

## CASE HISTORY

Il Molino Grassi di Fraore (Parma) macina 220 tonnellate al giorno di grano duro e 200 di frumento tenero

# Tecnologia fa rima con tradizione

All'estero un terzo della produzione – Nel 2011 atteso un aumento di fatturato tra il 15 e il 20%

Ogni anno trasforma oltre 130mila tonnellate di cereali, delle quali 70mila di grano duro per la produzione di pasta secca e fresca e 60mila di tenero destinate ai segmenti del pane, della pizza, dei prodotti dolciari e della pasta fresca.

Molino Grassi, con sede a Fraore (Parma), si presenta come un'interessante e dinamica realtà molitoria dell'Emilia Romagna, regione ad alta vocazione cerealicola. L'azienda nasce nel 1934 come trasformatore di frumento tenero per la produzione di farina da panificazione e, da oltre 30 anni, si occupa anche della trasformazione del duro per la semola.

In forza di vari investimenti in tecnologia, attualmente il molino è in grado di macinare giornalmente 220 tonnellate di frumento duro e 200 di tenero.

I silos per lo stoccaggio della materia prima hanno



Lo Stabilimento Grassi di Fraore (Parma)

una capacità di circa 20mila tonnellate, distribuite in 70 celle, mentre la potenzialità dei silos per i prodotti finiti – farine e semole – è di 4mila tonnellate, distribuite in 56 celle.

La struttura industriale è dotata di 3 punti di carico di prodotti sfusi, 4 linee di insacco da 25 chilogrammi e una linea di confezionamento da 1 e 5 chili.

Nel 2010, il molino emiliano, presieduto da Gianni

Grassi, ha sviluppato un fatturato di 43 milioni di euro, con previsione di consolidato per il 2011, in crescita tra il 15 e il 20 per cento, che consentirà all'azienda di raggiungere verosimilmente i 50 milioni. Importante è anche la quo-

L'azienda, nata nel 1934, ha recentemente ottenuto le certificazioni di qualità Brc e Ifs



La famiglia Grassi

ta di export, pari al 35 per cento, realizzata soprattutto in Europa, Russia e Sudafrica.

Molino Grassi che, recentemente, ha ottenuto le certificazioni di qualità Brc (British Retailer Consortium) e Ifs (Internatio-

nal Food Standard), attraverso un orientamento costruttivo nella filiera, ha affiancato ai prodotti tradizionali, nuove referenze, come la linea bio, il «mondo dei grani antichi», la linea «Baby-food» e il grano «Kronos».

L'investimento sulla diversificazione è iniziato nel 1992 con i grani biologici, destinati alla fornitura industriale e all'Ho.Re.Ca. Da qui la specializzazione

conseguente sulle cultivar antiche di frumento, come il farro monococco (la prima varietà di frumento coltivata dall'uomo, con elevato contenuto di proteine e carotenoidi), il farro dicocco (simile al frumento duro, a cui appartiene la maggior parte del farro coltivato in Italia), il farro spelta (vicino al frumento tenero, utilizzato per i prodotti da forno) e il kamut, originario dell'Egitto.

Un altro esempio di partnership comunicativa con i fornitori è la linea «Baby Foods», destinata all'alimentazione per l'infanzia.

Completa il panorama delle innovazioni il grano Kronos, proveniente dagli Stati Uniti e considerato uno dei migliori al mondo, dato che le sue proprietà consentono alla pasta con esso prodotta di manifestare un'elevata tenuta alla cottura. •

ROBERTO FABEN  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Terra e Vita



Il settimanale dell'agricoltura



Attualità, politica, tecnologia, aggiornamenti tecnici e supplementi tematici, economia e normativa rendono Terra e Vita uno strumento indispensabile. L'informazione di Terra e Vita è completata da 4 monografie periodiche (Fertilizzare Oggi, Bioenergie e Agricoltura, Informatore Fitopatologico, AzBio) riviste specializzate dedicate agli aspetti fondamentali dell'attività agricola.

Abbonamento annuale: € 99,00



PER MAGGIORI INFORMAZIONI E ABBONAMENTI

- visiti il sito: [www.agricoltura24.com](http://www.agricoltura24.com)
- contatti il servizio clienti al numero 02 o 06 30225680
- invii una e-mail: [servizioclienti.periodici@ilsolo24ore.com](mailto:servizioclienti.periodici@ilsolo24ore.com)

GRUPPO24ORE

### BASILICATA

## Filiera-grano: il rilancio parte anche dalla cultura

Il grano duro continua a essere una coltura di primo piano nell'economia agricola della Basilicata. Nel 2011 la produzione di cereali nella Basilicata è stata pari a 4.680.861 quintali. Su 112.482 ettari il 73,6% è occupato dalle colture cerealicole seguite da avena e orzo. I molini presenti sul territorio regionale, 11 secondo i dati Italmo-pa, trasformano prevalentemente frumento duro. Nove molini hanno capacità tra 10 e 50 tonnellate al giorno, 1 tra 100 e 200 tonnellate e solo uno supera 200 tonnellate per una capacità complessiva di 575 tonnellate al giorno. È presente anche un mangimificio con la capacità di lavorazione di 352 quintali/H. Anche la panificazione rappresenta un segmento interessante della filiera. Le produzioni sono fortemente differenziate e il riconoscimento Igp per il pane di Matera ne attesta il notevole livello qualitativo.

Una filiera dunque importante che sarà al cen-

tro della giornata di studio (14 aprile) in cui sarà assegnato il premio «Vincenzo Schiavone Panni» alla migliore tesi selezionata in una rosa di 14 già pervenute. Il premio, giunto alla seconda edizione, è riservato a tesi di laurea, specialistica o magistrale, e/o di dottorato di ricerca discusse nell'anno accademico 2009-2010 su

Alla seconda edizione il premio «Vincenzo Schiavone Panni»

argomenti inerenti a: l'agricoltura, l'allevamento, l'orticoltura e la frutticoltura, la trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, la bonifica, l'irrigazione, l'economia e politica agraria, la conservazione dei prodotti agricoli, e comunque ricadenti nel settore primario. Saranno premiati i migliori lavori, inediti e originali, i cui contenuti valorizzino o approfondi-

scano la conoscenza del sistema agricolo e agro-industriale della Regione Basilicata. Il bando di concorso è rivolto ai laureati in Scienze agrarie e forestali, presso tutte le Università, purché residenti in Basilicata. La commissione di valutazione, costituita da esperti del settore e accademici, è presieduta dal prof. Alfredo Schiavone Panni. Vincenzo Schiavone Panni è stata una figura di spicco nel panorama agricolo nazionale e della Regione Basilicata dove ha sede l'azienda agricola che ha guidato e che oggi viene portata avanti dal figlio Maurizio. Vincenzo Schiavone Panni ha prestato la sua attività sul campo e presso le sedi istituzionali dal Comitato dei ministri per il Mezzogiorno, presso la presidenza del Consiglio, all'Ente Sviluppo Puglia e Lucania.

È stato anche presidente della Confagricoltura di Potenza e membro della commissione cereali della Confagricoltura nazionale. •