La pasta di Gragnano decolla all'aeroporto di Bologna

Il Pastificio Di Martino apre a Bologna il suo secondo flagship store **Di Martino Air** dopo Napoli Capodichino. A circa un anno dall'apertura del primo pasta store all'Aeroporto Internazionale di Napoli, lo storico pastificio di Gragnano, partner Slow Food, inaugura un nuovo negozio monomarca all'Aeroporto G. Marconi di **Bologna.** Uno spazio di oltre cinquanta metri quadrati 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 porta a Bologna la cultura della pasta di Gragnano Igp.
Il progetto firmato anche in questo caso dall'architetto Marcello Panza riprende il format del primo store 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 gli oltre 100 formati di pasta, con spazio ai lunghi tipici della tradizione gragnanese, avvolti a mano nella tipica carta blu. Uno spazio è dedicato alla linea biologica e a quella integrale. Scatole di latta dal sapore rétro per le 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 vera e propria guida all'abbinamento della pasta il cui nome esatto è "Schema semplificato dell'uso corretto dei formati di pasta di Gragnano Igp Di Martino (Per non Gragnanesi)". 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 2017 e dove il Pastificio Di Martino sarà grande protagonista