

Maggio 2015



Marcello Pennazzi



BIOGRAFIA

Marcello Pennazzi è nato ad Ancona nel 1973. Appartiene a una famiglia impegnata da tre generazioni nel settore agroalimentare in qualità di consulenti. Nel 1991 arriva l'incontro che cambia la vita di Pennazzi: lui e suo padre Manfredi capitano, quasi per caso, nel negozio di Luciana Mosconi a Matelica. Ascoltano la storia di questa "Signora delle Tagliatelle", acquistano la sua pasta all'uovo e la portano in tavola. È subito amore. Marcello e il papà decidono di scommettere su questo prodotto di qualità e, a metà anni Novanta, rilevano l'attività. Da piccolo pastificio, la realtà imprenditoriale si espande sempre più, fino a diventare un'azienda che, oggi, conta su 35 dipendenti e oltre 100 collaboratori, con un fatturato di 24 milioni di euro nel 2014. Grande attenzione alla scelta delle materie prime, metodo di lavorazione esclusivo, genuinità del prodotto: tre capisaldi della filosofia che, ancora oggi, caratterizza il Pastificio Luciana Mosconi. Una realtà produttiva con le Marche sempre nel cuore.

L' ATTIVITA'

La storia di Luciana Mosconi inizia tanti anni fa a Matelica, nel cuore delle Marche, quando la signora Luciana Mosconi, grande esperta di pasta all'uovo "fatta in casa", decide di aprire insieme al marito, un laboratorio dove produrre con passione quello che sarebbe diventato uno dei prodotti più apprezzati dal mercato.

Nel 1994, in seguito all'ingresso della famiglia Pennazzi di Ancona, il piccolo laboratorio si trasforma in un'industria moderna dalla forte vocazione artigianale. Ancora oggi la "ricetta della qualità" della pasta Luciana Mosconi vive inalterata in tutti i suoi prodotti. Le migliori semole e le uova più fresche si fondono in un processo a "doppio impasto". La sfoglia così ottenuta viene lavorata in modo da ottenere la massima porosità e poi sottoposta ad un'essiccazione statica, protratta per oltre 24 ore a bassissima temperatura.

Tra i punti di forza esclusivi della pasta all'uovo Luciana Mosconi, l'assenza di pressatura meccanica che evita stress termici alla sfoglia e lascia brillanti ed inalterate le elevate qualità organolettiche delle materie prime.

Il risultato è una gamma di prodotti unici capaci di garantire un sapore senza compromessi.

Presente da vent'anni sul mercato, il prodotto di punta di Luciana Mosconi è proprio la pasta all'uovo. La sfoglia tenace, ruvida e porosa è il risultato naturale di un procedimento che, in ogni passaggio, viene seguito da pastai di provata esperienza e, ancora oggi, dalla stessa signora Luciana.

Da sempre l'azienda si impegna nel garantire prodotti di qualità superiore, nella valorizzazione delle risorse umane, nel recupero culturale della tradizione culinaria e gastronomica italiana, nella gestione sociale della sua impresa e nella scrupolosa protezione dell'ambiente.

Ma l'attenzione a una produzione sostenibile e di qualità si declina in un'altra caratteristica dei prodotti Luciana Mosconi: la pasta è tuttora confezionata a mano per garantire al consumatore un prodotto integro e impeccabile sotto tutti i punti di vista.

Luciana Mosconi, inoltre, ha scelto di utilizzare in tutto il sito produttivo energia pulita, cioè proveniente da fonti rinnovabili come il sole.

Esperienza, rispetto del cliente, controllo ossessivo della filiera e costante confronto con il mercato hanno portato l'azienda ad essere riconosciuta dai suoi consumatori come un brand di assoluta eccellenza e certezza, in grado di offrire specialità inimitabili che oggettivamente si distaccano da quelle di analoghi produttori.

- Video intervista
- <http://www.lucianamosconi.com>

