

Molino Grassi Biologico e grani antichi, la ricetta per essere leader

■ PARMA

TRADIZIONE e innovazione. Un binomio che il Molino Grassi, a Parma dal 1934, ha posto alla base del proprio business. All'avanguardia nella macinazione di grano duro e di grano tenero, negli anni '90 il Molino Grassi ha puntato forte sul biologico. Un'intuizione che ha portato l'azienda, arrivata alla quarta generazione, ai primi posti della produzione bio di settore. Ma la ricerca non si è fermata: dal 2013, il Molino Grassi lavora con particolare attenzione sulle tipologie di grani antichi. Un'attitudine all'innovazione che ha coinvolto anche il rapporto con il mondo agricolo, ridefinito attraverso un approccio di filiera più collaborativo e meno competitivo. Il "Grano del Miracolo", una varietà ormai dimenticata, è il primo frutto di questo lavoro, portato avanti insieme al selezionatore e agricoltore Claudio Grossi. Tutto nasce dalla volontà di custodire la propria cultura alimentare e territoriale. Rispetto ai chicchi moderni, il "Grano del Miracolo" presenta particolari caratteristiche legate non solo alla varietà ma anche all'ecosistema in cui si sviluppa:

è più ricco di fosforo, ferro e sostanze antiossidanti.

Non si tratta di un ritorno nostalgico al passato, spiegano dall'azienda, ma di un consapevole e scientifico guardare al futuro per non perdere quel patrimonio di biodiversità territoriale e varietale che hanno fatto la storia del cibo italiano e, in particolare, emiliano-romagnolo. Il "Grano del Miracolo" è una delle quattro varietà – insieme a Virgilio, Ardito e Fiorello – che danno vita a una miscela speciale macinata in esclusiva nello stabilimento dei Grassi e venduta nei supermercati Esselunga.

L'IMPOSTAZIONE di filiera è vincente. Il panificio Frati di Parma, ad esempio, produce panificati e biscotti fatti con grani antichi, e le vendite hanno segnato un aumento. L'attenzione alla qualità e alla tracciabilità del prodotto e le nuove tendenze salutistiche, insomma, hanno un effetto anche su questo tipo di mercato. Ma non è tutto. Grassi è presente anche a Fico, il parco agroalimentare che ha inaugurato lo scorso novembre a Bologna, con un molino a pietra

realizzato appositamente che fornirà la farina al Forno di Calzolari e ai prodotti del suo bistrot. Entro l'estate, poi, sarà aperta la seconda pizzeria Ducati Scrambler Food Factory a Bologna: dopo quello di via Stalingrado, il nuovo locale sarà aperto in pieno centro (via d'Azeglio). La pizza sarà impastata con le farine Grassi.

INOLTRE, sempre in uno spirito di filiera, l'azienda ha dato vita a «Impastando s'impara», scuola di panificazione nata nel 2010 per permettere ai professionisti del settore di confrontarsi con i migliori maestri panificatori, pasticciere e pizzaioli. Il Molino Grassi, insomma, non vuol smettere di crescere: ogni anno sono oltre 120mila le tonnellate di cereali lavorate, di cui 70mila di grano duro per la produzione di pasta secca e fresca e 50mila di grano tenero per la produzione di pane, pizza, prodotti dolciari e pasta fresca. A Parma, lungo la via Emilia Ovest, l'azienda dispone di un complesso industriale all'avanguardia, che proprio alla fine del 2017 ha avuto l'ok per l'ampliamento con un nuovo centro logistico automatico.



INSIEME Da sinistra Andrea, Federica, Silvio e Massimo Grassi, terza e quarta generazione alla guida dell'impresa