

Molino Bongermينو

presenta il progetto “Filiera Punto Zero”

L'azienda pugliese punta a enfatizzare la sinergia tra cerealicoltori, centri di stoccaggio, panifici e pastifici per consentire al consumatore di monitorare l'intero processo produttivo.



di Rino Porro

Con sede a Laterza, in provincia di Taranto, Molino Bongermينو nasce nel 2012 dall'idea dei suoi fondatori di produrre semole e farine di grano duro di alta qualità, utilizzando in miscela solo varietà coltivate in Puglia e Basilicata e dando una forte identità territoriale alle produzioni locali di pane e altri prodotti della panetteria fresca. **Maria Bongermينو, ceo** dell'azienda, ha raccontato le ambizioni della società e i dettagli relativi al nuovo progetto di filiera.

Come nasce il business di Molino Bongermينو?

Si tratta di un'azienda artigianale specializzata nella macinazione di diversi cereali. Lo stabilimento conta due linee produttive, a cilindri e a pietra, con capacità giornaliera di circa 35 tonnellate di cereali da cui derivano due tipologie di referenze, le farine convenzionali (grano tenero di varie forze, semole e farine di grano duro) e le farine speciali (ceci, farro, grano arso, senatore cappelli, maiorca). Nel 2018 il paniere dei prodotti è stato ampliato con l'introduzione della linea dedicata alla pasta e di quella dedicata ai legumi. I prodotti a nostro marchio sono distribuiti sia in Italia che all'estero nel canale Horeca e nel retail specializzato. Nella Gdo vengono distribuite referenze per la private label. Nel 2022 il fatturato aziendale ha registrato un incremento di circa il 40% rispetto all'anno precedente con un trend positivo confermato anche nel 2023.

Quali sono le eventuali novità di prodotto e i progetti presenti e futuri?

Stiamo lavorando su due fronti paralleli, la private label e i prodotti a nostro marchio. Per il primo abbiamo ideato "Solo per Te", un servizio pensato per i nostri clienti in grado di soddisfare qualsiasi esigenza come la realizzazione di ricette personalizzate, produzione, confezionamento ed etichettatura anche in diverse lingue. Per i prodotti a nostro marchio sono in arrivo nuove referenze, che andranno ad ampliare le linee già esistenti con delle farine monovarietalì da grani antichi.



I progetti di filiera nati in ambito agroalimentare hanno dato un impulso all'agricoltura locale. E il mercato ha quasi sempre premiato questa scelta: ci racconti il vostro progetto.

Nel corso degli ultimi anni si è manifestata una crescente attenzione rivolta ai problemi connessi al progressivo allungamento delle filiere agro-alimentari, le quali comportano non solo un incremento dei costi del prodotto ma, soprattutto, un'incertezza sulla sua provenienza e sulle trasformazioni che esso subisce. Per contrastare questo fenomeno, si sono diffuse nuove forme di commercializzazione e di consumo che, sinteticamente, si possono ricondurre al concetto di "filiera corta". Il nostro impegno è proprio quello di garantire la massima qualità e trasparenza dell'intero processo produttivo creando un valore aggiunto per tutti gli attori della filiera. Partendo da queste considerazioni Molino Bongermino, in qualità di azienda di prima trasformazione e capofila del progetto, con l'aiuto e la partnership di cerealicoltori, centri di stoccaggio, panifici e pastifici, ha deciso di creare un progetto di filiera corta, denominato Filiera Punto Zero (www.filierapuntozero.it), che potesse enfatizzare questa sinergia e potesse permettere al consumatore finale di seguire e rintracciare l'intero percorso dalla semina al prodotto finito (from Farm to Fork). La piattaforma utilizza la tecnologia Blockchain realizzata in collaborazione con importanti partner tecnologici riconosciuti a livello internazionale come Apio, Trusty, Var Group e Ibm Food Trust. Inoltre, sempre nell'ottica di intercettare i bisogni crescenti dei consumatori amanti di prodotti salutistici, stiamo focalizzando la nostra attenzione sul mondo Health & Wellness, senza tralasciare i plus che le nostre referenze già offrono, e a breve lanceremo una linea dedicata a chi ha fatto dello sport e del mangiar sano uno stile di vita.■

