

L'evento



Il tour La visita agli impianti del Molino Magri in occasione della presentazione dell'Academy FOTO NICOLA SACCANI

Il Molino Magri cresce Nasce la nuova Academy

• **Dallo chef stellato all'esperto di consumi nella scuola aperta per festeggiare tre anniversari dei titolari**

CAMILLA SORREGOTTI

Leonardo, trent'anni, Modesto, sessanta e Gian Pietro novanta. Quest'anno la famiglia Magri, proprietaria del Molino Magri di Marmirolo, festeggia tre anniversari importanti simbolo di una tradizione, quella della produzione di farine, che si tramanda di generazione in generazione. Per celebrare questo triplice traguardo la famiglia Magri ha organizzato un evento, all'interno della propria azienda, durante il quale è stata presentata l'ultima novità: la Molino Magri Aca-



I titolari La famiglia Magri, proprietaria del mulino dal 1929

demey.

L'Academy

Formata da un team di esperti, l'Academy propone un percorso di formazione per professionisti del settore food. Cucina, marketing, nutrizione, consulenza aziendale: la formazione sarà a tutto tondo. «L'accademia è uno strumento per condividere con voi le nostre conoscenze - ha detto Modesto Magri, amministratore delegato - e

per far crescere le vostre aziende. Abbiamo coinvolto consulenti esperti che daranno conoscenze che vanno oltre al semplice saper fare impasti».

I docenti

I componenti del team scelti per questa prima edizione dell'Academy hanno presentato, nel corso dell'evento, le tematiche su cui si concentreranno i corsi. «Con le nuove tecnologie possiamo stu-

diare quello che il nostro cervello percepisce grazie a stimoli visivi e sonori - ha spiegato Vincenzo Russo, professore di psicologia dei consumi e neuromarketing alla Iulm - Un'azienda deve sempre tenere in considerazione il valore del packaging di un prodotto. Un ristorante, la presentazione dei piatti, la posizione delle luci, la musica. Tutto questo influisce sull'esperienza del cliente».

Ha parlato di Innovazione Giuseppe D'Aquino, chef stellato proprietario del ristorante pizzeria Gesti di Bardolino: «Innovare significa non dimenticarsi della tradizione. L'innovazione può essere visiva, lavorando sulla presentazione di un piatto e rendendo un prodotto semplice un'esperienza gourmet, e può riguardare l'uso di nuove tecniche. Gli altri esperti del team sono la nutrizionista Carmela Saviano e i consulenti aziendali Patrizia Danesi e Carlo Consiglio.

