

La **farina** del Molino Spadoni è tutta del suo sacco E viene studiata dalle Business school di mezzo **mondo**

Il gruppo è stato capace di diversificare: oggi produce in proprio e apre ristoranti. L'idea di un mercato a Ravenna

Miami, Rio de Janeiro, Mosca, Chongqing, Bedford, Città del Capo e pure Bologna. Il 24 ottobre da 9 Business School sparse per il mondo sono venuti fino a Cocolia: manager e studenti sono arrivati in questa minuscola frazione di Ravenna con 380 abitanti per ammirare una delle «migliori realtà di successo del Made in Italy dell'Emilia-Romagna per il comparto food».

Il copyright è della **Bologna Business School** e si riferisce al Molino Spadoni, un'azienda a quasi secolare tradizione che è riuscita ad adattarsi al mercato sempre con la farina del suo sacco. Tutto è cominciato nel 1923, quando Livio Spadoni fondò il marchio che porta il suo nome, quasi 500 anni dopo il rilevamento di quell'antica macina idraulica da parte della sua famiglia. Oggi la sede è rimasta a Cocolia, ma lungo la via Emilia Molino Spadoni possiede 10 stabilimenti che danno lavoro a 120 dipendenti e a 2.000 collaboratori esterni per un volume d'affari di 50 milioni, il 12% dei quali realizzati in Europa e negli Stati Uniti. D'altronde la distribuzione delle quote di mercato delle farine non lascia dubbi: nella gdo il gruppo ravennate controlla il 51,1% contro l'8,4% di Barilla e il 6,3% di Molino Chiavazza, per ricordare solo i più famosi.

Tra la pietra delle origini e una globalizzazione che rischia di mandare sempre tutto in crusca, c'è il punto di svolta del 2009, tracciato dall'attuale ad Leonardo Spadoni, dopo la grande rivoluzione delle farine specifiche inventate negli anni 80. La parola però è lasciata, in questo caso, alla quarta generazione, Federico Fabbri, nipote

di Leonardo (il patriarca Livio era il padre di suo nonno), oggi direttore aziendale a soli 32 anni.

Riccardo Silvi, direttore scientifico dell'International Week di **Bologna Business School**, che ha portato i suoi alunni a visitare l'azienda, è netto: «Di dimensione medio-piccola, Molino Spadoni ha saputo rinnovarsi e usare le proprie competenze e conoscenze per innovare il proprio modello di family business, lavorando sulla diversificazione del prodotto e sulle modalità distributive».

E nel 2009 infatti che il gruppo Spadoni decide di sperimentare un'intuizione che si rivelerà giusta. Oltre a farine, miscele e lieviti, sono stati creati prodotti senza glutine, biologici, nutraceutici e anche da forno dolci, salati e surgelati, derivati dalla materia prima di Molino Spadoni. Che non caso è socio del consorzio Almaverde Bio. Le farine vengono dall'Italia, ma anche dall'estero, vedi la manitoba. «Oltre a questo filone, abbiamo diversificato verso progetti più tradizionali per valorizzare la nostra storia — continua Fabbri — dai formaggi come lo squacquerone e la ricotta, confezionati in un caseificio che abbiamo recentemente acquisito, al mondo della carne-. A Brisighella infatti abbiamo costruito un allevamento di sola mora romagnola, con annesso centro di lavorazione, per produrre carne e salumi a marchio Officine gastronomiche Spadoni».

Nel futuro però non ci saranno quotazioni o fondi di investimento, sgombra subito il campo il giovane manager. «A completamento di tutti questi progetti, vogliamo diventare un polo alimentare completo. Per questo abbiamo attivato l'aper-

tura "Casa Spadoni", ristoranti in cui serviamo pietanze con nostre materie prime. Il primo locale è stato aperto a San Giacomo del Martignone, in provincia di Bologna». Le prossime inaugurazioni saranno a Faenza, poi a Ravenna di fronte alla Basilica di San Vitale e poi ancora a Brisighella per concludere nel 2017 con l'arrivo del format dentro al mercato coperto di Ravenna: 4.500 metri quadri dove il gruppo sarà protagonista con tutta la sua offerta assieme a Coop Adriatica per cucinare e somministrare gelati, birre, pizze, piadine e carni.

Andrea Rinaldi

Chi è



Leonardo Spadoni, amministratore delegato del gruppo Molino Spadoni



Produzione

A sinistra la sede del gruppo Molino Spadoni a Coccolia, in provincia di Ravenna. L'azienda possiede 10 stabilimenti sparsi per la regione. Sopra invece l'interno di Casa Spadoni la catena di ristoranti a marchio in cui vengono servite pietanze a base di materie prime Spadoni

