Mulino Padano, competenza, passione e tradizione

mulinopadano-106-28d0a02a

La lunga tradizione familiare, la costante spinta innovativa e il legame con il territorio sono gli elementi di successo che contraddistinguono la storia di Mulino Padano, che fa capo alla famiglia Cavallari, legata all'industria molitoria dagli inizi del secolo scorso. Silvano Cavallari, Amministratore Delegato di Mulino Padano, affiancato dalla moglie e dai figli, ha sempre investito per rendere il proprio molino estremamente competitivo, scommettendo su tecnologie particolarmente evolute. Con questo spirito, nel 2015, è stato avviato il nuovo impianto molitorio di Salara, dotato di tecnologie all'avanguardia e di ultima generazione.

"Siamo cresciuti nel mulino di famiglia – commenta **Marco Cavallari** – *amiamo la nostra terra poniamo estrema attenzione ad ogni passaggio della filiera, per garantire sempre la massima sicurezza alimentare. Nonostante ci stia a cuore preservare le nostre tradizioni, abbiamo voluto investire in tecnologie all'avanguardia, perché siamo convinti che la tecnologia sia una grande alleata della natura. Il nostro nuovo impianto molitorio, infatti, garantisce il raggiungimento di elevati standard qualitativi e di sicurezza alimentare, ma è anche altamente performante dal punto di vista del risparmio energetico. Un tema, quello della sostenibilità ambientale, a cui teniamo particolarmente."*

UN MULINO ALL'AVANGUARDIA

Lo stabilimento di Salara, in provincia di Rovigo, è situato nel cuore della valle del Po, zona di produzione dei migliori grani teneri nazionali. Vanta numerose innovazioni tecnologiche, tra le quali un avanzato sistema di pre-pulitura del grano, unico in Italia, integrato da un sistema di pulitura del cereale basato su una selezionatrice ottica di ultima generazione. Il cospicuo numero di silos per la materia prima e per i prodotti finiti è in grado di garantire lo stoccaggio e la produzione di lotti omogenei, gestiti da un sistema a badge capace di assicurare il controllo in tempo reale di tutti i lotti, nel pieno rispetto di ogni esigenza di tracciabilità. Queste moderne dotazioni sono completate da un attrezzato laboratorio di analisi interno, che controlla in modo accurato e rigoroso il processo, dalla

materia prima al prodotto finito, mentre l'efficienza logistica è garantita da un'estesa flotta di automezzi di proprietà, che assicura un'elevata flessibilità nella consegna della farina, sia alla rinfusa che in sacco.

CONSULENTI DI FARINA

Punto di forza di Mulino Padano è la capacità di proporre alla propria clientela un prodotto studiato su misura. Oggi esistono moltissime tipologie di farine di grano tenero, ma non esiste un unico criterio per classificarle e la scelta della farina migliore in relazione al prodotto che si intende realizzare può risultare complessa. Ecco perché Mulino Padano si propone come "consulente di farina", in particolare per le industrie alimentari; l'esperienza e la buona conoscenza della tecnica produttiva dei clienti, permettono di selezionare i grani più adeguati per produrre le farine più idonee alle specifiche lavorazioni, nel totale rispetto della sicurezza alimentare e della tracciabilità. In che maniera? Un team di specialisti è al fianco del cliente nelle fasi di valutazione e scelta delle farine e nella sperimentazione di nuovi prodotti in linea con le richieste di un consumatore sempre più maturo e documentato. Si parte dalle esigenze del cliente che, trovandosi a dover sviluppare un nuovo prodotto, deve stabilire uno standard per le future forniture. Dopo un confronto relativo alle tecnologie produttive, ai tempi e metodi di lavorazione che il cliente intende adottare, viene proposta la farina che si ritiene più indicata per il particolare uso e si effettuano piccoli test pilota, inviando al cliente la campionatura di interesse. Una volta ottenuto il risultato desiderato, viene redatto un capitolato interno in cui si riportano tutte le caratteristiche della farina in termini di tipo (tenore di ceneri), percentuale di glutine, valori reologici (W, Stabilità…), profilo granulometrico, tecnologie produttive impiegate per la macinazione.

"Oggi il mercato cambia rapidamente e le industrie alimentari hanno bisogno di poter contare su fornitori affidabili, in grado di offrire soluzioni molteplici in tempi rapidi. Le nostre farine professionali su misura vanno incontro alle specifiche esigenze della clientela - commenta Marco Cavallari - *Il nostro obiettivo è unire nel modo giusto alta tecnologia, innovazione e creatività con una sana tradizione di famiglia: un nuovo e antico "saper fare". Ci piace reinventare continuamente un "classico" come la farina e spaziare tra le varie lavorazioni perché nessuna è in assoluto superiore alle altre. Oltre alle farine più tradizionali, forniamo farine integrali, macinate a pietra e farine realizzate solo con grani nazionali a filiera certificata. Non ci rivolgiamo solo agli utenti professionali, ma anche ai consumatori finali, che sono sempre più attenti a selezionare gli ingredienti più indicati per le loro preparazioni; per questo abbiamo deciso di aprire uno shop online e dare la possibilità agli appassionati di cucina e ai professionisti di sperimentare il valore delle nostre farine anche con quantità "domestiche".*

FATTURATO IN CRESCITA GRAZIE AD UN'OFFERTA STRATIFICATA

Altro punto di forza di Mulino Padano è dato dall'ampia gamma di farine professionali di qualità alta e costante offerte ai maestri della panificazione, pasticceria, pizzeria e pasta fresca. Alle storiche farine a marchio MULINO PADANO, si affiancano quelle a marchio GRANAIO ITALIANO, che comprende una gamma estremamente varia di farine integrali, macinate a pietra, per pasta fresca e con grano 100% italiano. Vengono inoltre proposte le farine a marchio CAPRÌ, messe a punto in collaborazione con maestri pizzaioli, ideali per la pizza, dalle lievitazioni brevi della pizza in teglia, alle medie della pizza classica e napoletana fino alle lunghe lievitazioni. Per le esigenze dei maestri pasticceri, vengono invece offerte le farine a marchio SEBòN, una gamma completa e calibrata, dalle farine per pasta frolla a quelle per grandi lievitati. L'ultima nata è la linea SCELTE DI CAMPO, che propone preziose farine a filiera certificata secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008, ottenute esclusivamente da grani coltivati in terreni a non più di 50 km di distanza dal Mulino, nella zona di produzione dei migliori grani teneri nazionali. "Un risultato di cui andiamo particolarmente orgogliosi, un prodotto generoso e sincero di una tradizione ritrovata, arricchita da controlli severi e moderne procedure."

L'attenzione per il prodotto e per i clienti, il know how trasmesso di generazione in generazione, la capacità di differenziare l'offerta e di sfruttare al meglio le nuove tecnologie, contribuiscono al successo di Mulino Padano, il cui fatturato è cresciuto durante lo scorso esercizio. Un incremento dovuto anche ad una politica commerciale che ha permesso di introdurre Mulino Padano in nuove aree della penisola. *"Il nostro mercato di riferimento è quello interno e ad oggi* – conclude Marco Cavallari - *possiamo orgogliosamente affermare di essere presenti in quasi tutte le regioni d'Italia. Lavoriamo ogni giorno per migliorarci e arrivare ad un'offerta in linea con le richieste dei consumatori, sempre più attenti ai contenuti salutistici e alla naturalezza degli alimenti."*