

Parma

«Molini Aperti» In 150 alla visita di un impianto storico e all'avanguardia

Molino Grassi, alla scoperta delle tecniche più avanzate

Massimo Grassi



La qualità e il giusto mix fra tradizione e innovazione sono per noi elementi importanti

» La magica arte bianca della farina ha un potere sempre più attrattivo. Se ne è avuta ulteriore conferma per il successo dell'iniziativa «Molini Aperti», che ha fatto registrare il tutto esaurito.

Il Molino Grassi di Fraore, un impianto d'avanguardia che mette insieme le tecniche più avanzate con un occhio attento alla tradizione, ha accolto 150 visitatori, che hanno «viaggiato» per un paio d'ore all'interno dello stabilimento per scoprire quanta tecnologia, quanta storia e quanta cultura ci stiano dietro quella che potrebbe apparire la facile trasformazione di una manciata di frumento in un pugno di farina bianca.

«La nostra azienda - ricorda Massimo Grassi - produce farina dal 1934. Abbiamo sempre operato in questa zona e dal 1950 siamo qui a Fraore. E' la terza generazione della famiglia Grassi che produce farina, e la quarta è già pronta a prendere il testimone. Per noi è un'impresa ma è anche una passione. Per questo abbiamo volentieri aderito a "Molini Aperti". Il successo è andato oltre ogni previsione, ma soprattutto abbiamo voluto cogliere l'occasione per promuovere visite guidate aggiuntive riservate alle famiglie dei nostri 70 dipendenti. Così abbiamo incontrato e conosciuto 70 familiari che hanno passato qualche ora con noi. Una cosa a cui teniamo molto è quella della quota rosa: 24 dei nostri dipendenti sono donne».

I visitatori hanno avuto modo di conoscere l'azienda e di apprezzarne la filosofia,



Fraore
Successo della visita al Molino Grassi per scoprire la tecnologia, la storia e la cultura.

ispirata da oltre trent'anni alla scelta di grani provenienti da coltivazione biologica come elemento essenziale di qualità e sostenibilità. Una scelta che ha poi avuto ulteriori evoluzioni con l'istituzione della linea di lavorazione dei grani antichi come il «grano del miracolo», inserita in un ciclo produttivo che copre tutta la filiera, dalla grande azienda al piccolo fornaio sotto casa, e che è presente nei negozi così come nella grande distribuzione: «La qualità e il giusto mix tra tradizione e innovazione sono per noi elementi fondamentali - spiega ancora l'amministratore delegato - al punto che abbiamo assunto tre agro-

nomi per costruire con i nostri fornitori una filiera di grani coltivati in modo da rispettare i nostri standard produttivi. La natura ci ha fatto crescere e dobbiamo rispettarla. E nello stabilimento nuovo, accanto alle moderne macchine moderne a cilindri, abbiamo inserito un mulino a pietra per un trattamento adeguato ai grani più pregiati».

I visitatori hanno così potuto conoscere l'intero processo produttivo, dal laboratorio al modernissimo mulino che trasforma il grano in farina, praticamente senza l'intervento umano, con il lungo percorso dei chicchi che diventano farina dal grano tenero, e semola

dal grano duro per pasta fresca, dopo essere stati depurati e lavati, per arrivare al magazzino automatizzato che può contenere 4000 pallet, dal quale le farine Grassi prendono la strada verso la tavola dei consumatori di mezzo mondo. In particolare hanno avuto modo di apprendere le scelte strategiche dell'azienda parmigiana: il biologico (che ora comprende anche una linea di grani italiani con farina destinata alla pasticceria), l'uso della carta riciclata, il risparmio dell'acqua e l'utilizzo esclusivo di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili: «I nostri impianti - fa notare Grassi - sono grandi utilizzatori di energia elettrica. Come scelta di rispetto ambientale, abbiamo deciso di acquistare solo quella prodotta da fonti alternative come l'eolico o il solare».

A conclusione della visita, l'azienda ha offerto un rinfresco di saluti a tutti i gruppi di ospiti, focalizzato sulla degustazione di prodotti con grani antichi.

Antonio Bertoncini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

12Tv Parma

«Parma Palatina incontra» Matteo Cambi



» Un viaggio nella vita spericolata di uno dei volti più noti della città che è riuscito ad esportare il «made in Parma» in tutta Italia e all'estero. Matteo Cambi si racconta in un'intervista senza filtri alla collaboratrice della «Gazzetta di Parma» Gloria Sanzogni, in onda stasera alle 21.45 su 12 TvParma all'interno del format «Parma Palatina incontra», una produzione Cubo di via Spezia n° 90.

Partendo da alcuni estratti del libro «Margherita di spine», scritto da Matteo Cambi e Gabriele Parpiglia, si ripercorrerà la biografia dell'ex proprietario della nota marca di abbigliamento dei primi anni 2000 «Guru», marchio da 100 milioni di euro di fatturato annuo, finito in bancarotta nel 2008.

Una vita esagerata, creatività, un istinto naturale per il marketing e una predisposizione all'eccesso.

Nella puntata si parlerà delle origini della famiglia di Matteo Cambi nel tessile, dell'amicizia con Lele Mora e Flavio Briatore, della dipendenza dalla cocaina, fino agli eccessi e all'arresto. Attraverso le domande, il protagonista si racconterà senza indulgenza e senza omettere nulla, riflettendo, a distanza di anni, su una vicenda che gli ha cambiato la vita, riportandolo oggi finalmente alla normalità con una nuova immagine di sé e un nuovo brand.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Parma Mezza Maratona: è arrivata la nuova maglia color verde menta

» Mancano più di tre mesi alla via della Parma Mezza Maratona by Cfc Reale Mutua 2023, ma l'entusiasmo inizia già a farsi sentire. Ieri, nelle vetrine di numerosi negozi del centro - e nella sede dello sponsor, l'agenzia Cfc di Reale Mutua, in piazzale Dalla Chiesa -, ha fatto la prima apparizione ufficiale la maglia della 25esima edizione.

Verde menta, con il nuovo logo dell'evento, dettagli in nero e cuciture bianche, la t-shirt è firmata come sempre dallo sponsor tecnico parmigiano Erreà. Andrà a tutti gli iscritti all'evento targato Cus Parma in programma il 10 settembre in piazza Garibaldi, che sarà anticipato venerdì 8 settembre dalla Erreà Parma Kids, al Campus, e dal consueto Expo, in piazza a partire da sabato 9 settembre. «Quest'anno - anticipa Michele Ventura, presidente



Nei negozi del centro
La nuova maglia.

del Cus Parma - il programma è davvero ricco di iniziative, senza dimenticare l'attenzione alla salute e al benessere. Al di là dell'agoni-

simo, vogliamo creare un evento di festa, condivisione e divertimento a misura di tutti: non solo runner, ma anche famiglie, compagnie, ciurme di studenti». «Siamo felici di poter ancora una volta affiancare il nostro marchio a questa importante manifestazione - aggiungono Carlo Coscelli, Riccardo Fornaciari e Alessandro Corniali dell'agenzia Cfc - e di farlo insieme a Cus Parma, con il quale condividiamo i valori e l'energia positiva che si respira durante la due giorni settembrina». «Siamo orgogliosi - fa loro eco Angelo Gandolfi, presidente di Erreà - di contribuire al successo di un evento così significativo e di offrire il nostro supporto agli atleti e agli appassionati che parteciperanno alla gara». Tutte le info su www.parmamezzamaratona.it.

Laura Ugolotti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I ragazzi di Ecoboosters «ripuliscono» l'area Spip

» Com'è la situazione a livello di pulizia, fuori dal centro storico della nostra città? «Rispetto alla media è pulitissima ma alcune zone potrebbero sicuramente migliorare». Sono le parole di Lorenzo Camporesi, tra i fondatori dell'associazione «Ecoboosters» che, nel pomeriggio assoluto di ieri, hanno organizzato una raccolta rifiuti nella zona industriale dello Spip.

L'iniziativa, inserita all'interno della cornice del patto di collaborazione «Pulizie di primavera», ha visto la partecipazione di circa quindici volontari. «A primo impatto la zona sembra abbastanza pulita - ha spiegato Camporesi - però, se ci si inoltra bene, si possono notare decine di rifiuti nascosti in mezzo alla vegetazione». Ci troviamo nel parcheggio a fianco della rotonda che unisce via delle Tecnologie a via del



13 sacchi di rifiuti
I volontari di Ecoboosters che ieri hanno pulito un'ampia area del quartiere Spip dai rifiuti abbandonati.

Commercio. La prima cosa che salta all'occhio è una copertura di ruota di camion depositata dietro un albero. Poi, cartoni di latte, bottiglie piene di urina, scatolette di tonno in alluminio. Sembra che i principali responsabili siano coloro che parcheggiano i mezzi (probabilmente camion) in questa zona e, dopo aver consumato del cibo, in assenza di cestini per i rifiuti, abbandonano tutto per terra.

Andrea Grassi

© RIPRODUZIONE RISERVATA