

## ATTIVITÀ

**MOLINO MAGRI** è un mulino italiano di proprietà della famiglia Magri da **quattro generazioni**, che opera sin dal **1929** nella produzione di una gamma completa di **farine e miscele speciali** di alta qualità per la **panificazione, la pizza e la pasticceria**. La qualità con cui opera è garantita sin dalla selezione di grano nazionale e internazionale e durante tutto l'iter produttivo, grazie alla presenza di un laboratorio interno e di un Team Tecnico che offre assistenza completa ai nostri clienti.

Il Molino, presente nel territorio di Marmirolo sin dal periodo dei Gonzaga, diventa di proprietà della famiglia Magri nel 1929, anno di acquisto da parte di Pietro Magri e del figlio Cuore Modesto. Padre e figlio intraprendono un percorso nuovo all'insegna dell'innovazione e della tecnologia: nel 1948 sorge un nuovo fabbricato e nel 1969 i nuovi silos per lo stoccaggio delle materie prime. Dagli anni '70 l'azienda viene lasciata in gestione a Gian Pietro Magri, tuttora attuale presidente della società, con il quale nel 1978 vengono acquistati i silos per i prodotti finiti.

Gli anni '80 sono quelli del passaggio delle consegne e dei nuovi innesti: entrano in azienda affiancando il padre i figli Anna, Modesto e Stefano, e l'attività conosce un nuovo impulso produttivo e qualitativo. Alla fine degli anni '80 viene realizzato un impianto di miscelazione che permette una diversificazione delle farine prodotte e una personalizzazione delle stesse.

La rivoluzione tecnologica è alle porte. Negli anni '90 il sistema produttivo viene computerizzato fino ad arrivare, nel 1999, all'introduzione nella nostra azienda alimentare del sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9002, poi aggiornato alle nuove norme vision.

Il valore dell'esperienza è stato così trasmesso di generazione in generazione, insieme alla storia di chi ha fatto del proprio mestiere un'arte, sapendo rispettare e innovare il territorio d'origine per garantire materie prime di qualità.

Le farine in produzione sono il risultato della lavorazione di grano tenero selezionato che, in seguito alle richieste sempre più specifiche della clientela, ha permesso di mettere a punto le seguenti linee di prodotti speciali:

- **PANEPLUS**: farine tradizionali, semilavorati e miglioratori per panificazione
- **PIZZAPLUS**: farine specifiche, semilavorati e miglioratori per pizzeria
- **DOLCEPLUS**: farine specifiche, semilavorati e miglioratori per pasticceria
- **NUCLEOPLUS**: semilavorati concentrati per ogni utilizzo
- linea **BENESSERE** - pacchi da 400 e 500g in **ATM** per il consumatore
- linea **CHEF** - pacchi da KILO per professionisti della ristorazione in **ATM**
- Completa la scelta la linea di farine storiche da Kg: farine di tipo 00 Universale, Tipo 1 a Km zero, Manitoba e Pastafresca.



## Molino Magri Srl

Strada Mantova, 13 – 46045 MARMIROLO (MN)

TEL +39 0376 466022 – FAX +39 0376 467981

PIVA 00152740205 – [www.molinomagri.it](http://www.molinomagri.it)

MOLINO MAGRI si è sempre caratterizzato, oltre che per la produzione di farine di qualità, per l'efficienza nei servizi offerti alla clientela. L'azienda assicura, infatti:

- Una capacità produttiva di **2000 quintali al giorno**;
- Una capacità di stoccaggio grano sufficiente al fabbisogno di tre mesi di produzione garantendo così un prodotto finale stabile e costante;
- Una capacità di stoccaggio delle farine, che permette un riposo ottimale, migliorando la qualità del prodotto finale;
- Attenzione alla qualità sia dei prodotti che del servizio;
- Assistenza tecnica su più livelli: agente, azienda (con laboratorio interno), tecnico esterno;
- Flessibilità produttiva nei confronti del cliente (con l'offerta di prodotti personalizzati);
- Puntualità nelle consegne.

## SEDE

La sede di MOLINO MAGRI si trova a Marmiolo, in provincia di Mantova: comune da sempre vocato alla produzione di frumento, mais, riso e altre coltivazioni da terra.

Essa sorge su un'area estesa dove si trovano:

- i silos per lo stoccaggio delle materie prime;
- lo stabilimento di produzione;
- i silos per lo stoccaggio dei prodotti finiti;
- il magazzino per lo stoccaggio dei prodotti finiti e carico degli automezzi;
- gli uffici commerciali, amministrativi e i laboratori di controllo e ricerca;
- l'impianto fotovoltaico
- l'autorimessa degli automezzi (camion, rimorchi e furgoni) per il trasporto dei prodotti finiti.

L'azienda dispone inoltre di altri magazzini in provincia di **Roma, Napoli e Grosseto** preposti allo stoccaggio delle merci, per facilitare la distribuzione capillare sul territorio italiano.

## PRODUZIONE E CERTIFICAZIONI

Nel maggio del 1999 MOLINO MAGRI ha conseguito la certificazione del sistema qualità secondo le norme UNI EN ISO 9002 comprendente il sistema **HACCP**, e nel settembre 2002 si è adeguata alle norme **UNI EN ISO 9001:2008**.

Nel dicembre 2011 si sono aggiunte la certificazione **BRC** (British Retail Consortium), che attesta il tenore qualitativo di confezionamento, e la certificazione **IFS** (International Food Standard), che conferma la sicurezza dei prodotti. Nel 2012, infine, le farine MAGRI sono state certificate **KOSHER** e l'azienda ha ottenuto il **riconoscimento di farine biologiche** per la produzione di grano **KHORASAN**.

Questo ha portato l'intera organizzazione aziendale ad operare secondo le normative riconosciute a livello internazionale, nelle più importanti procedure:

2

## **Molino Magri Srl**

Strada Mantova, 13 – 46045 MARMIROLO (MN)

TEL +39 0376 466022 – FAX +39 0376 467981

PIVA 00152740205 – [www.molinomagri.it](http://www.molinomagri.it)

- la scelta delle materie prime;
- l'aspetto igienico-sanitario nel processo produttivo e nello stoccaggio (in armonia con le norme HACCP);
- il confezionamento ed il trasporto dei prodotti finiti;
- il controllo e l'assicurazione qualità attraverso un laboratorio attrezzato con i più moderni strumenti di analisi specifici del settore;
- servizio di assistenza post-vendita.

Per garantire al meglio il controllo e la qualità, l'azienda ha un laboratorio interno. La ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti e tecnologie è portata avanti continuamente anche grazie alla collaborazione con le Università di Milano e di Parma.

## **CLIENTI E DISTRIBUZIONE**

MOLINO MAGRI, grazie alla sua organizzazione ed alla rete di agenti, si rivolge a:

- piccoli artigiani: panifici, forni, pasticcerie e pizzerie;
- industrie e semi industrie;
- grossisti, distributori e importatori;
- canale Ho.Re.Ca.

Nel tempo l'azienda si è assicurata clienti su buona parte del territorio nazionale grazie alla propria rete di agenti.

In ambito internazionale, MOLINO MAGRI è presente tramite i suoi clienti e rappresentanti commerciali in circa 10 paesi tra **Europa, Russia, Africa e Sud America**.

