

Nasce ad Albizzate “l’Antipasta”

Pubblicato: Venerdì 13 Novembre 2015



A poco più di 30 anni Andrea e Monica, sposati e con una passione comune per l’alta cucina, hanno deciso di provarci e mettere in pratica la loro idea imprenditoriale. Armati di determinazione e di una buona dose di coraggio, hanno inaugurato questo mese **la loro azienda: Itineri**. Una realtà che, a pochi metri dal centro di Albizzate, produce qualcosa di innovativo, gustoso e dal nome ironico. Siamo andati a conoscerli.

Monica, come nasce la vostra impresa: Itineri?

«Itineri nasce per metà da una sfida e per metà da una storia personale. Mio marito Andrea ed io volevamo sfidare l’idea comune che il cibo salutare non è gustoso. Quindi, **dopo aver fatto la scuola alberghiera ed essermi laureata in scienze e tecnologie della ristorazione, abbiamo deciso di rivisitare dei cibi classici in chiave salutistica**».



Da dove siete partiti?

«Proprio da **uno dei pilastri dell'alimentazione mediterranea, la pasta**. Così abbiamo iniziato a sperimentare varie ricette, prima con la farina di semi di quinoa (una pianta erbacea ndr.), poi con quella di amaranto (un cereale ricco di fibre ndr.). Infine grazie alle farine di legumi abbiamo ottenuto degli ottimi risultati e, anche supportati dalle evidenze scientifiche, abbiamo deciso di puntare su questo prodotto».

Una pasta di legumi?

«Non proprio. Secondo la legislazione italiana si può chiamare pasta solo ciò che è fatto con i cereali. **Noi produciamo una specialità alimentare a base di legumi, si può dire tipo pasta, l'abbiamo chiamata "Legù, l'antipasta"**. A oggi lavoriamo tre trafile corte: fusilli, paccheri e gigli e come trafile lunga, le tagliatelle».

Ma c'è qualcun altro che produce questo tipo di "pasta"?

«C'è un produttore, ma lo fa a livello industriale e soprattutto è destinato all'alimentazione degli sportivi. **Noi siamo gli unici a seguire una filosofia artigianale e al 100 per cento naturale**».

In che senso naturale?

«Nel senso che **nella nostra pasta non ci sono additivi**, trovi solo farina di legumi, provenienti da una filiera controllata dal produttore fino al consumatore».

Prima mi accennavi al fatto che c'è anche una storia personale dietro Itineri. Puoi raccontarcela?

«Durante la mia prima gravidanza, l'anno scorso, ho avuto il diabete gestazionale. Così mi sono messa alla ricerca di una formula che ovviasse al problema. **"Legù" rappresenta una soluzione gustosa, da lì abbiamo pensato che questa proposta potesse essere estesa anche ad altri**».

Come fanno due imprenditori di 30 anni a convincere le banche a credere nella loro idea imprenditoriale?

«Diciamo che non è per nulla facile. **Nel nostro caso è successo solo grazie alla garanzia dei miei**

genitori, imprenditori con una solida attività alle spalle».

Ma voi avevate presentato un business plan?

«Sì, ed è quello che stiamo seguendo anche oggi. **Abbiamo fatto un piano di sviluppo su cinque anni** dove tra 12 mesi andremo a inserire nuovi prodotti e ricette, quindi procederemo all'inserimento di nuovo personale».

Come sta andando la presentazione del prodotto?

«Bene, **stiamo girando molto per fiere di settore**. Per esempio la settimana prossima andremo al Gluten Free di Rimini».

Cosa ha fatto per voi Confartigianato?

«Al momento **ci sta supportando per quel che riguarda la sicurezza sul lavoro e l'organizzazione a livello gestionale** del personale dell'impresa».



Oggi chi ci legge dove può trovare i vostri prodotti?

«Al momento sul sito internet di prodotti alimentari www.cortilia.it un portale che cerca di accorciare la filiera tra produttore e consumatore, negozi specializzati come L'Angolo di Pino di Cassano Magnago e a Gallarate La casa del Tortellino, Bianchi e Gattuso. **Stiamo poi lavorando con la grande e media distribuzione per raggiungere nuovi canali di vendita** e poi qui ad Albizzate, in via Petrarca 6, dove inaugureremo il primo dicembre il nostro spaccio in cui venderemo pasta fresca e complementi per la tavola».

A bruciapelo, ci sveli il segreto della vostra ricetta?

«Mai (ride). Però ti posso dire che **nella nostra pasta ci sono più tipologie di legumi, questo la rende la più povera di carboidrati, priva di glutine e ricca di fibre, proteine e sali minerali**. In più la nostra pasta è trafilata al bronzo, come da migliore tradizione artigianale ed essiccata a bassa temperatura. Ah, quasi dimenticavo, **i nostri prodotti sono perfettamente in linea con quanto stabilito dalle ultime linee guida del Ministero della Salute per una sana e corretta**

alimentazione».

LO SPECIALE IMPRESA DELLE MERA VIGLIE

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it