

MOLINO COSMA LANCIA L'ACADEMY PER CHI AMA LA FARINA

5 Marzo 2019

di **Redazione**



PADOVA – La farina è la base della vita stessa. Molino Cosma a San Martino di Lupari, nel Padovano, ne ha fatto una ragione esistenziale. Da quattro generazioni infatti la famiglia Cosma macina farine sia per la grande distribuzione che per panifici e privati.

Un impegno che i quattro titolari portano avanti con dedizione – si legge in una nota – ogni giorno per i loro macchinari passano 180 tonnellate di grano, selezionati tra i migliori granai. Un processo produttivo che è ispirato all'eco-sostenibilità: i pannelli solari installati in azienda riducono i consumi energetici e il grano arriva quasi tutto su rotaia, con riduzioni ingenti dello smog.

La conoscenza è appunto fondamentale per l'azienda, che ha deciso di lanciare una Academy rivolta al pubblico. Una dimensione, quella del mostrare i segreti delle farine, che si articola

in varie iniziative. Il prossimo 13 marzo sarà **Mauro Pasini** parlare di focacce e pizze ed infine l'8 maggio **Eugenio Tebaldi**, esperto di marketing e docente del Cuoa, spiegherà come soddisfare i clienti.

L'11 maggio ci sarà poi l'apertura al pubblico dell'azienda nell'ambito dell'iniziativa "Molini porte aperte". Ma in cantiere c'è anche una idea destinata a far parlare di sé. La spiega **Piero Cosma**, che gestisce l'azienda coi fratelli **Paola, Marta e Rosanna**. "Vogliamo organizzare una sfida tra pizzaioli campani e veneti, per capire chi realizza la pizza migliore. Regolamento e giuria saranno resi noti a breve, sarà davvero interessante".

L'azienda peraltro ha un rapporto di lunga durata coi pizzaioli napoletani. Molino Cosma è infatti entrata a far parte dello speciale albo promosso dall'Avpn, l'Associazione verace pizza napoletana. Un ente, questo, nato nel 1984: i vecchi maestri pizzaioli napoletani, visto il dilagare di grandi catene di fast food, decisero di costituire un'associazione, con tanto di disciplinare e regolamento attuativo, per la difesa e la valorizzazione della pizza, prodotta e lavorata secondo le antiche tradizioni ed usanze napoletane.

"Siamo orgogliosi di questo riconoscimento", spiega Marta Cosma. "L'arte di macinare il grano è un vecchio mestiere ancora tutto impregnato di empirismo. Ecco perché l'adeguamento alle più moderne tecniche di produzione e di controllo qualità deve essere sempre accompagnato dal saper trattare un prodotto vivo come il grano. Crediamo molto nel biologico, siamo sicuri che sarà il futuro anche nel mondo delle farine».