

# Food

PIACERI DELLA TAVOLA D'AUTUNNO IN CAMPANIA

## Uno **store** all'aeroporto di Capodichino e la pasta di Gragnano ha preso il volo

L'avventura del pastificio Di Martino: da Napoli a Dubai, Tokyo e New York un brand di successo in giro per il mondo

**I**talian style e pasta di Gragnano Igp. Il tutto in giro per gli aeroporti del mondo, in partenza dalla Campania. È l'avventura di "Pastificio Di Martino", storico brand dell'eccellenza della dieta mediterranea, che da un anno a questa parte, da quando hanno aperto il primo store all'aeroporto Internazionale di Napoli Capodichino, si è lanciato nell'apertura di store *ad hoc* per catturare l'attenzione e le papille gustative dei viaggiatori in transito negli aeroporti e nelle stazioni di tutto il globo.

Dal 1912 i Di Martino sono pastai a Gragnano: una tradizione ultracentenaria che attraverso l'innovazione continua di tre generazioni fa oggi di Pastificio Di Martino un autorevole punto di riferimento nel mercato mondiale della pasta di Gragnano. La pasta viene ancora oggi prodotta secondo i dettami del Discipli-

nare di produzione Igp: solo semola di grano duro 100% italiana e acqua sorgiva dei monti Lattari, trafile al bronzo e lenta essiccazione a bassa temperatura.

I "Di Martino Air" invece sono store monomarca che ricalcheranno i dettami di quello dell'Aeroporto Internazionale di Napoli: novantadue metri quadrati per un'esposizione di oltre 100 formati di pasta di Gragnano Igp al primo piano della Boarding area, l'area prima degli imbarchi. Il progetto architettonico, firmato dall'architetto e designer Marcello Panza, punta all'emozione: nei materiali, nella scelta dei colori e nell'esposizione, tutto parla di *italian style* e di pasta intesa come "convivialità, piacere, tradizione". In primo piano i formati lunghi avvolti a mano nella tipica carta blu, la carta maccheroni, che porta con sé il gusto autentico della pasta italiana di qualità. Sugli scaffa-

li a vista i 100 formati del pastificio inclusi i formati speciali, la linea integrale e quella biologica; le scatole di latta dal sapore rétro per le confezioni regalo, una linea di piatti in ceramica realizzate artigianalmente su disegno esclusivo e grembiuli e altri gadget del brand. Completano l'offerta le ceramiche di Vietri dipinte a mano della storica manifattura Solimene di cui lo store Di Martino è rivenditore in esclusiva nell'aeroporto di Napoli e una linea di ceramiche di design del collettivo irpino Bhumi Ceramiche. Per raccontare la pasta al pubblico italiano e internazionale in transito è stato realizzato anche un grande pannello retro illuminato in cui per ogni formato di pasta viene indicata in un'unica facile tabella intensità, versatilità, condimento e abbinamento consigliato.

«Abbiamo iniziato con Napoli - spiega Giuseppe Di Mar-

tino amministratore delegato di Pastificio Di Martino - perché è la nostra città e da qui parte tutto. Ma anche perché l'aeroporto internazionale di Capodichino con sei milioni e mezzo di viaggiatori ogni anno è una realtà in forte crescita, un'infrastruttura strategica per il territorio, che propone oggi un'offerta commerciale sempre più qualificata».

Ma quello di Napoli è stato, per l'appunto, solo l'inizio, dopo un *temporary store* alla stazione di Napoli: in questi giorni apre anche il Di Martino Air dell'aeroporto di Bologna e si prepara alla "conquista" del mondo. Entro il 2016 apriranno i pasta store a Roma e a Venezia e a seguire la pasta di Gragnano Igp sbarcherà negli aeroporti di Dubai, Singapore, Taipei, Tokio, Shanghai, Pechino, Hong Kong, New York, San Francisco, Chicago, Londra, Parigi, Monaco, Amsterdam.

**Paola Cacace**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

