



# 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](http://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.

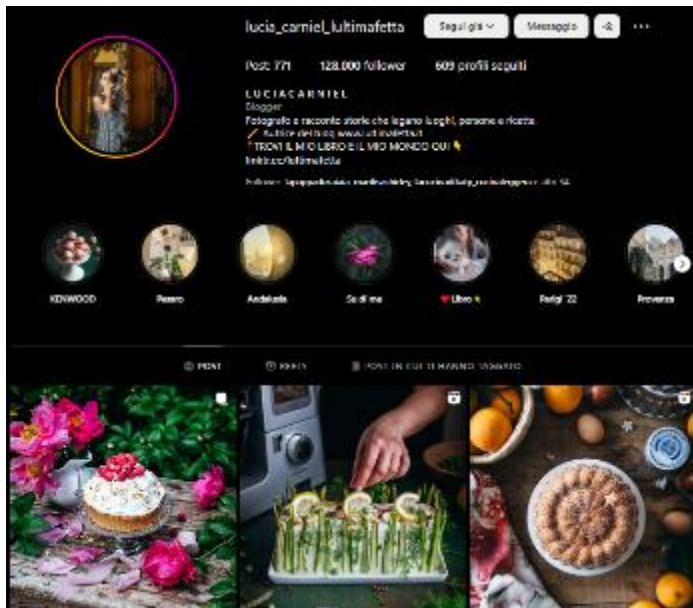


# COLLABORAZIONI

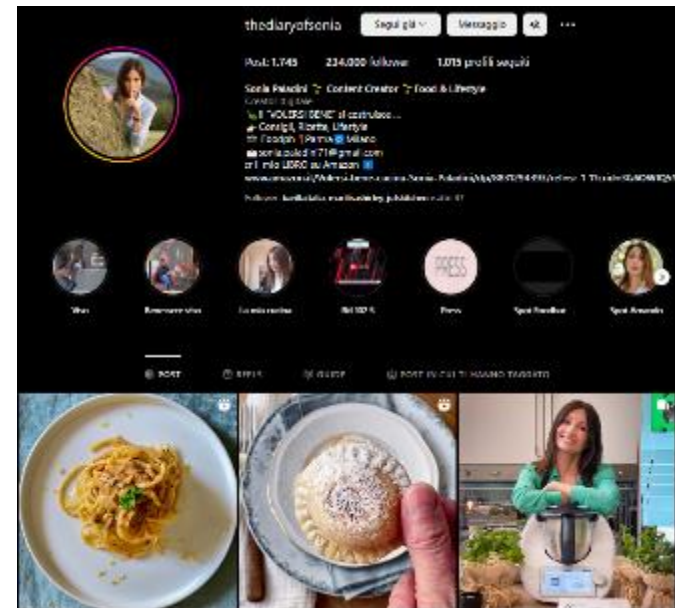
Ad oggi collaboriamo con **8 Food Blogger**, che utilizzano le nostre farine per realizzare sfiziose ricette che noi poi ricondividiamo sui nostri social e nella sezione dedicata all'interno del nostro sito, dettagliando anche il procedimento di realizzazione.

Le nostre collaborazioni:

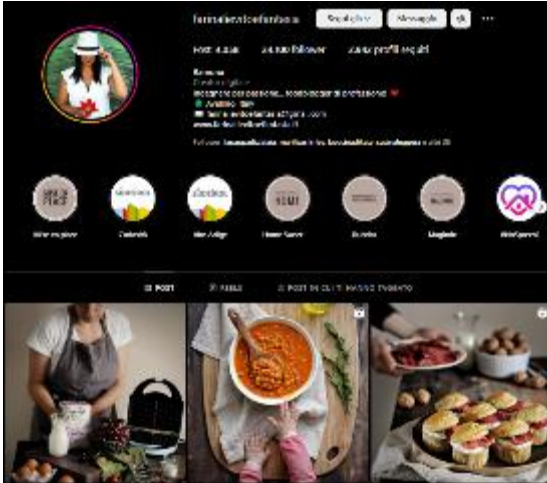
Lucia Carniel | [@lucia\\_carniel\\_ultimafetta](https://www.instagram.com/lucia_carniel_ultimafetta)



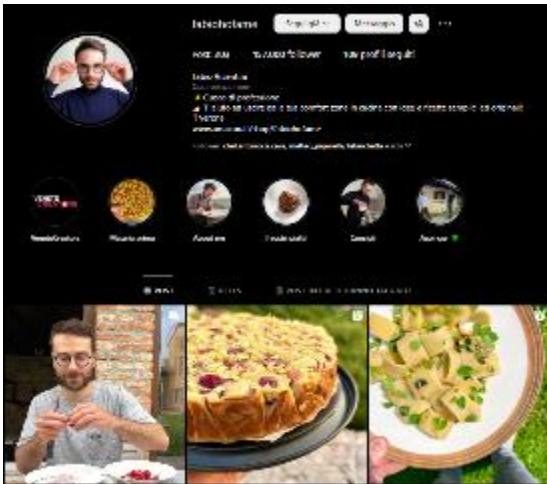
Sonia Paladini | [@thediaryofsonia](https://www.instagram.com/thediaryofsonia)



Ramona Pizzano  
[@farinalievitoefantasia](#)



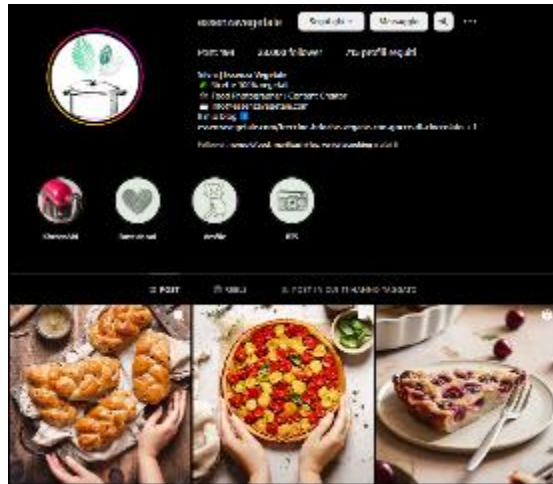
Fabio Vicentini  
[@fabiohofame](#)



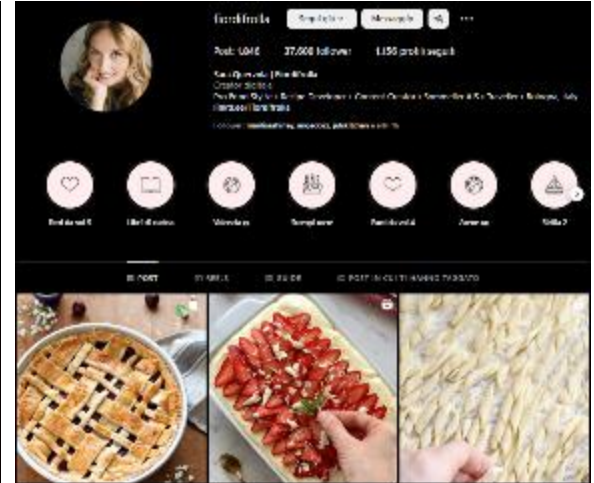
Rossella Venezia  
[@vanigliacooking](#)



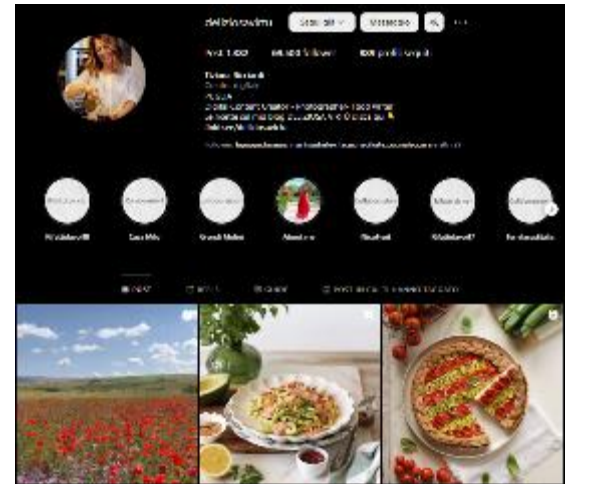
Silvia Spano  
[@essenzavegetale](#)



Sara Querzola  
[@fiordifrolla](#)



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

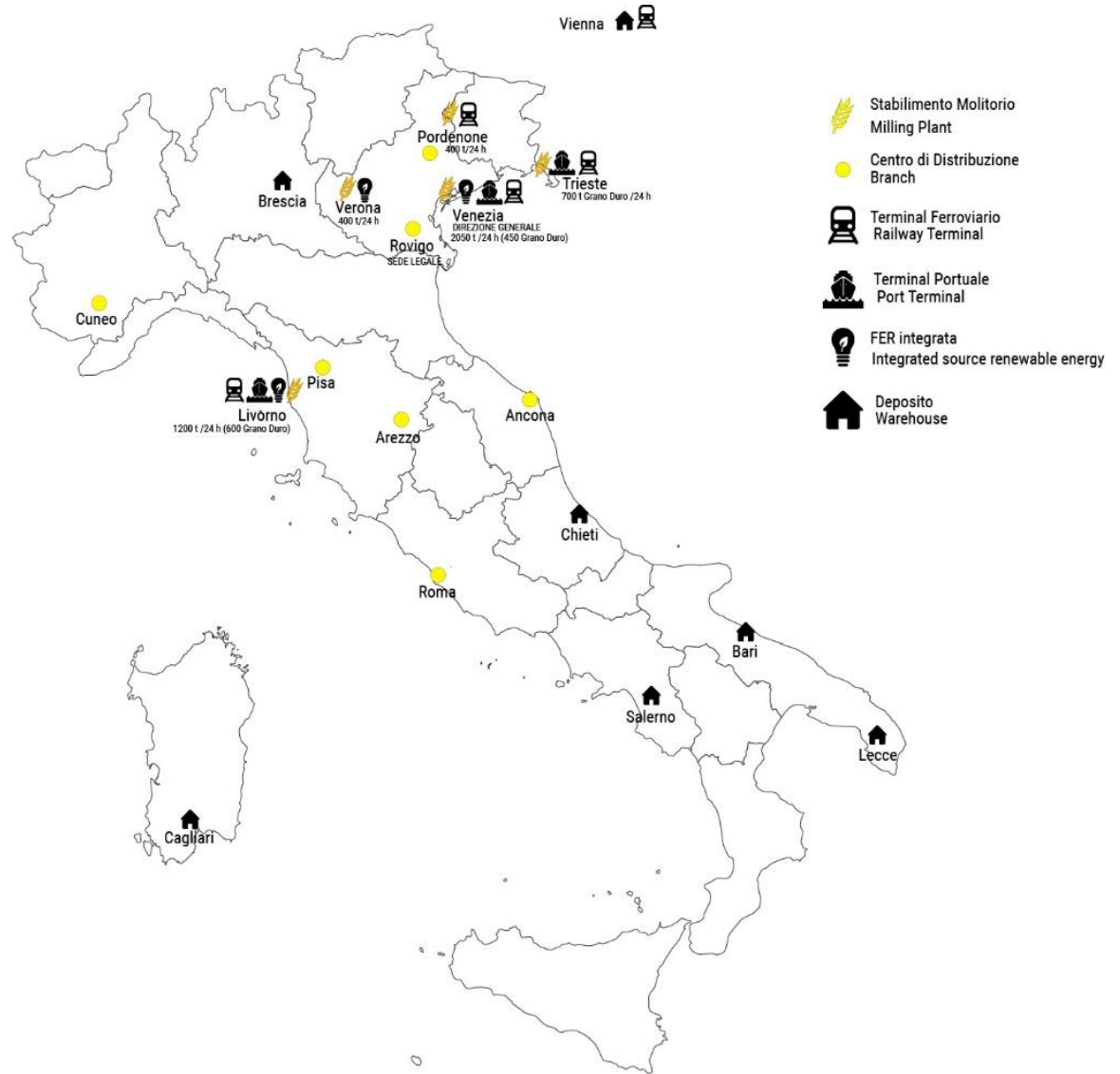


PORDENONE



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



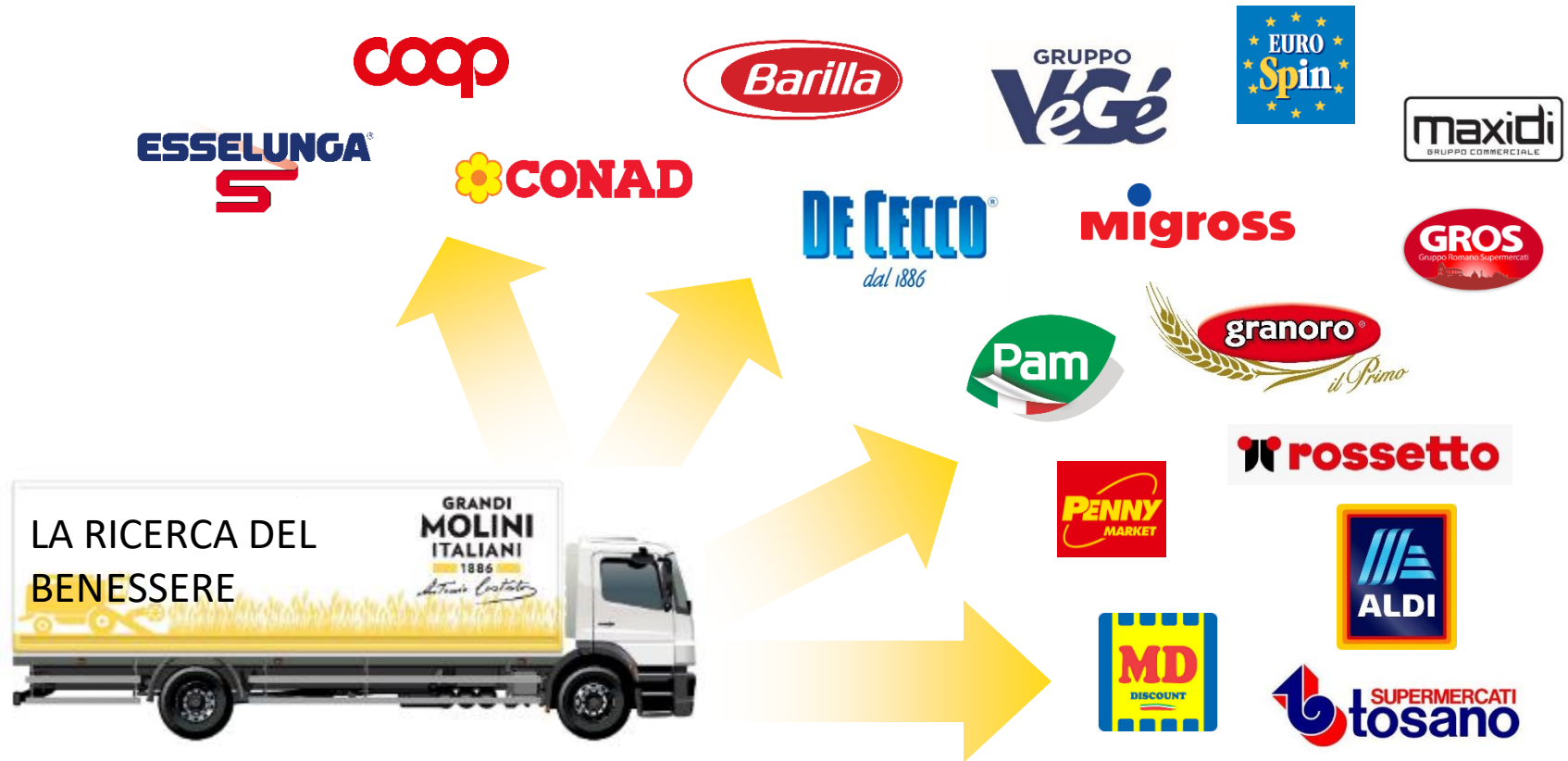
# ALCUNI DEI NOSTRI CLIENTI

## Industrie Mangimistiche



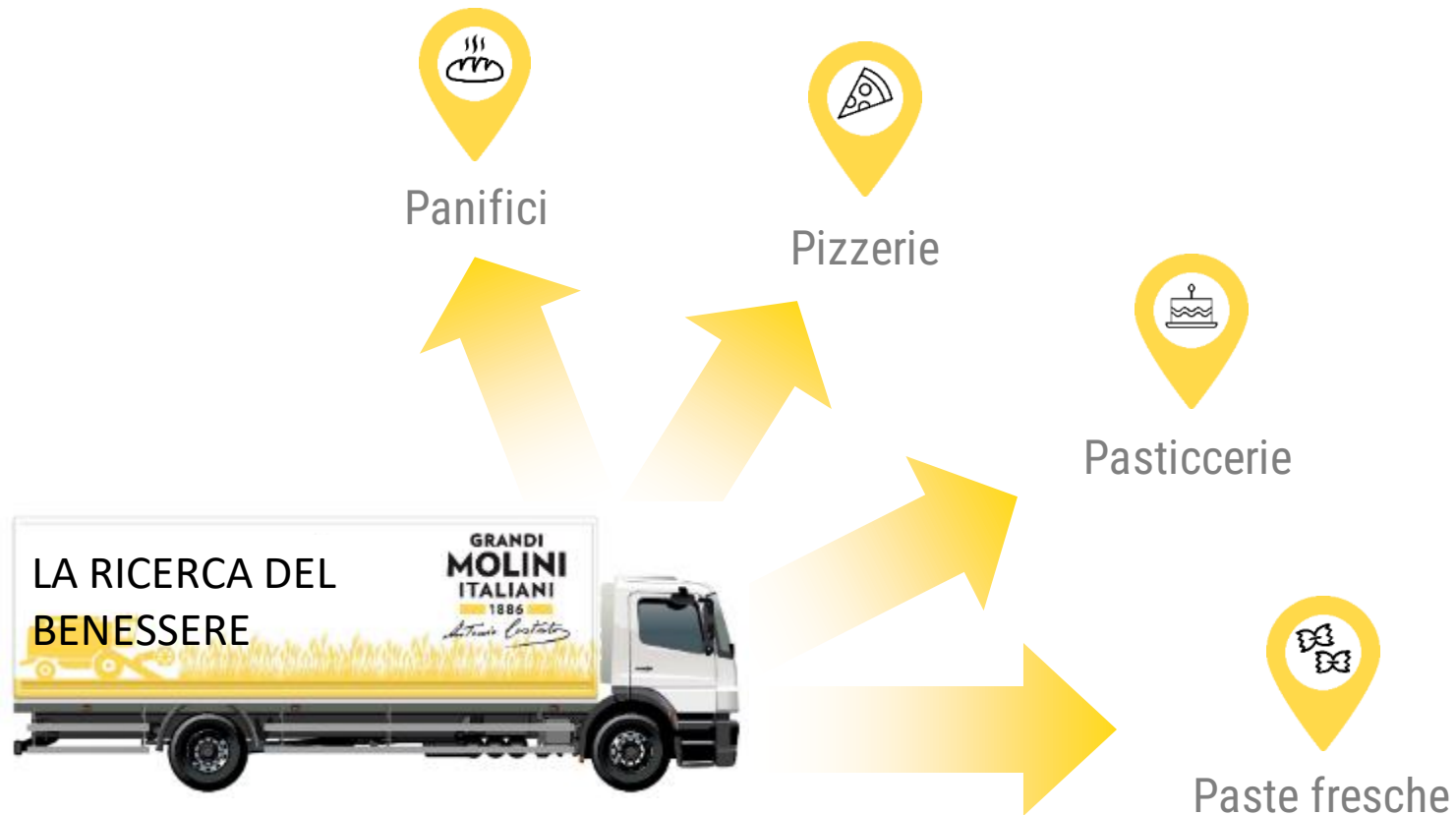
# ALCUNI DEI NOSTRI CLIENTI

## 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

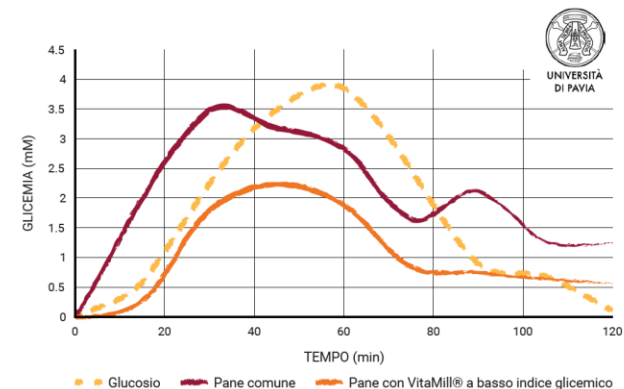
VitaMill® è la linea salutistica di Grandi Molini Italiani che, grazie ad una costante ricerca del Benessere, sviluppa **prodotti funzionali a supporto di un'alimentazione salutare**.

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!**