



Le Moki Milano

perché l'innovazione è il vero fattore di successo della sua azienda: «Materia prima, tipo di lavorazione e coerenza nel made in Italy. Queste le argomentazioni che abbiamo utilizzato fin dall'inizio e che nel tempo sono state supportate dalla ricerca e dall'innovazione. Siamo l'unico pastificio a trafilare la pasta in oro, l'unico a sperimentare formati rivoluzionari come lo Spaghetto al volo. Questi sono anche i valori che ci hanno consentito di conquistare credito presso gli chef stellati. Avere la possibilità di lavorare con loro è stato fondamentale quando, dopo aver rilevato l'azienda, abbiamo deciso di presentarci al mercato esclusivamente con il marchio Verrigni. Nonostante per anni avessimo prodotto pasta anche per marchi prestigiosi, ci siamo resi conto che, di fatto, eravamo degli sconosciuti. Più che far leva sulla nostra storia centenaria, che è un fatto assodato e documentabile in qualsiasi momento, abbiamo scelto di valorizzare il nostro presente. E così, dopo aver perfezionato la produzione, abbiamo cominciato a presentarci ad alcuni chef di fama esclusivamente con la richiesta di assaggiare la nostra pasta. Fortunatamente il prodotto è piaciuto e, siccome la cucina è un mondo meraviglioso, da questo è partito un passaparola che ci ha accreditato sul mercato».

La co-titolare dello storico pastificio ci illustra i nuovi progetti ai quali l'Azienda sta lavorando: «Dopo i nostri nuovi formati quadrati: il maquadro, la pennotta e il qubetto alla fine dello scorso anno abbiamo finalizzato l'accordo con il colosso londinese Harrods producendo per loro 6 formati di pasta, un traguardo davvero importante per la nostra azienda e per tutto il nostro staff. Al Taste 2018 di Firenze abbiamo presentato la nuova linea "La pasta del tratturo" e un nuovo formato il tridente al dente. E tra poco inizieremo la commercializzazione del Peperone di Grano un nuovissimo formato che nasce per la realizzazione di finger food di pasta per la ristorazione, in collaborazione con lo chef delle Calandre 3 stelle Michelin Massimiliano Alajmo. Finora abbiamo cercato di seguire le indicazioni del mercato utilizzando un grano tipicamente italiano come il Senatore Cappelli. Siamo stati antesignani, quando abbiamo deciso di utilizzare farine come il Kamut o il farro prima che diventassero un fatto di costume. Oggi vorremmo continuare a esserlo sperimentando la produzione

con nuove materie prime. Del resto, la prerogativa di un'azienda come la nostra è proprio quella di avere la possibilità di lavorare anche su quantitativi ridotti».

E last but not least ci introduce nella strategia di comunicazione messa in atto per arrivare alla propria clientela: «Oltre alla collaborazione con gli chef, che resta fondamentale, e alla partecipazione a eventi a livello sia locale sia nazionale, per noi sono fondamentali anche il sito, i social e il blog. Tutte le nostre attività sono finalizzate a creare un Verrigni Mood. Non a caso, questo è esattamente il nome che ho scelto per la nostra pagina Instagram. Per definizione la pasta è socialità e convivialità. La mia ambizione è creare una community di persone che condividono sui social quello che mangiano, come lo cucinano, dove l'hanno trovato e che si sentono coinvolte nella vita della nostra azienda».

TREDICI S.R.L. Roma, Viale Venezia Giulia 133/A, quartiere Prenestino. Se un giorno vi dovesse capitare di fare un giro in questo quartiere, altezza Viale Serenissima, potreste entrare in un negozio operante nel settore della canapa: Tredici Canapa Shop. L'azienda Tredici S.R.L., nata soltanto qualche mese fa, è stata fondata da due giovani ragazzi, Noemi e Andrea, con la voglia di ampliare il mercato della canapa e di migliorare l'informazione attorno a questo nuovo business. Il negozio si presenta dal design ecologico e minimal, in modo da dare risalto ai prodotti, i quali vanno dall'alimentari, pasta, friselle, tisane, biscotti, alla cosmetica, scrub detergenti, saponi, creme per il viso e per il corpo, passando per l'infiorescenza di cannabis sativa. La canapa infatti può essere utilizzata in svariati settori, grazie alle sue numerose proprietà: ha un alto valore proteico; acidi grassi essenziali, Omega3 ed Omega6; e vitamine, come la A, la E e quelle appartenenti al gruppo B.

Dell'azienda e dell'idea ne abbiamo parlato con Noemi e Andrea, in modo da informarci su questo particolare mercato, a cominciare dalla filosofia che c'è dietro il marchio che hanno creato: «Vogliamo creare informazione sulla canapa e sui suoi effetti, mettendola sotto una luce positiva, contrastando il mercato illegale presente in Italia perseguendo una strada, molto difficoltosa, verso una legalizzazione controllata ma che possa recare benefici sociali,



Tredici S.R.L.