

Mezzo secolo di farine nell'antico mulino proiettato nel futuro

La nostra associata Molino Colombo festeggia 100 anni di attività, ne parla La Provincia di Lecco.

10 **Economia** Lecco

LA PROVINCIA
MARTEDÌ 22 DICEMBRE 2020

Mezzo secolo di farine nell'antico mulino proiettato nel futuro

Paderno. La tradizione abbinata all'alta tecnologia È il connubio vincente del Molino Anselmo Colombo che esporta prodotti dagli Usa fino agli Emirati Arabi

PADERNO
CHRISTIAN DOZIO

C'è edificio antico, in Brianza, dove si abbinano la tradizione molitoria all'innovazione tecnologica. È il Molino Anselmo Colombo di Paderno d'Adda, dove si producono farine usando il diagramma ungherese che permette di macinare il grano molto lentamente (mantenendo così inalterate le qualità aerologiche) e dove l'alto livello raggiunto dalla tecnologia permette di lavorare anche di notte pur senza la presenza di addetti.

La ricorrenza

È una struttura storica, che quest'anno festeggia i cento anni di attività nella gestione della famiglia Colombo, che nel 1920 con Anselmo appunto rilevò il mulino - il primo azionato da forza motrice elettrica - dal tedesco Federico Wyttenbach, che gli aveva dato vita nel 1882.

Un secolo, dunque, durante il quale è stato necessario anche ricostruire la struttura distrutta da un bombardamento subito durante la Seconda Guerra mondiale. Era il 1948 e già allora

l'attenzione era dedicata al mantenimento delle qualità salutistiche e nutrizionali delle materie prime, risultato ottenuto con l'adozione dell'antico diagramma ungherese. Passati altri vent'anni alla guida del mulino arrivò Anselmo Colombo, che divenne poi presidente dei mugnai italiani ed europei.

Oggi, con il titolare Andrea Ottolina (nipote di Anselmo) si è giunti alla quinta generazione, che porta avanti l'attività con lo stesso spirito delle origini.

«Fin dall'inizio la gestione è stata improntata al connubio tra innovazione e valori dell'antica arte molitoria - spiega - nel 2000 abbiamo rifatto completamente il mulino, aggiornandolo dal punto di vista tecnologico e rendendolo automatizzato al punto che di notte lavoriamo senza personale; però abbiamo mantenuto l'antico diagramma. È un connubio vincente, perché ci permette di avere un prodotto con qualità superiori alla media».

È un settore, tra l'altro, nel quale ricerca e sviluppo sono estremamente importanti, come dimostra ad esempio il fatto

che a Paderno si produce farina intera. «È una farina rivoluzionaria, basata sul brevetto del collega delle Farine Varvello, che ha una riduzione del 50% dell'impatto glicemico e una digeribilità del prodotto elevatissima - aggiunge il titolare - Su questo specifico prodotto, che non crea picchi glicemici ed è quindi adatto anche agli ammalati con determinate patologie, collaboriamo da anni con l'ospedale "Manzoni", con l'associazione diabetici, con l'Università di Bologna, il Policlinico di Pavia, l'ospedale di Verona, quello di Rovereto e con molte altre strutture e realtà».

In mezzo mondo

Questo e tutti gli altri prodotti del mulino padernese finiscono ormai in mezzo mondo, dagli Usa alla Germania, passando per Uk, Norvegia, Danimarca, Slovenia ed Emirati Arabi. «Da un paio d'anni ci siamo avvicinati al mercato estero: credo che la diversificazione, anche visto il particolare momento in cui il blocco della ristorazione ha avuto effetti pesanti, sia fondamentale».



Da sinistra: Marco Frigerio (consigliere di Api), Andrea Ottolina e Marco Piazza (direttore di Api)



Tra le produzioni anche la farina intera che presenta una riduzione del 50% dell'impatto glicemico

Dall'Accademia per i professionisti al panettone d'artista

Pensare a un settore ricerca e sviluppo nell'ambito di un'attività tradizionale quale quella molitoria potrebbe sembrare strano; ma a Paderno, nella centenaria struttura che sorge quasi in fregio all'Adda, si portano avanti progetti in collaborazione con ospedali e atenei. Qui, in via Edison, c'è anche una

vera e propria Accademia della Farina 1882, un moderno laboratorio di panificazione, pizzeria e pasticceria, con una cucina professionale e una sala multimediale in grado di ospitare fino a 100 persone.

«È qui che i nostri tecnici sviluppano tutti i nostri prodotti - rivela Andrea Ottolina - Qui

proponiamo anche corsi per appassionati e per professionisti, tenuti dai più grandi esperti. Tra gli altri, cito Salvatore De Riso e Maurizio Bonanomi, che con tanti altri si alternano nel tenere le attività formative. Insomma, siamo una realtà piccola, ma estremamente dinamica».

L'azienda conta infatti 22 addetti ma, appunto, è veramente vivace con la qualità dei propri prodotti rifornisce anche grandi nomi del panorama culinario.

Anche i vincitori del concorso "Artisti del panettone", trasmesso da Sky, Vincenzo Santoro della Martesana di Milano e Luigi Biassetto, rispettivamente primo e secondo classificato,



Il Molino ospita anche un laboratorio di panificazione

usano farine prodotte a Paderno.

Restando in tema, Molino Anselmo Colombo da anni propone anche il "Panettone d'artista". «È un progetto che da anni portiamo avanti con la Galleria Melesi di Lecco - dice Ottolina - in una confezione ecosostenibile e riciclabile, oltre al panettone di uno dei nostri "maestri di farine", Maurizio Bonanomi, inseriamo un'opera che ogni anno cambia. Quest'anno il soggetto è di Mimmo Iacopino e il senso di "Made with love" è che tutto, al Mulino, è fatto con amore. Si tratta di oggetti che possono essere collezionati dai clienti, come i piatti di un tempo». **C.Doz.**