

Il marketing territoriale per promuovere la Calabria: impresa molitoria con 107 anni di storia



Giunta alla seconda edizione, l'iniziativa "Il marketing territoriale per promuovere la Calabria" del **Circolo della Stampa "Maria Rosaria Sessa"** di Cosenza, ha fatto tappa in una importante impresa molitoria del territorio che vanta 107 anni di storia, testimone delle trasformazioni economico sociali della Calabria e dell'industria italiana.

I giornalisti cosentini del Circolo della Stampa, presieduto da **Franco Rosito**, sono stati guidati in una visita agli impianti dell'azienda sita in **Montalto Uffugo** dall'Amministratore dell'impresa **Agostino Bruno**.

L'iniziativa, che è stata promossa dal Consigliere del Circolo **Monica Perri** e che ha registrato, tra gli altri, la presenza dei vicepresidenti **Franco Mollo** e **Franco Lorenzo**, del tesoriere **Raffaele Zunino**, della segretaria **Franca Ferrami** e del Consigliere **Giuseppe Di Donna**, è proseguita con un corso per la preparazione della pizza a cura del Maestro pizzaiolo **Michele Intrieri** e terminata con relativa degustazione e consegna degli attestati di partecipazione.

"Conoscere il proprio territorio anche dal punto di vista produttivo – dichiara il presidente Rosito – è fondamentale

per saperne raccontare le potenzialità di sviluppo. Iniziative come queste ci aiutano a capire le dinamiche economico sociali in atto”.

L'azienda visitata è la Molino Bruno che nel 1902 inizia a produrre nel comune di Rose, pochi quintali di farine con un mulino a pietra azionato da presa ad acqua. Prosegue la sua attività con il trasferimento del mulino nella città di Cosenza nel 1948. Nel 2002 costruisce un nuovo impianto di ultima generazione che produce oggi 250 tonnellate nelle 24 ore nel limitrofo comune di Montalto Uffugo, sede attuale della società per azioni amministrata dalla quinta generazione dell'antica famiglia. Le più moderne tecnologie di automazione utilizzate consentono l'abbattimento di ogni rischio per la salute e l'ambiente e la produzione di farine di qualità certificata.