

30 Giugno 2013

il Resto del Carlino
BOLOGNA

PASTA

IL FATTURATO

L'AZIENDA HA CHIUSO IL 2012
CON UN VOLUME DI AFFARI
CHE SFIORA I 18 MILIONI DI EURO

LA CRESCITA

NEL PRIMO QUADRIMESTRE 2013
L'AZIENDA HA REGISTRATO
UN CONFORTANTE +40%

«Questione di tempi e qualità della sfoglia Così la nostra pasta diventa slow food»

L'ad di «Luciana Mosconi» racconta l'espansione dell'azienda

MARCELLO PENNAZZI è l'ad di Luciana Mosconi, l'azienda di Matelica che produce pasta secca e all'uovo. Una storia di tradizione, cibo e tavola.

Come nasce l'azienda Luciana Mosconi?

«Luciana Mosconi non è un'invenzione pubblicitaria, ma una donna reale, una grande esperta di pasta all'uovo fatta in casa». Luciana negli anni '80 decide di aprire nella sua Matelica, nel cuore delle Marche, un laboratorio artigianale di pasta. Poi nel 1994, in seguito all'ingresso di mio padre Manfredi Pennazzi, oggi Presidente della Luciana Mosconi, il piccolo laboratorio si trasforma in un pastificio moderno con una forte vocazione artigianale.

Quali sono i vostri segreti?

«Il più importante è che siamo rimasti fedeli ai nostri principi: massima attenzione per le materie prime, un procedimento produttivo esclusivo, a ritmo 'slow', seguito in ogni passaggio da pastai di provata esperienza».

Com'è strutturata l'azienda?

«Dal punto di vista commerciale la Luciana Mosconi si avvale di una fitta rete di oltre 60 professionisti che coprono capillarmente tutto il territorio nazionale. L'esercizio 2012, per analoghi produttori del nostro segmento non è stato propriamente roseo. Noi, al contrario, abbiamo chiuso con un volume d'affari che sfiora i 18 milioni di euro, conquistando un +21% sul valore di fatturato rispetto al 2011. Oggi siamo l'unico brand italiano nel mercato della pasta lunga all'uovo secca

ad aver registrato nel 2012 una crescita importante. Non solo: nel 1° quadrimestre del 2013 abbiamo registrato una crescita di oltre il 40% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente».

Quali sono i vostri mercati?

«Occupiamo il secondo posto a livello nazionale nel nostro mercato. Nel segmento della pasta all'uovo secca lunga sfioriamo il 15%».

Può partire anche dal settore agro-alimentare, dove c'è sempre un crescente interesse, il rilancio dell'economia marchigiana?

«La situazione del settore agroalimentare marchigiano è lo specchio di tutto il nostro paese. Le Marche, in particolare, sono ricche di tesori alimentari, di straordinari giacimenti enogastronomici e di produttori ai vertici dell'eccellenza. Uno dei nostri fattori vincenti è stato non accettare mai e poi mai alcun tipo di compromesso sul livello qualitativo dei propri prodotti».

Quanto conta la tradizione nella vostra produzione?

«La tradizione conta moltissimo, visto che la 'ricetta della qualità' della pasta Luciana Mosconi vive inalterata in tutti i nostri prodotti: semole selezionate e uova freschissime di giornata si fondono lentamente in un impasto naturale; poi la lavorazione esclusiva della sfoglia per ottenere la massima porosità. Infine l'essiccazione statica, protratta per oltre 24 ore a bassissima temperatura, perché la qualità per noi non deve essere

condizionata dalla fretta».

Quanto conta invece la cultura dell'eco-sostenibilità?

«Lo scorso 30 novembre abbiamo raggiunto, per primi in Italia nel segmento pasta secca all'uovo, un grande traguardo. Cioè la firma di un accordo volontario di collaborazione con il Ministero dell'Ambiente, che prevede il calcolo dell'impronta di carbonio della pasta all'uovo a marchio Luciana Mosconi e la sua successiva neutralizzazione. Questa intesa, realizzata con l'ausilio del Gruppo Rem di Udine, agenzia specializzata in green consultancy e green communication, rappresenta per noi un nuovo e importante passo avanti a livello di responsabilità sociale».

Con la tecnologia com'è cambiata la produzione nel vostro specifico settore?

«Tecnologia sì, ma a misura d'uomo e q.b., quanto basta, come si dice in cucina. E soprattutto tecnologia finalizzata ad evitare sprechi e ad ottimizzare i costi per non farli pesare sul consumatore finale. Tra i punti di forza esclusivi della pasta all'uovo Luciana Mosconi, c'è l'assenza di pressatura meccanica».

Quali sono le vostre sfide per il futuro?

«Dal punto di vista dell'espansione sui mercati, l'Italia rimane il nostro mercato di riferimento, ma stiamo partendo con un progetto che coinvolgerà il Nord America, l'Europa ed i paesi emergenti. Inoltre stiamo valutando di crescere anche per linee esterne, attraverso possibili acquisizioni di realtà eccellenti in campo agroalimentare».

30 Giugno 2013

“ TRADIZIONE E RICERCA

«Selezioniamo le semole
e le uova per ottenere
una migliore porosità
dopo l'impasto. Ma decisiva
è l'essiccazione per 24 ore»



LAVORO
L'ad
Marcello
Pennazzi e
a destra una
fase della
lavorazione