

## Molino Bongermino 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

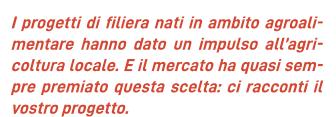
Con sede a Laterza, in provincia di Taranto, Molino Bongermino nasce nel 2012 dall'idea dei suoi fondatori di produrre semole e farine di grano duro di alta qualità, utilizzando in miscela solo varietà coltivate in Puglia e Basilicata e dando una forte identità territoriale alle produzioni locali di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

## Come nasce il business di Molino Bongermino?

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 monovarietali da grani antichi.



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 commercia-





lizzazione 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.