



PRESENTAZIONE AZIENDALE

Company Profile

Aprile 2024

UN IMPEGNO DI FAMIGLIA

Sin dalla metà del **1800**,
sei generazioni di esperti mugnai,
con immutata **passione**
e competenza crescente,
hanno sostenuto lo sviluppo
di Grandi Molini Italiani
da piccolo molino sul Po
a **primario gruppo molitorio italiano**
e nome di riferimento nel panorama europeo.

Una lunga storia intessuta di **atti pionieristici**,
lungimiranza e pragmatismo, che vive nei
risultati di oggi e **anima i progetti** di domani.

SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO

È questo oggi il **principio**
che orienta ogni azione aziendale.

Nella convinzione che la **qualità del cibo**
è parte essenziale della qualità della vita,
ci prendiamo cura di **ogni singolo chicco**
e di ogni specifica fase di lavorazione,
per ottenere sempre **prodotti**
orientati al **benessere**.





SALUTE LA FRONTIERA DELL'INNOVAZIONE

Grandi Molini Italiani rinnova la **storica vocazione all'innovazione** orientandola oggi verso lo sviluppo di **prodotti sempre più sani** e dal ricercato profilo nutrizionale.

La base di questo percorso è la **selezione ottica dei chicchi** e la **decorticazione a pietra**.

La decorticazione, per la prima volta applicata al grano tenero, è un **processo innovativo** che garantisce la massima salubrità di ogni singolo chicco consegnato alla macinazione.

Alla decorticazione si aggiungono nuove formulazioni e processi, grazie ai quali il Dipartimento di R&S e Nutrizione interno all'azienda contribuiscono a **scrivere il futuro delle farine**.

IL CIBO SI TRASFORMA IN ENERGIA, PENSIERI E SENTIMENTI

Ciò che ingeriamo determina il pronto guizzo dei nostri muscoli,
Il bagliore delle nostre emozioni e, in ultima istanza, la qualità del nostro stare e del nostro vivere.

Benessere è una condizione per la felicità.

Benessere è come ci prendiamo cura di ogni singolo chicco.

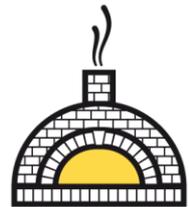
Scegliamo i chicchi a uno a uno, consegnando alla macinazione solo quelli perfetti
e grazie alla decorticazione, garantiamo un prodotto sano e fragrante.

Benessere è come dialoghiamo con le persone.

Ascoltiamo le richieste dei nostri interlocutori e costruiamo insieme a loro
un sapere e un fare condiviso che consentono di dare forma, con i nostri prodotti,
alla creatività di chi li usa.

Benessere è come guardiamo al futuro.

Cerchiamo continuamente nuove soluzioni per migliorare le proprietà nutrizionali
dei nostri prodotti, a beneficio della salute e della qualità della vita di tutti.



**PRONTO PER
IL FORNO**

2.0

La Ricerca del Benessere

Grandi Molini Italiani è il pioniere di un nuovo modo di concepire e produrre farine, prodotti complementari e preparati.

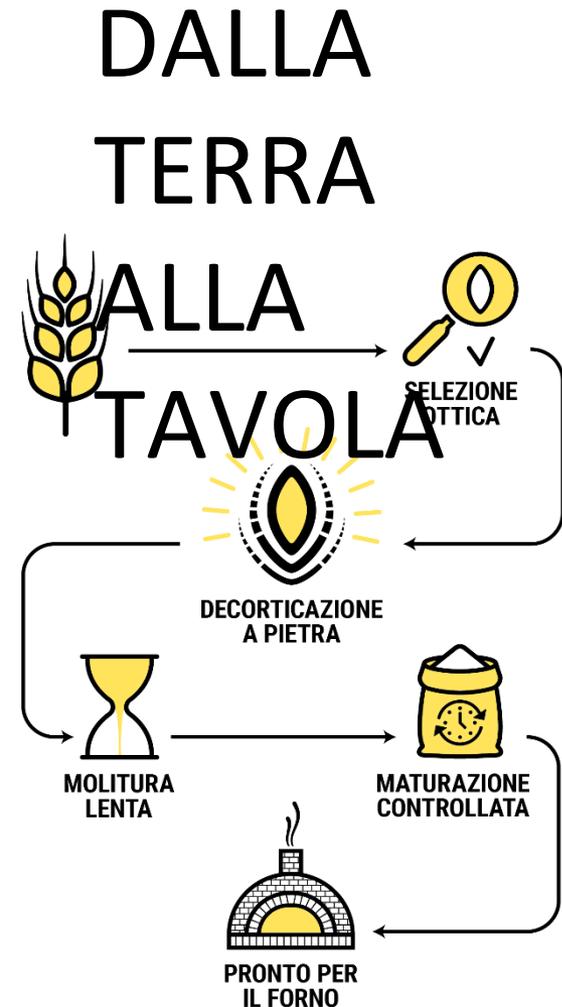
IL NOSTRO METODO

Scegliamo i chicchi uno a uno, consegnando alla macinazione **solo quelli perfetti** e, grazie alla decorticazione a pietra, garantiamo un **prodotto tracciabile**, sano e fragrante.

Il **benessere** lo si conquista con una **sana alimentazione**.

Noi di Grandi Molini Italiani ci **prendiamo cura** di ogni singolo chicco che va **dal campo al piatto**.

Il nostro fiore all'occhiello è la **decorticazione a pietra**, che permette di conservare intatto **tutto il valore nutrizionale** e il sapore del **grano**, nient'altro.



SELEZIONIAMO CHICCO PER CHICCO

Nei laboratori Grandi Molini Italiani il grano in entrata ed i **prodotti** in uscita vengono **controllati a ciclo continuo**.



Se per ottenere **1kg di farina** di qualità devono essere macinati **40.000 chicchi** di grano scelti, sono miliardi quelli da esaminare quotidianamente.

La **selezione ottica 'fotografa'** ogni singolo chicco e **sceglie** per la macinazione solo **quelli senza difetti**, scartando pagliuzze, impurità e chicchi imperfetti.

LA DECORTICAZIONE A PIETRA



CHE COS'É

Il processo di **decorticazione a pietra**, inserito in fase di pre-macinazione, avviene con il passaggio del grano attraverso alcune mole che, esercitando una **leggera abrasione**, rimuovono possibili muffe, funghi, batteri dalla parte cruscale più esterna.

CHE COSA FA

Grazie a questo processo solo la **parte sana del chicco** viene macinata, mantenendo **inalterate le fibre** e tutto il suo **valore nutrizionale**. Per questa lavorazione si impiegano **miscele selezionate**, che garantiscono una miglior resa, **impasti più leggeri e digeribili**. Il **gusto** di ogni prodotto risulta **nitido e pieno**.

MOLITURA LENTA



MOLITURA LENTA

Per fare le cose al meglio ci vuole il **giusto tempo**, ed anche il grano che diventa farina ha bisogno di questo.

Un processo di **lenta trasformazione** da grano a farina permette di ottenere un **prodotto di alta qualità**, dalle caratteristiche nutrizionali intatte e dalla fragranza piena.

MATURAZIONE CONTROLLATA



MATURAZIONE CONTROLLATA

Dopo la macinazione la **farina deve maturare** per alcuni giorni, **prima di essere impiegata**.

Un **riposo necessario**, per stabilizzarne le caratteristiche e **assicurare un risultato costante**.

Lasciamo stabilizzare la farina **almeno 30 giorni** prima di metterla in commercio.

3.0

Scuola di Alta Formazione per l'Arte Bianca

Pensare come un'azienda, agire come un'accademia

LA MIA ACCADEMIA

«La Mia Accademia» è la Scuola di Alta Formazione per l'Arte Bianca di Grandi Molini Italiani e opera come un **servizio integrato** di formazione.

Sede **fisica**: sala Multimediale «Marco Polo» presso il Molino di Venezia

Sede **digitale**: piattaforma di e-learning «www.lamiaccademia.it»



Per **privati, artigiani** (panificatori, pizzaioli, pasticceri) e **aziende alimentari**, «La Mia Accademia» organizza con i suoi Docenti corsi di formazione in presenza fisica, corsi di formazione online e interventi di consulenza su richiesta. I temi riguardano le tecniche artigianali di realizzazione dei prodotti da forno e la gestione del punto vendita.

Per la **Rete Vendita** e il personale commerciale aziendale, «La Mia Accademia» organizza webinar e corsi di formazione in presenza fisica su prodotti da forno, tecniche di vendita e mercati in evoluzione.

Per gli **studenti degli Istituti**, «La Mia Accademia» offre visite guidate al Molino di Venezia e al Molino di Livorno, Laboratori didattici con il Docente ed esperienze virtuali alla scoperta delle farine e della molitura.

I NOSTRI CANALI SOCIAL

Ad oggi Grandi Molini Italiani è presente su **Facebook, Instagram, LinkedIn, TikTok e YouTube.**

I contenuti che veicoliamo sui canali **Facebook e Instagram** sono le ricette realizzate dalle Food Blogger con cui collaboriamo, i prodotti delle nostre linee, i corsi/masterclass de **La Mia Accademia** e altri che spaziano dall'engagement, agli eventi aziendali, dalle tip (contenuti di natura didattica) alle news.

Il nostro canale **LinkedIn** rimane invece la piattaforma dal taglio più professionale, utilizzata per la condivisione di contenuti che vanno dagli eventi aziendali alle puntate di «**PRIMA: l'origine della farina**», la nostra docuserie e la prima italiana interamente dedicata alla molitura e alla nascita della farina.

Nel 2021 abbiamo aperto un profilo su **TikTok**, fino ad oggi utilizzato come mezzo per la ricondivisione dei contenuti creati dai nostri TikToker. L'obiettivo che ci poniamo per l'immediato futuro è quello di integrarlo nell'intera comunicazione di Grandi Molini Italiani, così da raccontare al meglio e dare maggior visibilità ai nostri prodotti anche su questa piattaforma.

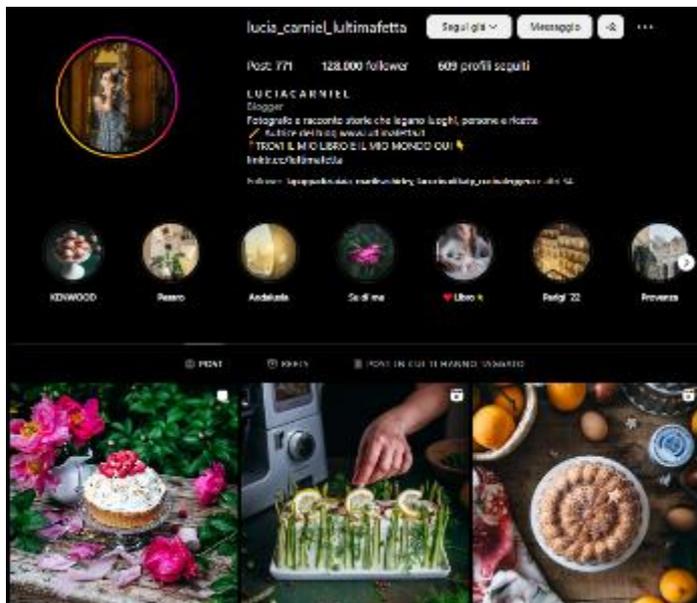
Siamo inoltre attivi su **YouTube**: all'interno del canale sono infatti presenti diversi video che raccontano la nostra realtà e il nostro metodo identificativo. Il nostro progetto di maggior successo è senza dubbio la docuserie «**PRIMA: l'origine della farina**», che ad oggi conta oltre 250.000 visualizzazioni.

COLLABORAZIONI

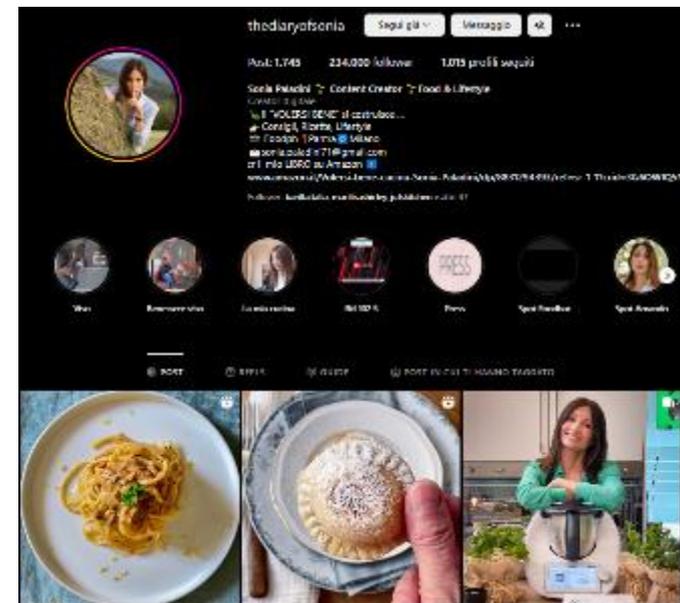
Ad oggi collaboriamo con **8 Food Blogger**, che utilizzano le nostre farine per realizzare sfiziose ricette che noi poi ricondividiamo sui nostri social e nella sezione dedicata all'interno del nostro sito, dettagliando anche il procedimento di realizzazione.

Le nostre collaborazioni:

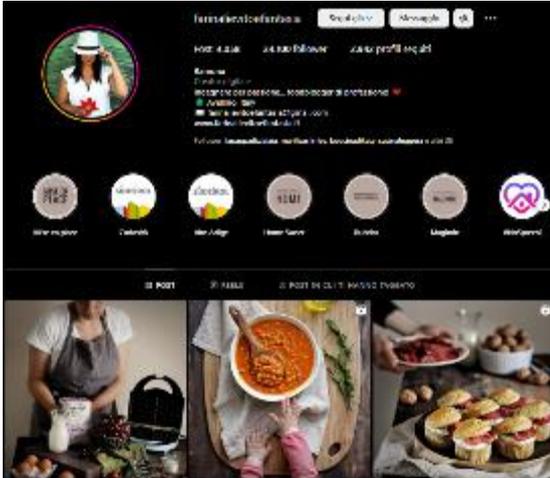
Lucia Carniel | [@lucia_carniel_ultimafetta](https://www.instagram.com/lucia_carniel_ultimafetta)



Sonia Paladini | [@thediaryofsonia](https://www.instagram.com/thediaryofsonia)



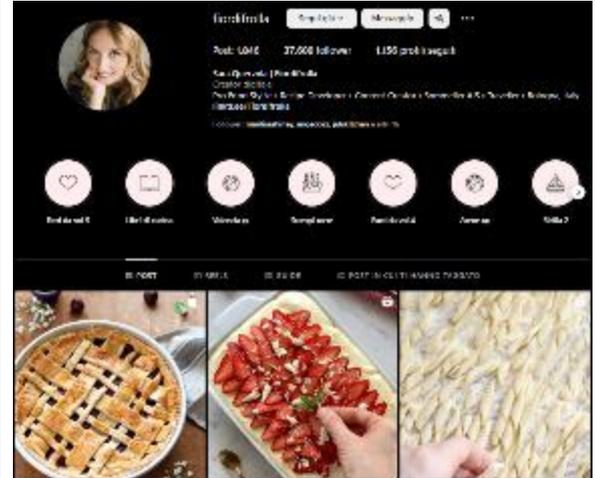
Ramona Pizzano
[@farinalievitoefantasia](#)



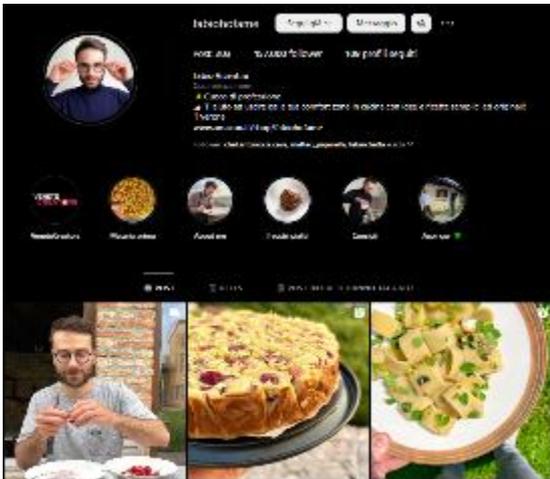
Rossella Venezia
[@vanigliacooking](#)



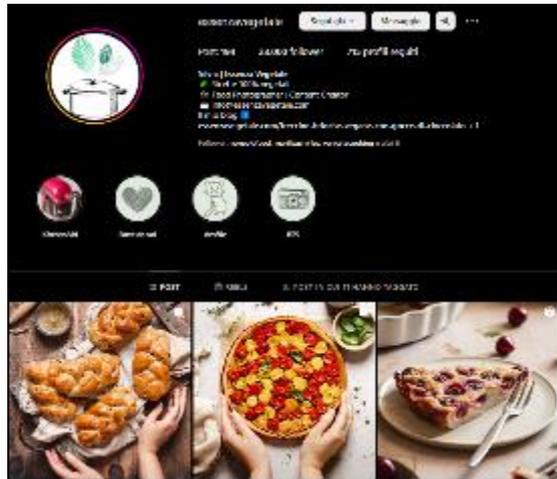
Sara Querzola
[@fiordifrolla](#)



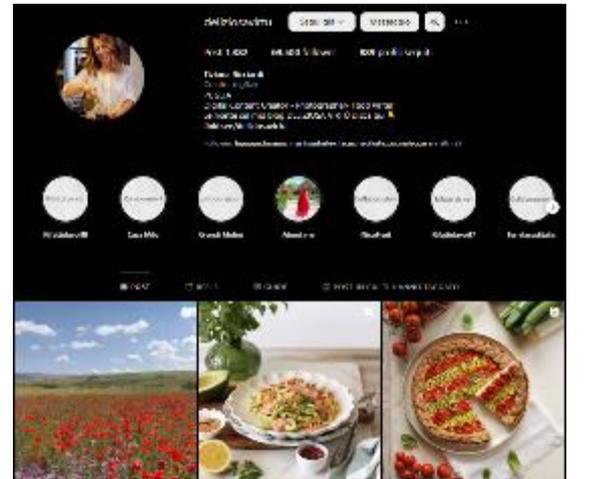
Fabio Vicentini
[@fabiohofame](#)



Silvia Spano
[@essenzavegetale](#)



Tiziana Ricciardi
[@deliziosavirtu](#)



5.0

Chi Siamo

Produciamo farine e semole per tutti i segmenti di mercato
(industria alimentare, artigiani, grande distribuzione, industria zootecnica)

CHI SIAMO

Grandi Molini Italiani è il **primo gruppo molitorio italiano** e tra i principali in Europa.

Le nostre farine sono il **primo ingrediente** per **oltre 5.000 panificatori** artigiani, **centinaia di aziende alimentari** nazionali e internazionali e **milioni di appassionati** di cucina e dei **prodotti da forno** preparati in **casa**.

Il **nostro impegno** è rivolto a ottenere sempre la **massima qualità e sicurezza** dei prodotti oltre che la soddisfazione di chiunque si rivolga a noi.

Con **5 molini** attivi, **14 poli logistico-distributivi** e una **rete di grossisti e venditori capillare**, siamo pronti ad accontentare ogni richiesta, garantendo l'assoluta qualità del nostro prodotto, **dal campo al forno**.



LIVORNO



VERONA



VENEZIA

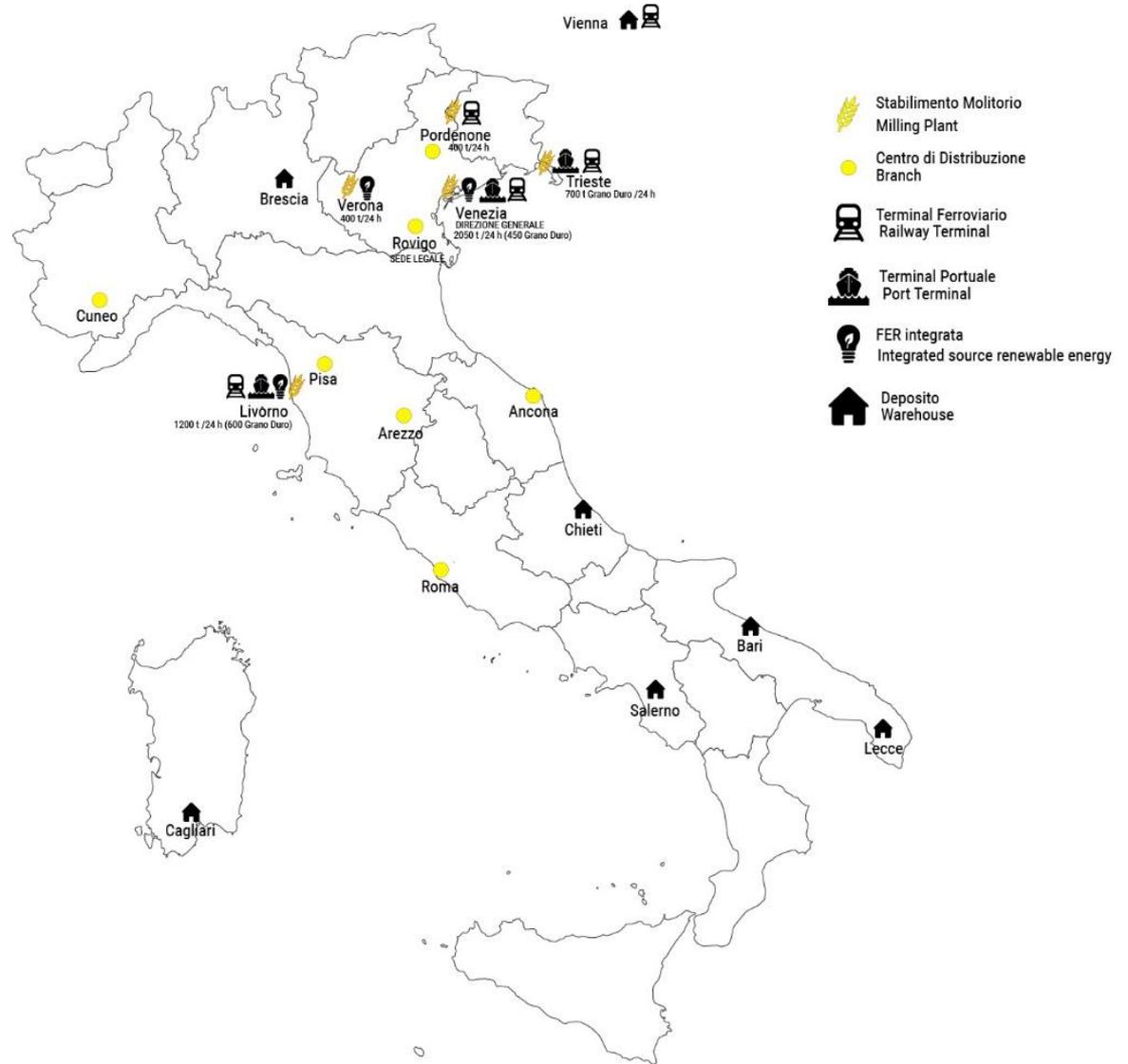


PORDENONE



TRIESTE

DOVE SIAMO



I NOSTRI NUMERI (anno 2023)

FATTURATO

273

Milioni di euro



GRANO MACINATO

900.000

t/anno



STABILIMENTI

5



DIPENDENTI E
COLLABORATORI

240



TERMINAL
FERROVIARI **5**



TERMINAL
PORTUALI **4**



CENTRI DI DISTRIBUZIONE E
DEPOSITI **14**



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



BRITISH RETAIL
CONSORTIUM



UNI EN ISO
14001:15



GESTIONE SICUREZZA
BS OHSAS 18001:2007



CERTIFICAZIONE
BIOLOGICO



CERTIFICAZIONE
KOSHER



BABY FOOD



FEED SAFETY
CERTIFICATION
SCHEME



INTERNATIONAL
SUSTAINABILITY
AND CARBON
CERTIFICATION



RESPONSIBLE
SUPPLY CHAINS
CERTIFICATION

ALCUNI DEI NOSTRI CLIENTI

Industrie Alimentari



ALCUNI DEI NOSTRI CLIENTI

Pastifici



ALCUNI DEI NOSTRI CLIENTI

Industrie Mangimistiche



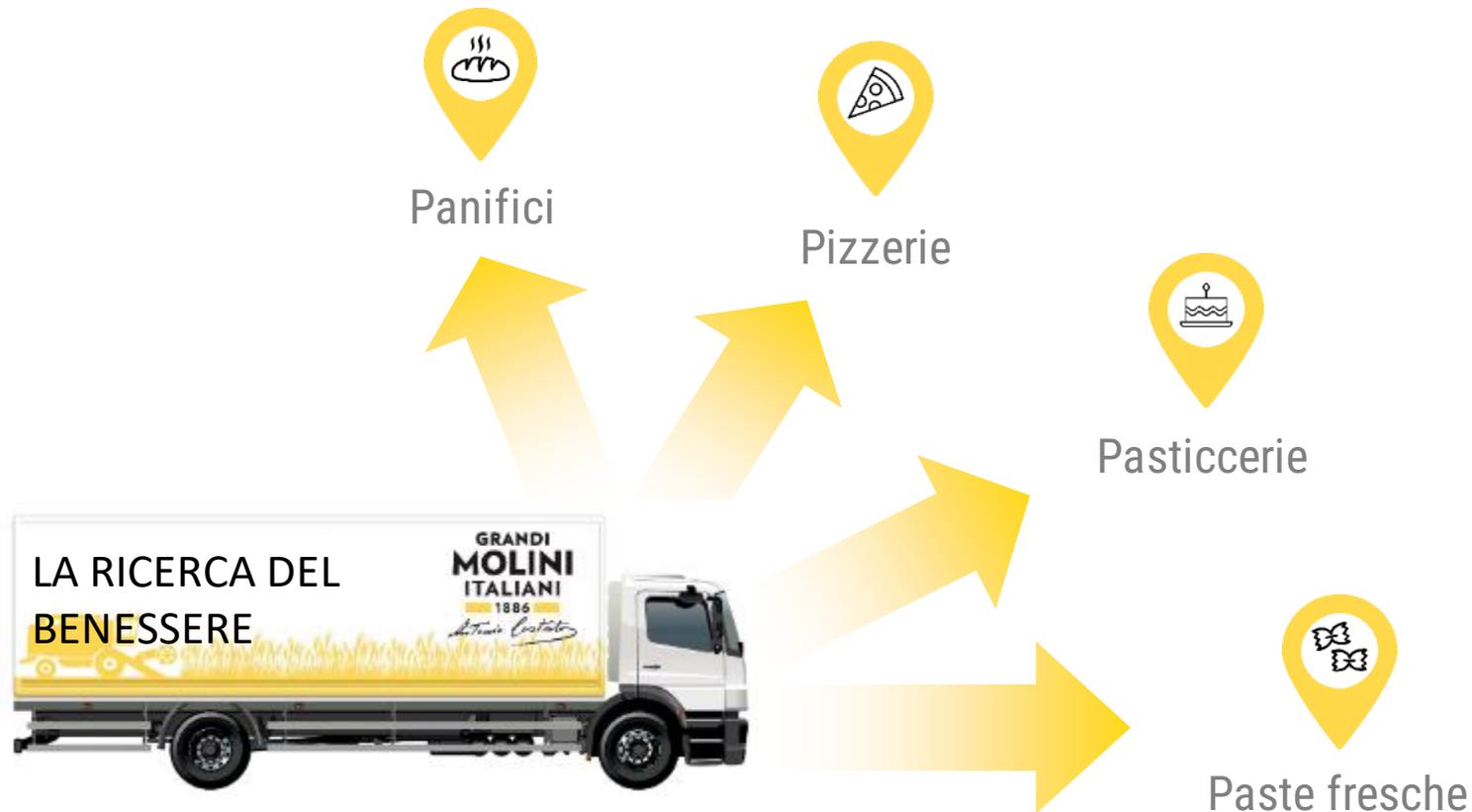
ALCUNI DEI NOSTRI CLIENTI

Grande Distribuzione



ALCUNI DEI NOSTRI CLIENTI

Artigiani e Grossisti



LINEA ORIGINI

Artigiani – Sacco da 25 kg

Origini è una linea di prodotti che coniuga la più antica tradizione molitoria con l'innovazione.

Il processo di lavorazione si arricchisce di una nuova fase, la **decorticazione a pietra**, che migliora la qualità di ogni singolo chicco.

Da **due secoli** siamo al fianco dei **migliori artigiani** che, ogni giorno, fanno della farina **il centro del proprio mestiere**.



LINEA 100% GRANO ITALIANO

Artigiani – Sacco da 25 kg e Pacchetto da 1 kg

Da un'attenta ricerca e selezione di grani nazionali, nasce la linea **100% Grano Italiano**.

Farine e semole realizzate con i migliori **grani coltivati in Italia**, a garanzia di un prodotto sicuro, tracciato, di alta qualità **a sostegno della filiera produttiva italiana**.



LINEA BENESSERE

Artigiani – Sacco da 15 kg

Il **Benessere** lo si conquista con una sana alimentazione e noi di Grandi Molini Italiani lo ricerchiamo fin dal primo ingrediente.

Tante diverse ricette, un sapiente **mix di cereali, semi e legumi**, attentamente bilanciati, per soddisfare il **crescente bisogno di una sana alimentazione**.

Ogni specifica ricetta, grazie ai suoi ingredienti, offre un **beneficio mirato in termini di benessere**, oltre che un **gusto caratteristico**.



VITAMILL® A BASSO INDICE GLICEMICO

Artigiani – Sacco da 15 kg

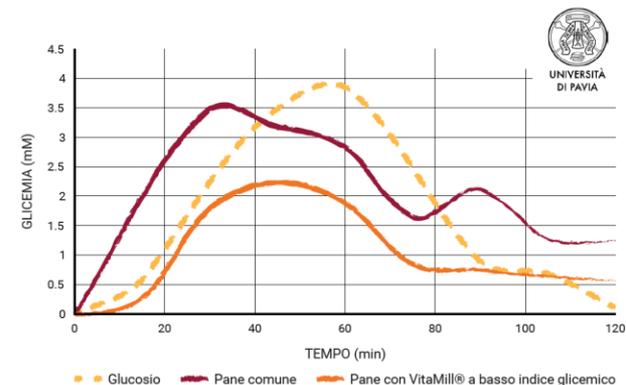
VitaMill® è la linea salutistica di Grandi Molini Italiani che, grazie ad una costante ricerca del Benessere, sviluppa **prodotti funzionali a supporto di un'alimentazione salutare**.

Questo prodotto è **unico** perché è ottenuto dalla sola macinazione di un particolare tipo di **grano ad alto contenuto di amilosio**.

Uno dei principali componenti del chicco di grano è l'amido che, a sua volta, è composto da amilosio e amilopectina.

In un frumento standard l'amido è formato dal 25% di amilosio e dal 75% di amilopectina.

Il **frumento** utilizzato per la farina VitaMill® a Basso Indice Glicemico contiene invece un **amido composto dal 75% di amilosio e dal 25% di amilopectina**.



Grazie allo studio condotto in collaborazione con l'**Università di Pavia**, è stato possibile dimostrare come il pane realizzato con VitaMill® a Basso Indice Glicemico comporti un **innalzamento della glicemia notevolmente inferiore rispetto ad un pane comune**, il cui picco massimo della curva glicemica è molto vicina a quella creata dal glucosio.

Grazie!