referenze, in pasticceria così come pani-

Da sinistra: Massimo, Federica e Andrea Grassi

A TU PER TU CON...

SANDRO FERRETTI IL NUOVO BRAND AMBASSADOR



Sandro Ferretti è nuovo brand ambassador di Molino Grassi: già negli scorsi mesi il celebre maestro AMPI aveva collaborato con l'Azienda, in occasioni formative e fieristiche, ma ora la partnership diventa ufficiale. «Le farine Molino Grassi danno ottimi risultati in lavorazione, lievitazione e in cottura» racconta il maestro che da qualche mese ha scelto proprio le referenze del Molino per la sua Ferretti Dessert. «Considerando che facciamo quantità importanti, un ingrediente come la farina è qualcosa di fondamentale, che deve essere costante e affidabile, ancora di più in processi standardizzati». Una produzione, quella firmata Ferretti, importante a livello di numeri: 40 mila dessert al giorno, 5 linee di produzione, 45 dipendenti, un laboratorio di ricerca e sviluppo che fanno della Ferretti Dessert un vero colosso di pasticceria. La mission? Coniugare creatività e rigore per dare alla pasticceria artigianale, con il suo gusto e la sua qualità, la possibilità dei grandi numeri e della grande diffusione. «Lavoriamo per grosse aziende e catene: gli ingredienti sono fondamentali, non sono ammessi errori. Cambiare farina non è mai facile, ma con Molino Grassi mi sono trovato bene da subito» conclude Sandro Ferretti.

LINEA PASTICCERIA, TUTTO PER IL PROFESSIONISTA

Farine costanti, affidabili, ideali per ogni esigenza: pasta frolla, pasta sfoglia, biscotti secchi, plumcake, brioche, cornetti, babà, prodotti a lunga lievitazione e molti altri saranno sempre a regola d'arte con le referenze della Linea Pasticceria Molino Grassi. Qualità delle materie prime, costanza del risultato, per essere concretamente al fianco dei professionisti del dolce. Compongono la gamma: Frolla, Pan di Spagna, Sfoglia, Brioches, Panettone, ciascuna per la particolare destinazione d'uso e con caratteristiche studiate per garantire le migliori performance.



LA PASTICCERIA BIO: LA FARINA CHE NON C'ERA

Cinque farine tecniche, dunque specifiche per diversi prodotti di pasticceria, bio e da grano 100% italiano. E proprio in queste due caratteristiche – certificazione biologica ed italianità – sta l'unicità de La Pasticceria Bio. La gamma comprende le farine Frolla, Pan di Spagna, Sfoglia, Croissant e Lievitati, ciascuna con forza diversa per soddisfare le più svariate esigenze. Frutto del know how Molino Grassi e della stretta collaborazione con Pierluigi Sapiente, ogni farina della gamma garantisce massimi standard al prodotto finito, per non rinunciare all'eccellenza del risultato anche nelle referenze green-oriented.



CON MIRACOLO® IL GUSTO "DI UNA VOLTA"

Miracolo® è un marchio registrato in esclusiva da Molino Grassi e nasce dalla selezione di quattro varietà di grani antichi: Miracolo, Virgilio, Arditò e Fiorello. Una farina frutto di uno speciale progetto di filiera: la coltivazione dei grani che la compongono è stata recuperata da Molino Grassi in collaborazione con alcuni agricoltori del parmense, rinnovando così un importante patrimonio agricolo. Tipo 1, 2 e integrale, è ideale per usi di pasticceria e panificazione, oltre che per pizza e pasta fresca; preserva la ricchezza cruscale con tutti i suoi valori organolettici, riportando pane e dolci al genuino sapore "di una volta", in linea con la riscoperta di lavorazioni tradizionali. Miracolo® permette insomma di ottenere prodotti da forno unici per gusto e profumo, ma non si tratta di un ritorno nostalgico al passato: è un consapevole e scientifico guardare al futuro, senza perdere l'importante patrimonio di biodiversità territoriale e varietale.



MULTICEREALI E TIPO 1 FORTE BIO: RICH-IN E VERSATILITÀ

In Molino Grassi converge un vero universo di prodotti; denominatore comune, tutto il meglio di un know how quasi secolare. Ne sono un esempio la Multicereali e la Tipo 1 Macinata a Pietra Forte della linea Bio, eccezionali referenze frutto di una Ricerca e Sviluppo all'avanguardia e in continua evoluzione. Multicereali risponde al trend "rich-in": farina di grano tenero arricchita con i sapori e i profumi di segale, orzo, riso e avena, perfetta per impreziosire il sapore degli impasti dolci. Più germe e crusca caratterizzano invece la Farina Tipo 1 Macinata a Pietra Forte della linea Bio, prodotto che valorizza il gusto nel processo di lievitazione. In pasticceria è infatti particolarmente indicata per dolci lievitati e brioche, ma si rivela versatile in più applicazioni, come pani lavorati, pizze e focacce.

ficazione, pizza e pasta. Gli ultimi lanci ci hanno resi orgogliosi di poter rispondere alle concrete esigenze dell'operatore di oggi». Punti di forza dell'offerta firmata Molino Grassi sono infatti qualità della materia prima e costanza del prodotto finito, per una stabilità preziosa nel lavoro quotidiano di pasticceri e in generale di tutti i Maestri dell'Arte Bianca.

SOSTENIBILITÀ CONCRETA

Guardare avanti significa anche tutelare le risorse ambientali: Molino Grassi opera ogni giorno per costruire un percorso virtuoso in tal senso. A partire dall'utilizzo di energia pulita e da fonti rinnovabili, fino all'impiego del solo 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, in un'ottica di sostenibilità tangibile, supportata da azioni concrete. Concretezza che non manca nel guardare al domani. «Le sfide del futuro?», chiosa Massimo Grassi, «Prevedo saranno sempre crescenti, però questo non ci ferma. Siamo piccoli, ma grandi».