



## II PASTIFICIO DI MARTINO apre un flagship store all'aeroporto di Bologna

A circa un anno dall'apertura del primo pasta store all'Aeroporto Internazionale di Napoli, lo storico Pastificio Di Martino di Gragnano – tra i principali player del settore e partner Slow Food – inaugura un nuovo negozio monomarca all'aeroporto G. Marconi di Bologna. Uno spazio di oltre 50 m<sup>2</sup> in zona "land side" – e quindi accessibile a tutti e non solo ai passeggeri in partenza – che condensa un'offerta complessiva di oltre 100 formati di pasta e propone la cultura della pasta di Gragnano Igp.

confezioni regalo, una linea di piatti in ceramica realizzata artigianalmente su disegno esclusivo ed ancora i grembiuli, le t-shirt ed altri gadget aziendali.

Su un grande pannello retroilluminato è riprodotta una guida all'abbinamento della pasta con i sughi: una tabella di semplice lettura, con legenda bilingue italiano e inglese con tanto di intensità al palato, condimento (se burro o olio) e indicazione sull'abbinamento (verdure, pesce, carni, crostacei, legumi, formaggi e frutti di mare) nata per guidare italiani e stranieri alla creazione dell'abbinamento formato-ricetta ideale.

Con questa seconda apertura il Pastificio Di Martino inaugura il 2017 e prosegue nel progetto di espansione del brand sul territorio nazionale e internazionale. Sono numerosi i progetti in cantiere: dopo Napoli e Bologna si punta a Roma e Venezia e si lavora all'attesa Fabbrica Italiana Contadina (FICO) di Eataly World che aprirà alle porte di Bologna a dicembre

Il progetto è firmato anche in questo caso dall'architetto Marcello Panza e riprende il format del precedente punto vendita, con la pasta e il suo packaging che fanno da grandi protagonisti degli spazi. Colori e rimandi mediterranei fanno da contorno a scaffali e ripiani che ospitano la pasta, con spazio anche per i formati lunghi tipici della tradizione gragnanese, avvolti a mano nella tradizionale carta blu. Uno spazio è dedicato alla linea biologica ed a quella integrale. Completano l'offerta le scatole di latta dal sapore retrò per le

2017 e dove il Pastificio Di Martino intende svolgere un ruolo di protagonista.

Il brand del pastificio punta sull'immagine storica grazie al fatto che dal 1912 i Di Martino sono pastai a Gragnano e, attraverso l'innovazione continua di tre generazioni, oggi è un autorevole punto di riferimento nel mercato mondiale della pasta di Gragnano Igp. La pasta viene prodotta secondo i dettami del Disciplinare di produzione Igp: acqua sorgiva dei Monti Lattari, trafile al bronzo e lenta essiccazione a bassa temperatura. Viene inoltre dichiarato l'impiego esclusivo di semola di grano duro 100% italiano con un contenuto minimo di proteine del 14% (il disciplinare prevede il 13%) a garanzia di un'ottima tenuta in cottura e di un'alta digeribilità. La provenienza dei grani impiegati dall'azienda è stata anche al centro di una campagna pubblicitaria trasmessa nei primi giorni del 2017 su Radio 1 e Radio 2 con testimonial i protagonisti della trasmissione Decanter, Fede e Tinto.

Lo store monomarca del Pastificio Di Martino.

