



Farine. Dal 1803.

UN'AZIENDA A CUI PIACE FARE LE COSE PER BENE. UNA DELLE POCHE A VANTARE UN MOLINO CON MACINA A PIETRA. UN MESSAGGIO CHE ORA VUOLE LANCIARE FORTE E CHIARO: MOLINO PAGANI CREDE NEL PANE ED È DALLA PARTE DEI PANIFICATORI.



Davide e Giuseppe Pagani

Molino Pagani è un molino storico, nato nel 1803, che negli ultimi anni è stato un po' ai margini, ma solo dal punto di vista della comunicazione. In realtà infatti questi anni sono stati fondamentali per riorganizzare l'azienda, tarare una nuova linea di farine e dar loro una veste che avesse un tratto comune. Un tratto... blu che dona all'azienda un'immagine elegante e professionale. «Abbiamo deciso di fermarci per ritrarre tutta la comunicazione e uniformarla sotto un unico tratto distintivo» spiega Giuseppe Pagani, direttore Commerciale. «Non solo.

Questo, in realtà, è stato l'ultimo passo in ordine di tempo. Prima abbiamo deciso di riorganizzare l'azienda che era cresciuta, ma – in oltre 200 anni di attività - aveva perso la sua omogeneità. Ora abbiamo riorganizzato la produzione, declinando i prodotti in 7 linee che utilizzano il colore come elemento distintivo».

Partner, non fornitori

Dopo aver snellito le procedure e le linee di prodotto, il Molino di Borghetto Lodigiano ha deciso di ritagliarsi un posto nel

mercato dell'arte bianca scegliendo di avere come interlocutori i panificatori che appartengono a quella nuova ondata che crede ancora in un prodotto di qualità. «Il nostro Motto?» spiega ancora Giuseppe «Noi crediamo ancora nella panificazione e ci schieriamo dalla parte dei panificatori cercando di servirli al meglio possibile con prodotti affidabili che vanno nella direzione indicata dal mercato. Possiamo fornire all'artigiano i plus che abbiamo appreso dall'industria, ovvero tutto ciò che occorre obbligatoriamente avere a livello



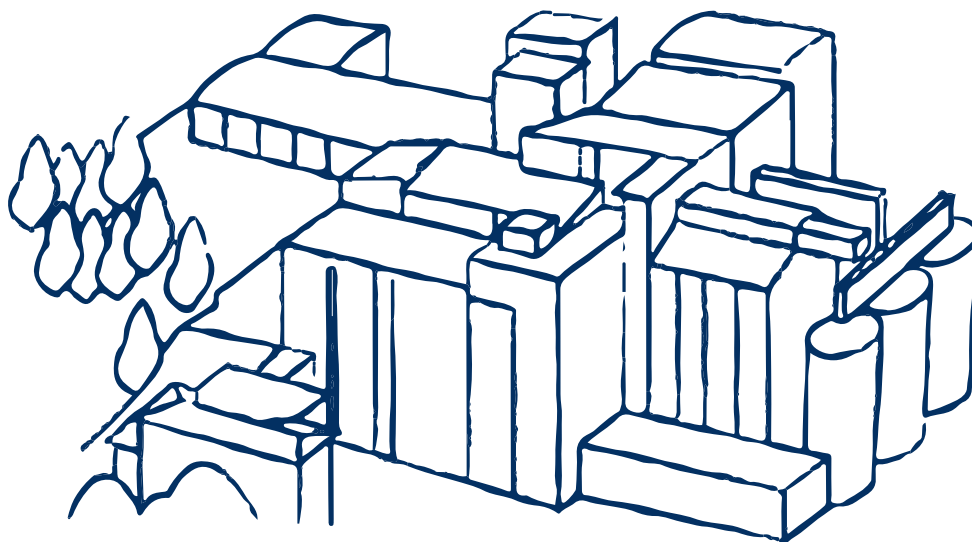
produttivo. Le industrie ci hanno aiutato a crescere e ad avere ottimi strumenti: ora possiamo metterli a disposizione degli artigiani».

Molte novità, senza perdere in semplicità

Visitando il Molino Giuseppe e Davide (il mugnaio di famiglia) ci hanno mostrato come la pulitura dei chicchi avvenga a livello industriale, con tecnologie di ultima generazione, e mostrano con orgoglio anche il nuovissimo locale d'insacco, attivo da qualche mese e che utilizza una tecnologia innovativa. La farina viene "sparata" nel sacco mediante un sistema fluidizzante che non prevede organi in movimento, attraverso una valvola che poi viene termosaldata: non c'è movimento di farina, non ci sono sprechi e si riesce a garantire un livello di igiene decisamente migliore. Molino Pagani è il primo a fare questo tipo d'insacco, adottando una pratica produttiva dal settore del cemento. È un sistema veloce e igienico, anche perché non vi sono residui nella coclea. Queste novità non si vedono immediatamente. Si tratta però di innovazioni che vanno nel segno dell'eccellenza produttiva e della semplificazione della lavorazione.

Il fiore all'occhiello: La 1803

Il fiore all'occhiello dell'azienda è una farina rara. Prende il nome dalla data di fondazione per rimarcare in modo deciso il legame di Molino Pagani con la tradizione. La farina in questione si chiama La1803 ed è macinata a pietra. Non con l'utilizzo di rulli, ma con una vera macina. Una farina particolarissima, con una granulometria unica e di altissima qualità. Si adatta perfettamente alla tendenza attuale che vede i consumatori alla ricerca di grani macinati a pietra ed è ricca di vitamina B1, acido folico e di fibre. La1803 viene macinata intera, germe di grano compreso, con un processo lento che non ne altera le proprietà nutrizionali e or-



ganolettiche. La shelf-life de La1803 è inferiore a quelle delle farine convenzionali, ma abbastanza lunga per permettere un approvvigionamento adatto alle esigenze di un panificio artigianale. È una farina con caratteristiche simili a quella integrale, con un piacevolissimo colore dorato e una granulometria che è perfetta per il pane. Inoltre, come è giusto che sia, ad essere macinati sono grani 100% italiani.

«Abbiamo iniziato un po' come un esperimento», ci dice Giuseppe «ma quando abbiamo visto che si poteva produrre una farina valida, abbiamo deciso di metterci a produrla sul serio. Mio fratello Davide ha girato tutta Europa, alla ricerca della macina giusta, che funzionasse secondo i principi di una volta, ovvero con le due pietre una sovrapposta all'altra. In questo modo viene macinato l'intero chicco e



si riesce a preservarne il germe e tutte le proprietà organolettiche. Si può utilizzare in purezza oppure in aggiunta alla propria farina abituale per caratterizzare il prodotto in gusto, fragranza e croccantezza. In questo caso ne serve il 20-30%». Dato il suo particolare processo produttivo, La1803 assorbe l'acqua molto bene, quindi si può arrivare fino a un'idratazione dell'80% - talvolta anche il 90% - anche quando viene utilizzata in purezza. Poiché è una farina che conserva tutto il sapore del grano, non serve troppo sale, ma ne basta la metà della ricetta, quindi il prodotto che ne deriva è molto valido anche dal punto di vista tradizionale. «Siamo convinti che questo sia il prodotto giusto per rilanciare l'arte bianca e gli artigiani» conclude Giuseppe «La 1803 è ideale per il pane, ma dà ottimi risultati anche nella produzione di pizza, dolci da forno e pasta fresca, un prodotto che secondo me i panificatori devono tornare a produrre perché ha un buon mercato».

La riorganizzazione delle altre linee

Molino Pagani offre diverse linee di prodotto per l'arte bianca, ma negli ultimi anni - come già accennato - si è lavorato per proporre agli artigiani un catalogo semplificato, meno caotico. «Abbiamo deciso di semplificare il caos di referenze sia per quanto riguarda



l'immagine e la riconoscibilità del sacco, sia per quanto riguarda le referenze, ma continuiamo a produrre oltre mille varianti di farine. I nuovi sacchi sono organizzati in 7 linee, ognuna con il proprio colore distintivo, tutti dotati di una banda bianca ai lati che permette di stampare tutte le informazioni di legge e differenziarne ogni tipologia».

Le iniziative future

Negli ultimi 10 anni, l'azienda ha volontariamente comunicato poco per concentrarsi sul grande lavoro di riorganizzazione del Molino. Ora è arrivato il momento in cui ci si può presentare al mercato con un'immagine rinnovata e di grande impatto, che parte dai sacchi e si irradia su tutta la comunicazione a partire dal claim dell'azienda che punta tutto sulla semplicità e sull'orgoglio della propria tradizione: "Molino Pagani. Farine. Dal 1803". Non si tratta però solo di un'operazione di facciata. Per tornare ad avvicinarsi all'artigiano in modo concreto ed efficace, Molino Pagani ha previsto il lancio di alcuni prodotti, e de La1803 in particolare. Un lancio che avverrà direttamente presso i panificatori: un maestro d'arte bianca di Molino Pagani farà infatti vivere all'artigiano una giornata da "ambasciatore del mulino", con sviluppo di ricette e prodotti, ma anche con qualche concessione alla comunicazione, come l'utilizzo di grembiule brandizzato dal Molino. Verrà sfornato pane tutto il giorno, insieme a pizze e prodotti dolci da forno. Sono in programma una cinquantina di giornate. Un altro modo per mostrare la vicinanza dell'azienda verso i suoi clienti e verso il pane, in particolare. •



FARINE. DAL 1803.

Molino Pagani

Via dei Molini, 38
Borghetto Lodigiano
Tel. 0371 29011

info@molinopagani.it
www.molinopagani.com