

→ a cura della redazione
→ foto Molino Pagani



LA PAROLA ALLE AZIENDE

Un'isola di opportunità

NEL PLANNING DEI PROSSIMI DODICI MESI MOLINO PAGANI HA MESSO IN CAMPO NUMEROSE NOVITÀ DALLA LINEA ECOGRAN FINO A ISOLA PAGANI.

Perché un buon mulino funzioni, si sa, è necessario che la ruota giri sempre e che la macina abbia sempre grano da macinare. Per far sì che entrambi questi elementi siano presenti, è necessario mettere in campo tante energie. Dal momento che le energie e l'entusiasmo non mancano, anche la ruota di Molino Pagani gira sempre più forte e a farla girare sono le numerose novità messe in campo dall'azienda nel planning dei prossimi dodici mesi, un periodo che in questi tempi di incertezza può sembrare lungo, ma sicuramente necessario a gettare le fondamenta per un futuro di lunga veduta. Il Molino lombardo ha ricevuto una grande iniezione di fiducia dalla propria clientela, mantenendo anche in tempi di pandemia una salda fetta di mercato. Questo ha portato l'azienda a investire forze ed energie nella propria attività anche in un periodo in cui molte realtà preferiscono tirare i remi in barca.

IL VERDE DI ECOGRAN

Negli ultimi mesi hanno fatto capolino nel catalogo di Molino Pagani nuove referenze, tutte volte a soddisfare le esigenze del professionista al fine di accompagnarlo nel lavoro di tutti i giorni per permettergli di offrire alla propria clientela il massimo in termini di gusto e genuinità. Oltre alle farine delle linee classiche, rimodulate nella forza, il laboratorio di ricerca e sviluppo interno ha rivisto la linea dei semilavorati e dei miglioratori per panificazione. Identificata dal sacco verde, la linea





Ecogran presenta due importantissime innovazioni: verrà abbandonato il sacco da 25 kg a favore di un più pratico sacco da 10 kg, più fruibile da parte del professionista, sia per la gestione all'interno del laboratorio, sia perché permette di avere contemporaneamente a disposizione più referenze e quindi realizzare più lavorazioni. Inoltre, tutti i prodotti della linea Ecogran avranno tra gli ingredienti lievito madre in polvere. I professionisti avranno così a disposizione un prodotto sempre di alta qualità e che facilita in modo determinante il loro lavoro.

ISOLA PAGANI

Un'altra novità riguarda La1803, farina macinata a pietra direttamente da Molino Pagani nella sede di Borghetto Lodigiano: tutta la linea verrà assorbita dalla neonata linea Isola Pagani, filiera controllata e protetta dal Molino. Per spiegare Isola Pagani bastano pochi chiarissimi punti, elencati anche nel nuovo sito dedicato www.isolapagani.it.

Origine e italianità prima di tutto: grani tracciabili che derivano da terreni coltivati in Italia da specifiche aziende agricole selezionate che saranno coinvolte in una sorta di "partner-



IL NUOVO MAGAZZINO

La scelta di attivare un processo di filiera controllata è volta a ottenere un prodotto di alta qualità, ma soprattutto 100% italiano, seguito in tutte le fasi dall'azienda. Per meglio organizzare anche la gestione all'interno della sede principale, Molino Pagani ha avviato le pratiche per la realizzazione di un nuovo magazzino di oltre 1250 metri quadrati che inizialmente sarà destinato al deposito delle farine a fine produzione, già insaccate. Ciò permetterà di avere una migliore gestione degli spazi e permetterà alle farine di avere un tempo di riposo maggiore prima di essere consegnate al cliente, con l'obiettivo di migliorare ulteriormente un prodotto che già di per sé presenta caratteristiche di alta qualità. Il nuovo slot sarà perfettamente integrato con gli edifici esistenti e migliorerà altresì il layout logistico dell'intero Molino. L'inaugurazione è prevista per il prossimo settembre.



ship" in cui l'agricoltore, affiancato da agronomi e tecnici del Molino, sarà tenuto a coltivare specificatamente negli appezzamenti a contratto i grani che poi saranno forniti al Molino, insieme ai dati effettivi e alle stime delle quantità di grano che saranno raccolte. L'agricoltore dovrà utilizzare solo sostanze fitosanitarie che siano previste nelle norme di Produzione Integrata, riportando negli appositi "Quaderni di campagna" quali trattamenti siano stati utilizzati e in quali precisi e specifici appezzamenti. La conservazione del grano avverrà in centri di stoccaggio o direttamente al Molino, sarà fatta in silos sempre monitorati e attraverso l'utilizzo della tecnologia del freddo.

La macinazione del frumento di filiera avverrà direttamente nel Molino. •



**MOLINO
PAGANI**

FARINE. DAL 1803.

Molino Pagani

Via dei Molini, 38
Borghetto Lodigiano
Tel. 0371 29011

info@molinopagani.it
www.molinopagani.com
www.isolapagani.it