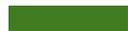




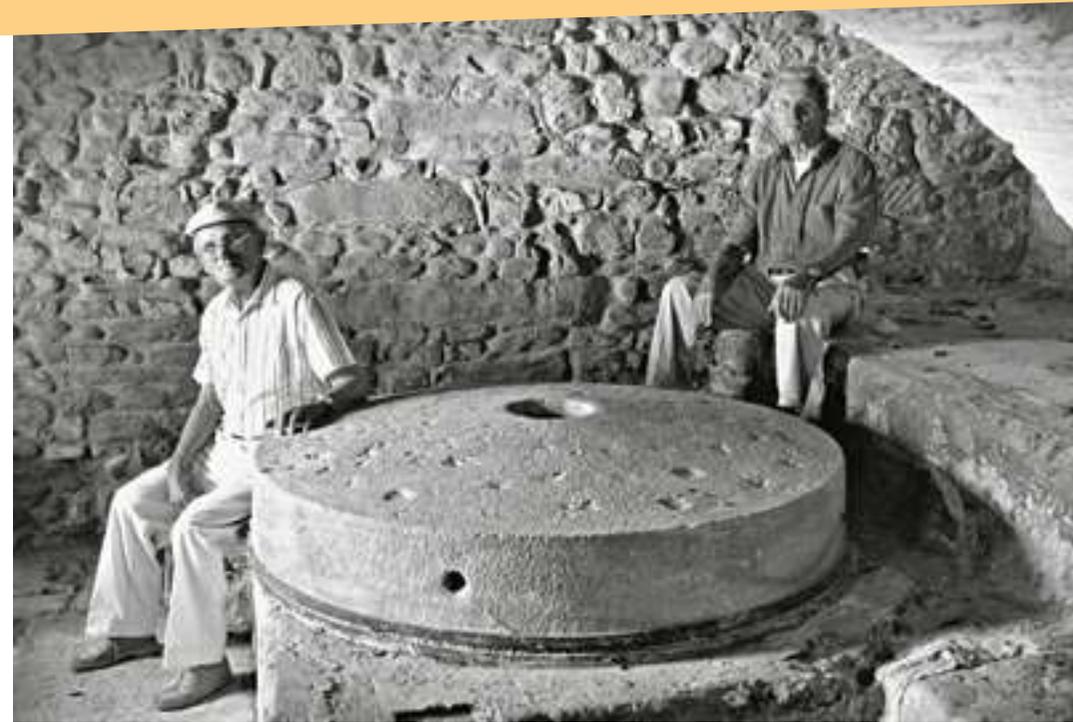
## COMPANY PROFILE



# LA NOSTRA STORIA

Nel 1705 a Brisighella inizia la storia di Molino Naldoni, che passa attraverso quattro molini prima di approdare nel 1954 a Marzeno di Brisighella, con Iginò ed Elido Naldoni.

Nel cuore della Romagna rilevano il vecchio molino, evolutosi in impianto all'avanguardia. La conoscenza dei grani e l'arte molitoria sono passate di padre in figlio, accompagnate da una sempre maggiore eccellenza tecnologica e qualitativa. La ricerca parte da un'accurata selezione dei grani e delle zone di coltivazione, per arrivare alla migliore modalità di macinazione e ai più rigorosi controlli di laboratorio. Una filosofia che abbraccia qualità e sicurezza alimentare, rendendole realtà.



1705



Molino di Boldrino  
a Brisighella

Fine  
1800



Molino Marignano  
a San Martino in  
Gattara Brisighella

1935



Molino Tavernelle  
a Modigliana

1945



Molino di Bellone  
a Modigliana

1954



Molino Naldoni  
a Marzeno

2016



Molino Naldoni  
a Faenza

2019



Avvio della produzione a Faenza e  
nascita del brand biologico Farinaria



[www.farinaria.it](http://www.farinaria.it)

# SIAMO ROMAGNOLI



La Romagna è terra di ricchissima tradizione culinaria, di verde naturale, di dolce clima. **È a Faenza che è nato uno stabilimento tutto nuovo:** qui si macinano quasi esclusivamente grani italiani, provenienti da una distanza di non oltre 100 chilometri dallo stabilimento stesso. Utilizzare queste risorse significa non solo avere la consapevolezza di ciò che mangiamo, ma anche contribuire alla fecondità e alla salute del nostro territorio: **perché sostenibilità e benessere vanno di pari passo.**

# IL MOLINO A FAENZA



**20.000** m<sup>2</sup>  
di superficie totale

**900** m<sup>2</sup>  
di area dedicata al  
confezionamento

**2.500** m<sup>2</sup>  
di magazzini

**4.300** m<sup>2</sup>  
di area destinata  
all'impianto molitorio

A Faenza, a 2 chilometri dal casello autostradale A14, c'è il nuovo molino Naldoni. Costruito ex novo in Via Pana a Faenza, è finalmente attivo dal 2019, dopo che nel 2017 erano stati inaugurati il magazzino di stoccaggio con impianto di confezionamento, i silos di deposito grano e i nuovi uffici. **Qui è ora possibile macinare 280 tonnellate di grano tenero al giorno.**

## IL NOSTRO CREDO



Per Naldoni, la qualità è una vocazione. Ecco perché ogni farina è la risposta a uno stimolo che viene da chi cucina per professione, che collabora in prima persona alla produzione. Alla qualità si accompagna costantemente la sicurezza alimentare, che è il primo obiettivo di tutti i collaboratori Naldoni. Il **controllo rigoroso dei grani** e lo studio delle loro caratteristiche sono le basi da cui si ottiene un prodotto composto solo ed esclusivamente da farina di grano tenero, **senza alcun tipo di additivi o miglioratori**, e attentamente ricontrollato dal laboratorio interno.

# LE FARINE NALDONI



L'ampio catalogo comprende ogni tipo di farina: tipo '0', '00', '1', '2', integrale, macinata a pietra, miscele speciali per piadina, pasta fresca, pizza e pasticceria, semola di grano duro e semola rimacinata di grano duro, semilavorati per pani speciali, farine di mais, farina di farro e farina di farro integrale, farina di grano khorasan. **A ogni esigenza la propria farina.**

**83,23%** GRANO NAZIONALE  
macinato sul totale 2019

**30,37%** GRANO A KM 0  
macinato sul totale 2019

# L'EVOLUZIONE DELLE FARINE

*le  
farine  
del Passatore*



Molino Naldoni desidera offrire sempre nuove possibilità creative ai professionisti dell'alimentazione, che oggi cercano un prodotto sano, buono, garantito. Ma cercano anche radici solide e un futuro sempre più sostenibile. Ecco perché Molino Naldoni ha avviato da tempo la creazione di **farine a km 0** e ancora più digeribili. Oltre ad aver dedicato lo stabilimento di Marzeno di Brisighella all'esclusiva produzione di prodotti biologici a marchio Farinaria, l'azienda ha ricevuto la concessione dello storico Mulino Scodellino: costruito tra la fine del Trecento e l'inizio del Quattrocento, è un mulino a pietra alimentato ad acqua di proprietà del Comune di Castel Bolognese, che dal 2019 è in grado di produrre farine ad uso alimentare da grani antichi biologici macinati a pietra.

Il marchio **Le Farine del Passatore** è dedicato solo alle farine con rintracciabilità di filiera (UNI EN ISO 22005), ottenute dalla molitura di una miscela di grani teneri prodotti in aziende agricole che esistono solo sul territorio romagnolo.

**Italice 100% Grani Italiani** identifica invece le farine ottenute dalla macinazione di grano esclusivamente italiano, caratterizzato da un profumo davvero unico. La linea ha recentemente incluso anche le storiche farine Tina e Sofia: un'evoluzione costante che promette nuova innovazione in futuro.

# LE CERTIFICAZIONI



Se qualità e sicurezza alimentare sono una priorità per Molino Naldoni, la loro gestione è garantita dalle certificazioni ottenute:

## **UNI EN ISO 9001**

sistema di gestione per la Qualità

## **UNI EN ISO 22005**

sistema di Rintracciabilità di Filiera "Le Farine del Passatore"

## **CCPB**

Certificazione prodotto biologico

## **KOSHER**

per tutte le farine di grano tenero su richiesta

## **BRC FOOD SAFETY 8**

sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare

# NALDONI IN NUMERI

FATTURATO 2018

**18.040.787,00 €**

FATTURATO 2019

**21.318.983,00 €**

FATTURATO STIMATO 2020

**25.000.000,00 €**

KG DI FARINA VENDUTA NELL'ANNO 2018

**44.724.933,11**

KG DI FARINA VENDUTA NELL'ANNO 2019

**49.141.022,70**

DIPENDENTI AD OGGI

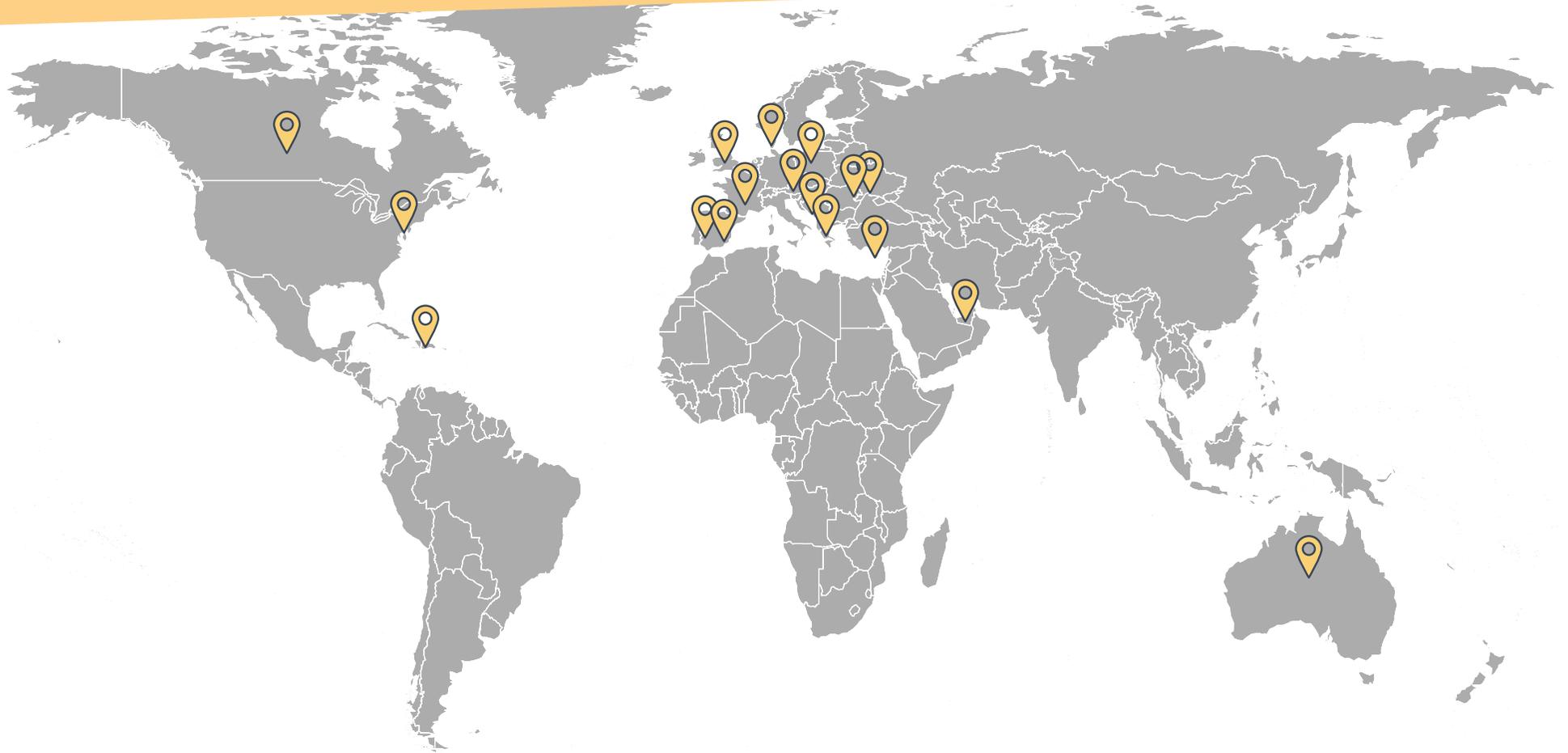
**29**

TOTALE AGENTI DELLA RETE  
COMMERCIALE AD OGGI

**49**



## DOVE SIAMO NEL MONDO



Le farine Molino Naldoni sono presenti in tutto il territorio nazionale. E anche il mercato estero sta apprezzando questi prodotti che fanno del Made in Italy la propria bandiera. Le farine sono in Australia, Belgio, Bulgaria, Canada, Cipro, Danimarca, Emirati Arabi, Francia, Gran Bretagna, Grecia, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Repubblica Dominicana, Romania, Serbia, Slovacchia, Spagna, Stati Uniti, Ucraina.

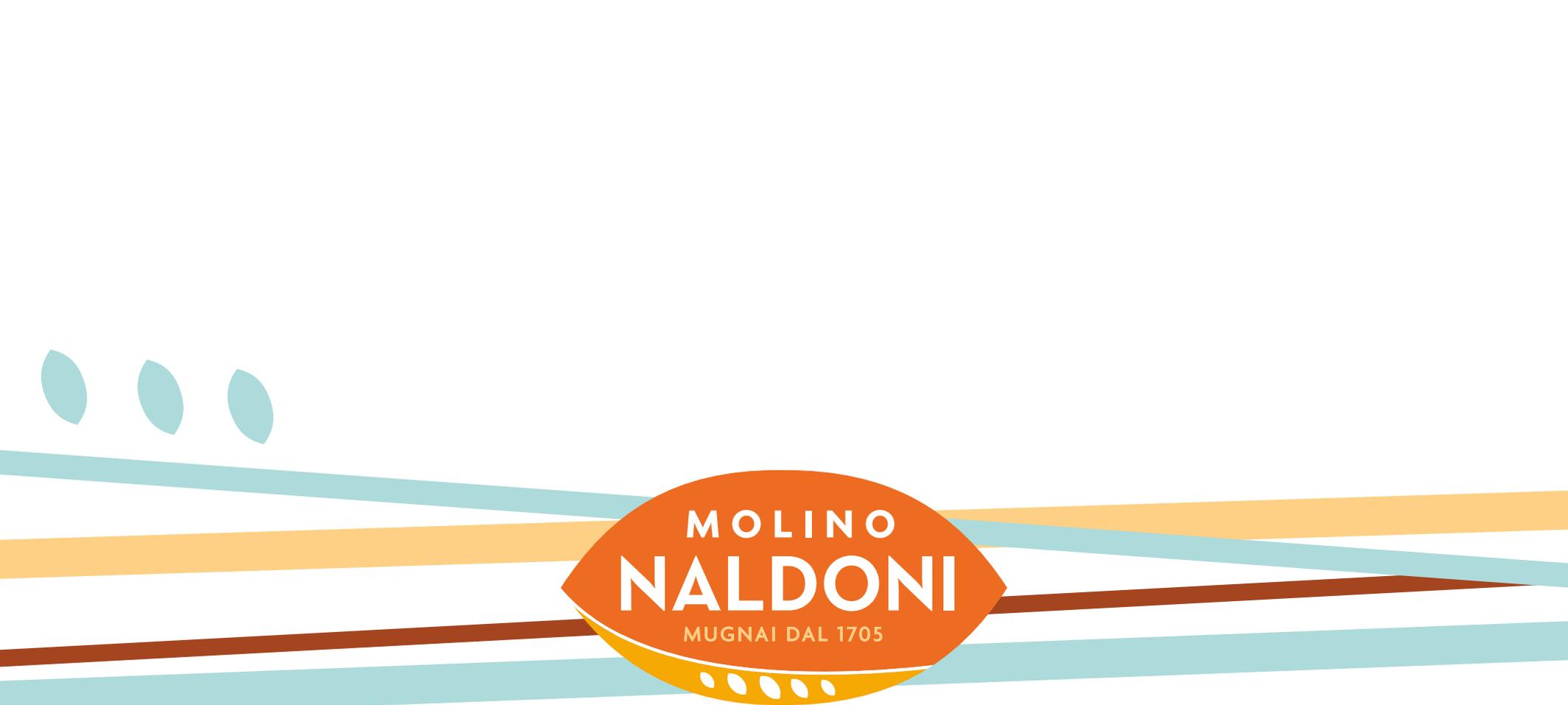
# LA DISTRIBUZIONE



Coerentemente con la filosofia aziendale, Molino Naldoni ha messo a punto negli anni una logistica sempre più efficiente, che trova nella nuova sede di Faenza il proprio traguardo.

I magazzini sono distribuiti su tutto il territorio nazionale, in una rete capillare a disposizione di tutti i clienti.

Il parco automezzi di proprietà consente infine di gestire al meglio anche l'ultima e delicata fase del trasporto.



MOLINO  
**NALDONI**  
MUGNAI DAL 1705

Crediamo di essere persone per bene  
e ci piace fare per bene le cose.

Sede legale e produttiva  
Via Pana, 156 - 48018 Faenza (RA) - ITALIA  
Tel. +39 0546 40002  
[www.molinonaldoni.it](http://www.molinonaldoni.it)