



LA PAROLA ALLE AZIENDE

Oltre il corso, **il Percorso**

DA SIGEP 2019, ECCO IL NUOVO CONCEPT DELLA SCUOLA DI MOLINO GRASSI, CHE HA COME PREROGATIVA FAR VIVERE IL PROFESSIONISTA E L'AZIENDA IN UN AMBIENTE FORMATIVO CONTINUO E CARATTERIZZATO DA UN VISSUTO DI RICERCA, SPERIMENTAZIONI E TESTIMONIANZE SPECIALISTICHE



Si chiama proprio "I Percorsi del Molino" la rimodulazione della scuola del Molino Grassi, basata su una ricerca del mercato e delle sue esigenze, di professionisti e aziende. All'interno del Molino saranno organizzati dei veri e propri incontri specifici, costruiti sull'esigenza dell'operatore di settore che desidera saperne di più su argomenti legati ai vari settori: pizzeria, panetteria, pasticceria, ristorazione. Sono corsi altamente specialistici gestiti da esperti dell'arte bianca, che da anni collaborano con Molino Grassi. Esperti che hanno fatto della "ricerca e sviluppo" nelle diverse tematiche l'obiettivo principale per una formazione scientifica, tecnica e innovativa.

"I Percorsi del Molino" nascono per promuovere e valorizzare la cultura della qualità nelle materie prime, prerogativa indispensabile per permettere al professionista di oggi e di domani di poter comunicare il valore del "benessere a tavola e nel piatto".

Durante i diversi corsi, infatti, gli esperti utilizzeranno prodotti biologici, certificati, di qualità e dalle strutture tecniche codificate, grazie ai quali testimonieranno ai corsisti tutte le strade utili per far capire i diversi processi per "Lavorare per regole e non per eccezioni". Un insegnamento, sempre più tecnico e tecnologico, dal taglio scientifico, una strada perseguita da Molino Grassi in questi anni.

Ne abbiamo parlato con Marco Valletta, direttore didattico di Molino Grassi.



MARCO VALLETTA

Nato nel 1966, Marco Valletta è docente presso l'I.P.S.S.A.R "G. Maffioli". Laureato all'Università di Padova, è da molti anni impegnato nel mondo della formazione nel settore ristorativo a differenti livelli. Ha curato diversi libri e scrive da molti anni per alcune riviste del settore food. Dal 2019 collabora con Molino Grassi in qualità di Direttore Didattico per la realizzazione dei diversi percorsi di formazione. Inoltre svolge approfondimenti specialistici sul tema della Pasta Fresca.



Come è nata questa opportunità?

Abbiamo deciso di rimodulare la scuola a partire dalle esigenze del mercato: ai nostri giorni serve un aggiornamento costante nel tempo, non bastano formazioni generiche e sporadiche, nè "grandi formazioni". "I Percorsi del Molino" sono un cammino e allo stesso tempo una palestra, in grado di fornire un esercizio continuo e specifico.

Come è cambiata la scuola rispetto a prima?

Abbiamo voluto portare e rendere fondamentale l'idea di supportare e coinvolgere le

persone ascoltando le loro necessità aziendali e professionali. Da lì, abbiamo creato un concept formativo modulato ad hoc, che si adatta al mercato e all'operatore, il professionista dell'arte bianca.

Su quali corsi punterete?

Non puntiamo su corsi, ma su percorsi. Diversi percorsi su tutti i settori e su diverse fasce: ogni colore non è un livello, ma è un'esigenza. Moduli versatili che non puntano tutti allo stesso obiettivo, ma permettono ad ognuno di raggiungere quel che vuole o gli serve.

Ci sono molte scuole all'interno dei molini. Che cosa manca, secondo lei in questo panorama?

Ci sembra che manchi una formazione permanente, in grado di testimoniare la qualità della materia prima applicata non solo con arte, ma anche con scienza e tecnica. Il tutto in modo costante.

I professionisti conoscono bene la farina?

Spesso i professionisti si fanno emozionare dalle filosofie legate al marketing delle farine. A volte però serve imparare a capire che non tutte le farine sono uguali: è la scienza che ci aiuta a comprenderne le caratteristiche. "I Percorsi del Molino" servono anche per avvicinarsi alla farina non solo a livello emozionale, ma tecnico e scientifico. •

I PERCORSI DEL MOLINO PER IL 2019

Tutti costruiti tenendo conto delle esigenze dei clienti e dei nuovi trend della panificazione, come per esempio quello delle farine scure, hanno come filo conduttore le diverse linee firmate da Molino Grassi, che sono specchio della qualità che persegue da anni:

- 1) **"I PERCORSI DEI NOSTRI GRANI ANTICHI"**, dove *Miracolo* è la testimone "regina" di farina nuova, innovativa e allo stesso tempo dallo spessore culturale legato al territorio.
- 2) **"I PERCORSI DELLA LINEA QB – "Qualità Bio"** con 2 referenze (*Multicereali* e *Kronos*) adatte ad ogni esigenza del consumatore. Chiunque desidera caratterizzare la propria realtà ristorativa con qualità certificate qui troverà la sua strada.
- 3) **"I PERCORSI DELLA FARINA E IL TEMPO"**, la linea studiata dal Molino Grassi per ogni esigenza del professionista che vuole utilizzare una materia prima in grado di soddisfare le esigenze di "tempo" breve, medio e lungo, nell'ottica della caratterizzazione dei diversi impasti di qualità. Per quest'ultimo percorso evidenziamo un prodotto d'avanguardia, si tratta della nuova *"Tipo 1 bio forte"*, l'ultima nata, adatta a supportare lievitazioni che vanno dalle 24 alle 72 ore.



Molino Grassi
Via Emilia Ovest 347
43126 Parma
info@molinograssi.it
www.molinograssi.it