



SPECIALE NOVITÀ 2021

— di Valeria Maffei

— foto di Molino Pagani

Le novità per il 2021 in arrivo dal molino pagani

MOLINO PAGANI HA DECISO DI NON FERMARSI DI FRONTE ALLE DIFFICOLTÀ, BENSÌ DI SFRUTTARE QUESTO MOMENTO BUIO PER MIGLIORARE E MIGLIORARSI, METTENDO IN CANTIERE IDEE NUOVE E NUOVI PROGETTI, COME L'AMPLIAMENTO DELL'AREA PRODUTTIVA E DI STOCCAGGIO E IL LANCIO DI ISOLA PAGANI, CREATA ALLA FINE DELLO SCORSO ANNO. NON MANCHERANNO POI I NUOVI PRODOTTI E LA RIORGANIZZAZIONE DELLE LINEE PREESISTENTI.

Sarebbe inutile ricordare ancora una volta quanto il 2020 sia stato un anno complicato e difficile. Tuttavia è nello spirito di **Molino Pagani** non fermarsi davanti alle difficoltà, così gli ultimi mesi del 2020 sono stati utili a gettare le fondamenta di una serie di progetti che vedranno la luce nel 2021. Il primo è sicuramente l'avvio delle procedure per un ulteriore ampliamento dell'area produttiva e di stoccaggio del Molino: il successo

degli ultimi prodotti, a partire dalla macinata a pietra La1803, fino al Dolce Tradizione, semilavorato per prodotti lievitati da forno, passando per la riorganizzazione della linea **Ecogran**, con i semilavorati per pasticceria e panificazione, hanno spinto la famiglia Pagani a decidere di riorganizzare anche la logistica del sito produttivo, inserendo un nuovo edificio, al fine di modificare il layout dell'area produttiva, per migliorare ulterior-

mente cicli e processi e la qualità generale del prodotto offerto.

L'Isola Pagani

Legata a questo primo step, è anche l'altra grande novità che si è deciso di intraprendere e portare avanti nel 2021: nel quarto trimestre dello scorso anno, infatti, è nata l'Isola Pagani, la filiera protetta e controllata di Molino Pagani. Isola Pagani è un proget-

to grande e ambizioso, ma che non può che essere la via maestra per un Molino che nei suoi oltre 215 anni di storia è sempre rimasto al passo con i tempi aggiornando le proprie dinamiche sia da un punto di vista tecnologico che commerciale, e, naturalmente anche da un punto di vista di sostenibilità, rispetto per l'ambiente e genuinità di materie prime e prodotto finito.

Una filiera protetta, controllata e certificata

Già diverse linee del Molino sono realizzate esclusivamente con grani 100% italiani, derivanti da produttori certificati e che utilizzano modalità produttive ecosostenibili. Lo sbocco naturale di un processo di questo genere non poteva che essere la creazione di una filiera protetta, controllata e certificata. La continua crescita di interesse anche del pubblico consumer per le tematiche relative alla natura e al benessere, alla genuinità e alla sostenibilità dei produttori, sono elementi che una grande azienda non può trascurare, soprattutto se sono valori insiti nello spirito imprenditoriale del team dirigenziale, composto dalla famiglia Pagani. La nascita di Isola Pagani come filiera controllata permetterà di avere maggiore controllo su tutte le fasi di preparazione del prodotto, dalla scelta delle aree agricole, passando attraverso la semina, le modalità di coltivazione, di raccolto, di stoccaggio e di trasporto delle materie prime, che continueranno poi a essere macinate nel proprio headquarter di Borghetto Lodigiano. Il protocollo dettato dalla filiera sarà condiviso e costruito con i produttori selezionati, in modo che si formi una catena virtuosa di compiti e risultati utili



I sacchi de La1803 e di Ecogram, realizzati con l'aggiunta di lievito madre in polvere

ad ottenere gli obiettivi preposti in termini di qualità e sostenibilità.

I benefici portati dalla filiera

Gli agricoltori e le aziende agricole coinvolte troveranno grande beneficio dall'appartenere a **Isola Pagani**: la filiera del Molino prevedrà naturalmente anche un concetto di premialità per chi si impegna, naturalmente con qualche sforzo in più, a rispettare il nuovo iter e garantire la sicurezza alimentare e la rintracciabilità, garantendo un prodotto italiano al 100%. Il beneficio portato dalla filiera attraversa tutti gli attori coinvolti. Il Molino si trova ad avere materie prime garantite, controllate e prodotte secondo gli standard qualitativi più alti; gli agricoltori coinvolti hanno la garanzia di lavorare sempre con un ciclo ben organizzato seguito da consulenti esperti e hanno altresì la certezza di sapere che il loro prodotto sarà utilizzato e non rimarrà inventato; l'artigiano si trova ad avere un prodotto di qualità superiore, controllato e 100% italiano; il consumatore, infine, ha la garanzia di avere un prodotto sano, genuino, frutto di un processo di lavorazione svolto dalla A alla Z in Italia.

Alta qualità, genuinità, sostenibilità, e garanzia di un prodotto italiano al 100%

“Costruire” una filiera comporta certamente dei costi per il Molino e in parte anche per gli attori coinvolti, ma la sommatoria di questi costi genera un prodotto qualitativamente così elevato che il valore dei benefici ottenuti ripaga ampiamente la differenza. Alta qualità, genuinità, sostenibilità e garanzia di un prodotto italiano al 100% sono i plus

su cui Molino Pagani intende investire per Isola Pagani. Siamo convinti che al lettore, ora, rimanga una curiosità: perché un Molino legato alla terra, da 215 anni al centro della Lombardia, decide di chiamare la propria filiera Isola? Vi basti leggere questa chiave di interpretazione: cos'è un'isola? È un elemento che si distacca completamente da ciò che le sta intorno, come una roccia in mezzo all'acqua, un parco all'interno di una città, o, appunto, un prodotto che spicca tra gli altri per qualità e peculiarità e per l'ottimo rapporto costi/benefici che ne caratterizza il processo produttivo.

Novità per le linee ecogram e la1803

Il 2020 doveva essere l'anno degli incontri e delle presentazioni dei prodotti nelle sedi dei Clienti Molino Pagani. Inutile dire che il lockdown e i problemi legati alla diffusione della pandemia hanno tagliato le gambe al progetto. Tuttavia il Molino non si è fermato e ha lavorato per riorganizzare le linee e creare nuovi prodotti e ricette. La linea Ecogram è stata aggiornata e ora tutti i prodotti ad essa appartenenti, identificati dal sacco verde, sono realizzati con l'aggiunta di lievito madre in polvere e sono disponibili nel nuovo packaging da 10kg, con nuovo formato e nuova grafica. Il 2020 ha portato anche novità nella linea de **La1803** dedicata alle macinate a pietra. Ora tutte le referenze sono realizzate con grano 100% italiano, e dal nuovo raccolto 2021/2022, le materie prime saranno ricavate esclusivamente da Isola Pagani, la filiera protetta e controllata. •



Beppe e Davide Pagani, gli eredi dello storico molino



MOLINO PAGANI

FARINE. DAL 1803.

Molino Pagani

Via dei Molini, 38
26812 Borghetto Lodigiano (LO)
Italy

Tel. +39 0371 29011

Fax +39 0371 899035

info@molinopagani.it
www.molinopagani.it