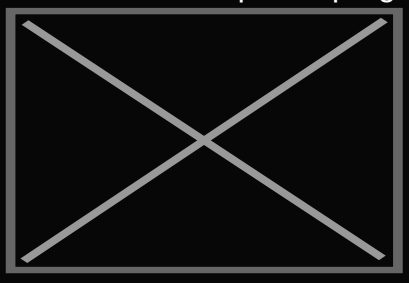
Pasta à Gogo, l'nnovativo concept store della pasta take-away

pasta-gogo-low-aee618ac

Pasta à Gogo è l’idea alla base di un nuovo pensiero ristorativo.Uno store di Pasta take-away, una boutique della Pasta d’asporto: primi piatti di Pasta Fresca pronti in pochi minuti. Un brand innovativo che si propone di superare il concetto tradizionale del “mangiare la pasta”, con una formula contemporanea, originale e di design, non tralasciando la qualità. Una nuova esperienza divertente e gustosa.
Nel concept store di Pasta à Gogo si può gustare una ricetta classica o crearne una su misura in base ai propri gusti, con materie prime Made in Italy di altissima qualità:la pasta è fresca e i sughi sono fatti in casa. I primi piatti sono pronti in pochi minuti, da mangiare in loco o da portare via, per una pausa ristorativa veloce ma gourmet.

L’idea di rinnovare l’immagine di consumo di un piatto così importante ma al tempo stesso popolare, è venuta a Mirco Spina e Iván Bortot, una coppia unita nella vita e ora anche dalla professione, ideatori del brand e della corporate identity. Il primo, manager con esperienze nella comunicazione e il copywriting, e il secondo, architetto ed interior designer, hanno unito le rispettive conoscenze nella realizzazione di questo progetto.

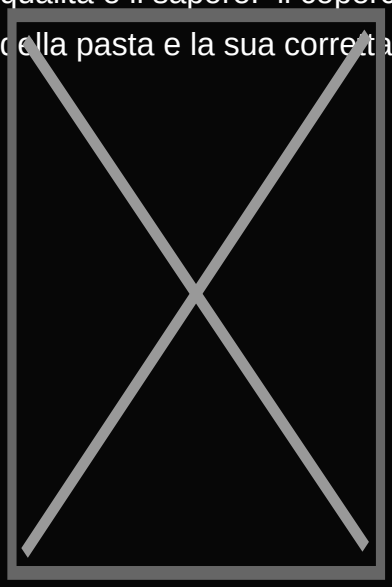


Il format

Il cliente che entra nel piccolo conceptstore di viale Abruzzi, 89 si trova davanti a due scelte:
a) Creare lapropria Ricetta GOGO
scegliendo tra 17 diversi formati di pasta divise in:
• tradizionali (spaghetti, maccheroni, farfalle, penne, fusilli e tagliatelle);
• integrali (spaghetti e penne);

• ripiene (saraceni bresaola e rucola, ricotta e lime, melanzana e pecorino);
• 100% Legumi BIO (fusilli di lenticchie rosse, penne di piselli o sedanini di ceci);
• alternative BIO (fusilli con quinoa, teff e amaranto, penne di riso o sedanini con mais e fibra di bambù).
La pasta scelta e cotta,viene fatta saltare in padella con il rispettivo condimento. Le combinazioni possono essere svariate: salsa rossa, verde, gialla, bianca o viola, oltre ai sughi classici che possono essere contaminati da gusti personali. Per chi ama la pasta in bianco si può scegliere tra Olio Extravergine d'Oliva Estratto a Freddo o burro. Si possono aggiungere verdure fresche (melanzane, funghi, zucchine, pomodorini, ecc), formaggi(Parmigiano DOP, Pecorino Romano DOP, Ricotta salata, misto stagionati, Stracciatella)o scegliere tra cinque varietà di semi e noci (scaglie di mandorle, granella di pistacchi o noci, semi di papavero, sesamo nero).

b) Scegliere una delle 11 Ricette Classiche come le Tagliatelle con ragù alla Bolognese, gli Spaghetti alla Carbonara, i Maccheroni alla Norma, gli Spaghetti Cacio e Pepe o le Penne all'Amatriciana. Un'attenzione particolare è riservata ai vegani perché all'interno del menu si trovano ingredienti di origine vegetale in tutte le categorie, permettendo quindi anche a loro di creare la propria Ricetta GOGO 100% Vegan.
Tutti i piatti di Pasta à Gogo vengono serviti nell'originale "GogoBox", un contenitore innovativo, interamente e rigorosamente biodegradabile, che permette di gustare i piatti conservandone però la qualità e il sapore: il coperchio è infatti realizzato con piccoli fori anti-condensa, utili per il trasporto della pasta e la sua corretta ventilazione, mantenendo quindi inalterata e perfetta la cottura.



Dove e come gustare Pasta à Gogo?

- IN STORE: si può degustare il piatto comodamente seduti tra l'efficiente cucina a vista e le vetrate a tutta altezza da dove si guarda la Milano che corre.

- TAKE AWAY: passando dallo store e prendendo la propria GogoBox d’asporto altrimenti, ordinando a domicilio tramite le App di Foodora, Deliveroo e Glovo o ancora chiamando direttamente il locale per le brevi distanze di consegna.
- PRENOTAZIONE: si può prenotare un’ordine e ritiralo tramite la app Eatsready all’orario desiderato.

Il brand

Da Pasta à Gogo si prendono cura dei dettagli. Lo spazio funzionale, il packaging coordinato, il logo ricorrente, le divise in linea con i particolari: tutto parla di armonia e innovazione. I colori giallo e nero sono dominanti e donano un tocco di caratteristica elegante calorosità. Il logo e simbolo di Pasta à Gogo è una farfalla perché sintetizza nella sua leggerezza di forma e significato la filosofia dei due imprenditori.La farfalla è, per antonomasia, l'animale metamorfico più conosciuto: la sua trasformazione rappresenta la forza di cambiare e spiccare il volo, modificando le regole e superando le convenzioni. Il papillon giallo della divisa rimanda alla forma della pasta e richiamala simbologia della farfalla nella sua levità e trasformazione, il segno distintivo del brand. Il nome Pasta à Gogo è stato concepito per essere compreso internazionalmente. Il termine “Pasta” è conosciuto in tutto il mondo ed è fortemente connotato al “mangiare bene” Made in Italy. “Gogo” si collega sia all'etimologia del divertimento e del piacere, sia semanticamente al significato dell’abbondanza e delle grandi quantità.
Innovazione, qualità e servizio sono i pilastri fondamentali del brand.

La pasta ai tempi dei social

Pasta à Gogo è un brand in linea con le nuove tendenze. Lo si può trovare su tutti i social network,taggandolo nelle proprie foto e contenuti con l’hashtag #seguila farfalla. Chi ordina direttamente nello store, nell’attesa, può farsi fotografare indossando il caratteristico papillon giallo, diventando così testimonial. Il brand vuole umanizzare la scena social del settore Food, dando più spazio alla rappresentazione fotografica delle persone e delle loro reazioni dentro il contesto Pasta à Gogo. Le reazioni dei testimonial sono improvvisate, divertite e sorprese mentre indossano il papillon giallo. Segui la Farfalla è un inno alla leggerezza spensierata; è un invito a ridere di noi stessi, a gustarsi il momento.