



COMUNICATO STAMPA

Luciana Mosconi, la 'favola' di un piccolo laboratorio diventato grande e che si prepara a conquistare il mondo a Expo 2015

Il Pastificio di Matelica è stato scelto per rappresentare La Regione Marche all'Esposizione Universale al via il 1° maggio a Milano.

Matelica (Macerata), aprile 2015 - La 'Signora delle Tagliatelle' è pronta a stregare il mondo. C'è anche il **Pastificio Luciana Mosconi** di Matelica (Macerata) fra le 17 aziende scelte dalla Regione Marche in vista di **Expo Milano 2015**, la grande rassegna internazionale che partirà il prossimo 1° maggio a Milano. Anche la realtà produttiva matelicese, dunque, sarà in prima linea all'Esposizione universale sull'alimentazione e la nutrizione, che avrà come tema conduttore **'Nutrire il pianeta - energia per la vita'**.

La decisione di includere anche il noto pastificio, capitanato dall'amministratore delegato **Marcello Pennazzi** (designato quale 'testimonial' per Expo), è arrivata nei giorni scorsi. "Per noi è un immenso orgoglio essere stati scelti - sottolinea Pennazzi -, si tratta di un riconoscimento a vent'anni di duro lavoro, nel corso dei quali ci siamo impegnati a garantire un prodotto di qualità, portando sulle tavole italiane ed internazionali la pasta all'uovo 'come fatta in casa'. Non abbiamo mai perso di vista la nostra vocazione artigianale, pur con la voglia di rinnovarci e continuare a investire sul territorio, che per noi rappresenta un valore aggiunto".

Uno dei punti di forza esclusivi dei prodotti Luciana Mosconi è il particolare tipo di lavorazione: il metodo Luciana Mosconi. Le migliori semole e le uova più fresche si fondono in un processo lento a 'doppio impasto', la sfoglia così ottenuta viene lavorata in modo da ottenere la massima porosità e, quindi, poi sottoposta a essiccazione statica, protratta per oltre 24 ore a bassissima temperatura. L'assenza di pressatura meccanica, grazie ad un brevetto esclusivo, evita stress termici alla sfoglia, lasciando brillanti e inalterate le elevate qualità organolettiche delle materie prime.

La "buona" storia di Luciana Mosconi nasce nel 1991. Manfredo e Marcello Pennazzi - padre e figlio provenienti da una famiglia da tre generazioni nell'agroalimentare - capitano quasi per caso nel negozio di Luciana Mosconi, a Matelica. Ascoltano la sua storia. Acquistano la sua "mitica" pasta all'uovo. La portano in tavola. È subito colpo di fulmine. Il loro istinto imprenditoriale fa lievitare un'idea, un'intuizione di mercato. Quel piccolo negozio ricolmo di specialità prelibate può diventare qualcosa di più. Da lì a poco nascerà

Mosconi Luciana s.r.l.

località Cavalieri - 621024 Matelica MC - Italy
tel. 0737 787424 - fax 0737 787603

www.lucianamosconi.com



un piccolo pastificio tecnicamente organizzato ma caparbiamente rispettoso dei valori tradizionali.

Nessuno 20 anni fa poteva immaginare che una piccola azienda di Matelica avrebbe scalato le classifiche del gusto superando colossi industriali considerati intoccabili grazie all'eccellenza dei prodotti ed a una granitica caparbità imprenditoriale. Da allora il mercato ha dimostrato di apprezzare sempre più un prodotto di grande qualità. Con risultati eloquenti: la Luciana Mosconi ha chiuso il 2014 con un fatturato stimato di **oltre 24 milioni di euro e rappresenta oggi il primo brand a livello nazionale nel mercato premium e della pasta lunga all'uovo secca con il 20 % di quote di mercato in Italia ed un' esportazione di prodotti in oltre 30 paesi.**

Nel 2012, l'impresa marchigiana ha stretto un accordo con il Ministero dell'Ambiente per il calcolo della Carbon Footprint e le relative misure di compensazioni per le emissioni. L'impegno per la salvaguardia della sostenibilità ambientale si è rivelato premiante anche sul piano dei risultati economici: i prodotti coinvolti nel progetto - pasta all'uovo nei formati da 250, 320 e 500 grammi - hanno fatto registrare, nel 2014 un +21,5% a livello di volumi rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Non solo: con il suo impegno eco responsabile, il pastificio Luciana Mosconi ha 'anticipato' di alcuni anni il tema di Expo 2015 Nutrire il pianeta, energia per la vita. Come ha dichiarato l'Amministratore delegato di Luciana Mosconi: "Genuinità e bontà dei prodotti per noi sono da sempre dei cardini aziendali. La protezione dell'ecosistema rappresenta l'estensione coerente di questa nostra filosofia. Siamo stati i primi del settore ad aderire all'accordo volontario con il Ministero dell'Ambiente per l'abbattimento della CO₂".

Ora l'azienda marchigiana è pronta a rappresentare al meglio, nel contesto dell'Esposizione universale, tutta la maestria italiana in cucina. "Affrontiamo l'esperienza di Expo con grandissimo entusiasmo - conclude Marcello Pennazzi -, e siamo felici di poter rappresentare la nostra regione, alla quale siamo molto legati, in una manifestazione così rilevante. Per noi è la dimostrazione di come un piccolo laboratorio possa, come in una favola, stare tra le aziende 'top' del mondo. Il lavoro di questi vent'anni ha pagato". Per la 'Signora delle Tagliatelle' si apre una nuova, importante pagina di storia.

Company Profile

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.