

MOLINO PAGANI

SEMPRE PIÙ MODERNI

A cura della redazione
Photo courtesy Molino Pagani

NEGLI ULTIMI ANNI MOLINO PAGANI HA COMINCIATO E STA CONTINUANDO UN PROCESSO DI RINNOVAMENTO E RIORGANIZZAZIONE DELL'HEADQUARTER DI GRANDE IMPATTO, VOLTO A DAR LUSTRO A UNA STORIA CHE ORMAI DURA DA PIÙ DI DUE SECOLI



Nel 1803 la famiglia Pagani fa la sua prima comparsa al molino, detto anche della Rusca. Da allora ben sette generazioni di mugnai si sono avvicendate nella gestione di questa azienda che è senza dubbio una delle più antiche d'Italia. Oggi, Molino Pagani lavora nel segno dell'innovazione e nel rispetto della tradizione. Con macchinari di ultima generazione, è in grado di macinare 550 tonnellate di grano al giorno mantenendo standard eccellenti di qualità e igiene. Proprio in questi ultimi anni, a partire dal 2021, con la costruzione del nuovo magazzino di stoccaggio, ultimata nel 2022, l'azienda ha iniziato una "nuova epoca", segno che l'evoluzione del settore va di pari passo con quella delle aziende, come Molino Pagani, che lo hanno reso quello che è oggi. Il nuovo magazzino permette lo stoccaggio, in tutta sicurezza e nelle migliori condizioni

ambientali, di una grande quantità di farina già insaccata nel formato da 5, 12,5, 15 o 25 kg. I pallet sono stoccati ordinatamente e con il giusto spazio in modo da permettere alla farina un tempo di riposo e "respiro" consono a migliorarne la resa.

NUOVI LAMINATOI PER NUOVE PERFORMANCE

Il secondo step, quello più importante dal punto di vista del miglioramento dei processi, è stata la sostituzione dei laminatoi. Le nuove macchine sono state posizionate negli spazi occupati dai vecchi laminatoi in tempi consoni e funzionali a far sì che il Molino non fermasse mai la propria produzione. Nel 2023 sono stati sostituiti tutti i laminatoi della sezione A del Molino, e successivamente, tra la primavera e l'estate 2024, si è passati a sostituire i laminatoi

della sezione B. La scelta è caduta sui laminatoi dell'azienda Buhler, leader mondiale del settore, per garantire efficienza e qualità in tutte le fasi della lavorazione del grano.

UN LABORATORIO ALL'AVANGUARDIA

A partire dai primi mesi del 2024, Molino Pagani è intervenuto sulla ristrutturazione del laboratorio di controllo qualità e degli spazi amministrativi. Il vecchio laboratorio analisi è stato completamente smantellato e ricostruito in un'altra zona del Molino, in uno spazio ampio e luminoso, dove alcuni strumenti storici sono stati affiancati da altri nuovi, più moderni, efficienti e al passo coi tempi. Avere un laboratorio up-to-date e rinnovato è garanzia di qualità del prodotto e permette di mantenere gli standard qualitativi utili a mantenere sempre e costantemente le Certificazioni ottenute negli anni. Il Molino è infine passato al rifacimento e ammodernamento degli spazi amministrativi e il prossimo punto, per cui si prevede l'inizio dei lavori nel 2025, sarà il rifacimento delle aree esterne di ingresso al Molino, che probabilmente prevederà anche una leggera modifica della viabilità di accesso al sito produttivo.

PRODOTTO TOP: DOLCE TRADIZIONE

Dolce Tradizione Molino Pagani è un prodotto dedicato esclusivamente a usi professionali. Si tratta di un semilavorato adatto alla lavorazione di dolci di ricorrenza a lievitazione naturale, come colombe, panettoni e veneziane. Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente (al di sotto dei 25°C), in luogo idoneo, pulito e privo di odori, lontano da fonti di calore, umidità e al riparo dalla luce diretta del sole. Disponibile in sacchi da 10 kg.



MOLINO
PAGANI
LE NOSTRE FARINE
DAL 1803.

molinopagani.it