

La cerimonia



La consegna | nove vincitori delle sette categorie

Al Molino Pasini
il premio Altagamma
«Eccellenza italiana»

• All'azienda di Cesole
il riconoscimento
alla Scala di Milano
«Promuove l'arte
della farina»

Molino Pasini è tra i vincitori della nona edizione del "Premio giovani imprese Altagamma - Believing in the future", promosso dalla Fondazione Altagamma insieme a Borsa Italiana, Elite - Gruppo Euronext e Sda Bocconi School of Management. All'azienda mantovana è stato conferito il premio per la categoria "Alimentare", a riconoscimento di un percorso industriale e culturale che ha saputo elevare la farina da commodity, cioè beni fungibili, a prodotto di alta gamma, restituendole valore, identità e centralità nel panorama dell'eccellenza italiana.

Il premio è stato assegnato da una giuria composta da 15 esperti e giornalisti, che ha selezionato i finalisti sulla base delle potenzialità espresse, della qualità della proposta e della capacità di innovare. La cerimonia di premiazione si è svolta giovedì scorso al Teatro alla Scala di Milano. Il premio è stato ritirato da Gianluca Pasini, amministratore delegato di Molino

Pasini. Questa la motivazione del premio, così come riportata il comunicato Altagamma: «Molino Pasini è tra le realtà italiane di riferimento nella produzione di farine di alta gamma. Guidata oggi dalla quarta generazione della famiglia fondatrice, l'azienda unisce know-how, ricerca, innovazione tecnologica e un approccio rigoroso alla qualità, promuovendo l'arte della farina come sintesi di eccellenza produttiva e saper fare. Dal 2017 l'azienda ha rinnovato totalmente il proprio linguaggio di marca, il logo, il sito web e il packaging, con un approccio innovativo e all'avanguardia. Società Benefit dal 2024, con sede in provincia di Mantova, promuove una cultura della farina che integra responsabilità sociale, design e formazione». «Ricevere questo premio - dichiara Gianluca Pasini - rappresenta un riconoscimento di straordinario valore. È la conferma di un percorso iniziato anni fa, con l'obiettivo di dare nuova dignità alla farina e al lavoro del mugnaio. Il premio appartiene a tutta la nostra azienda e rafforza il nostro impegno nel continuare a investire in qualità, ricerca, formazione e responsabilità».

