GIORNALE DI MERATE
MARTEDÌ 31 AGOSTO 2021

L'azienda affonda le sue radici nel lontano 1882, oggi è guidato con successo dalla famiglia Ottolina

Molino Colombo tra futuro e tradizione Riparte l'Accademia della Farina

PADERNO D'ADDA (fmh) Molino Colombo: maestri della farina dal 1882. Sulla «cresta della ripa dell'altopiano di Paderno» – dove Leonardo, incantato dalla bellezza del luogo, prende spunto dagli scenari del fiume per lo sfondo dei suoi quadri – nel 1882, la costruzione del primo molino azionato da forza motrice elettrica. Che, fondato da Federico Wyttenbach nei primi del '900, passò subito nelle mani della famiglia Colombo, che a sua volta è riuscita nell'impresa di trasformarlo in una moderna realtà industriale improntata sull'unico vero obiettivo che conta: avere un marchio riconosciuto per qualità delle sue farine e dei suoi servizi. Per mantenersi al vertice di un mercato ad altissima competitività è indispensabile selezionare i migliori grani, poiché è dall'eccellenza delle materie prime lavorate con tecniche che uniscono alla modernità degli impianti ad una una sapienza antica nell'utilizzarli – che nasce il segreto della farina Colombo, l'unica a conservare integre le parti nobili del chicco. Regia di tutti questi processi è **Andrea Ottolina**, amministratore unico della società, che ripercorre quindi le istantanee di una storia centenaria: «La nostra azienda affonda le sue radici nel lontano 1882, quando cioè nacque il primo molino azionato da energia elettrica. Il mulino, negli anni '20, è passato nelle mani della mia famiglia, la famiglia Colombo. Da lì è nata una storia di successo che continua ancora oggi. A tenerne le redini, per un periodo, intorno al 1968, è stato mio zio Anselmo, divenuto poi presidente dell'Associazione Industriali Mugnai d'Italia».

A fianco Andrea Ottolina, amministratore unico della società. Sopra Ottolina con Licia Colò durante una puntata di Linea Verde

Cronistoria a parte, la filosofia dell'azienda coniuga gli elementi di tradizione e innovazione. Ottolina racconta come si sia sempre cercato di tenere presente le nostre origini. Lo abbiamo fatto mettendo insieme i valori dell'antica arte molitoria col concetto di innovazione tecnologica e del prodotto. Per noi perseguire la tradizione, tuttavia, resta sinonimo di una scelta di campo, vale a dire quella di privilegiare la qualità del prodotto alla produttività, specie in un settore molto competitivo e dove i costi sono da tenere in considerazione. Questo perché ogni processo, se lento, è in grado di valorizzare la qualità delle materie prime».

Accanto al quotidiano, però, Molino Colombo ha voluto cogliere un'altra sfida, quella dell'Accademia della Farina. Nel 1989, tra i primi in Italia, viene inaugurato all'interno del molino il panificio sperimentale che oggi si è trasformato in un moderno laboratorio di panificazione, pizzeria e pasticceria, con una cucina professionale e una sala multimediale, in grado di ospitare fino a 100 persone. Un laboratorio dove Maestri panificatori, pizzaioli, pasticceri e chef possono realizzare dimostrazioni ed eventi che non sono rivolti esclusivamente ai professionisti dell'arte bianca, ma che coinvolgono anche i consumatori finali e gli appassionati che hanno voglia di scoprire e approfondire i segreti di Maestri di Farine come **Salvatore De Riso** (membro dell'Accademia dei Maestri pasticceri dal 1994 e Pasticcere dell'anno 2010-2011), **Jose Consolandi** (panificazione), **Edoardo Ore** (pizzeria), **Maurizio Bonanomi** (pasticceria) e **Stefano Riva** (rinomato chef del territorio).

Un altro elemento oramai identificativo del molino è lo spaccio aziendale. Abbiamo voluto aprire uno spaccio per avere un luogo dove raccontare la nostra storia centenaria attraverso foto d'epoca che partono dal 1885, un luogo pensato come le vecchie drogherie di una volta, dove i vari tipi di farina sono contenuti in teche trasparenti, così che i nostri clienti possano non solo provare le varie tipologie di farine che vengono prodotte all'interno del molino, ma anche toccare con mano e ammirare la moltitudine di tonalità e colori differenti di ogni farina a seconda dei cereali utilizzati o della macinazione effettuata.

Una serie di attività che, sul piano strettamente economico, consentono all'azienda di dare lavoro a 22 dipendenti, un'azienda solida, che opera in Italia e all'estero attualmente Ottolina e i suoi stanno lavorando all'agenda degli eventi che, a partire da settembre, prevedono la ripartenza dei corsi in presenza con un fitto programma di corsi di pasticceria, pizzeria, panificazione e cucina che avranno come scenario l'Accademia.