Il PRIMO è servito

Domenica a Saviano (ore 20) inaugurazione dello stabilimento della “Molino Falco srl”
L'amm. Giovanni Falco: **“Un sogno che si realizza: produrre pasta di elevata qualità in accordo con la secolare tradizione della trafila in bronzo campana”**.
Dopo il taglio del nastro, lo chef Alfonso Crisci delizierà i palati dei presenti con un percorso di sapori griffato dai prodotti PRIMO.

Nasce la pasta PRIMO. Domenica 19 maggio alle ore 20 sarà, infatti, inaugurato lo stabilimento di produzione della “Molino Falco srl” società facente capo alla famiglia Falco di Saviano storicamente legata al mondo della molitura. L'avveniristico stabilimento ideato dai designer e consulenti nell'ambito della comunicazione della Molino Falco srl, Pasquale Conventi e Domenico Alfieri, sarà teatro del simbolico taglio del nastro a cui seguirà una dimostrazione culinaria a cura dello chef Alfonso Crisci, esponente di spicco dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani. Un percorso per palati fini interamente ideato per coniugare i formati PRIMO alla tradizionale cucina campana.

Attento alla tradizione e con la sguardo rivolto al futuro, l'amministratore della “Molino Falco srl”, il dottor Giovanni Falco, spiega la ragione che ha spinto la sua azienda alla creazione del marchio PRIMO: **“Domenica inizierà una nuova era per la nostra azienda, per la nostra famiglia ed in generale per la produzione di pasta dell'agro nolano - commenta Giovanni Falco -. Abbiamo deciso di creare questo marchio di alta qualità in scia della prestigiosa ed apprezzata tradizione campana. La nostra produzione si dividerà su due diversi fronti di mercato: Primo è destinato ad una distribuzione nel settore della ristorazione e banchettistica attraverso il contributo di chef qualificati ed esperti del settore che si impegneranno per promuovere Primo nelle principali cucine nostrane ed estere; approlleremo invece alla grande distribuzione con il marchio “ANTICO MOLINO FALCO” che onora il nome della mia famiglia, da sempre impegnata in questo campo. In tal modo la nostra pasta di alta qualità raggiungerà le tavole degli italiani sia nei grandi eventi che nella quotidianità. Pertanto invito tutti a partecipare a quella che sarà una grande festa per celebrare l'inizio di un grande viaggio che, come recita il proverbio, necessita di un PRIMO significativo passo”**.

Fiore all'occhiello della produzione della “Molino Falco srl” sarà il marchio PRIMO che, come sottolineato dalle parole dei consulenti della comunicazione, i designer Pasquale Conventi e Domenico Alfieri, è stato curato dettagliatamente anche nel progetto di comunicazione visiva: **“Nella concezione di un prodotto di assoluta eccellenza - dichiarano i consulenti della comunicazione della “Molino Falco srl” - è nata l'idea del marchio PRIMO che, oltre a ricordare le ambizioni dell'azienda da noi rappresentata, nella tradizione culinaria mediterranea in generale e campana nello specifico, è sinonimo di pasta. Il cliente tipo di PRIMO vuole concedersi una gratificazione attraverso un prodotto di qualità con intenzione di condividerlo, manifestando in questo modo la sua attenzione ai prodotti ed alla cultura per la buona cucina. Pertanto, oltre a garantire l'alta qualità della pasta, abbiamo deciso di progettare un packaging accuratamente studiato col fine di elevare il contenuto della confezione alla stregua di un dono prezioso”**.

All'evento parteciperanno anche le ragazze della prima squadra del Nola Città dei Gigli a.s.d., giovane società di volley nolana supportata, sottoforma di sponsorizzazione, da PRIMO nel corso della stagione appena conclusa.

UFFICIO STAMPA “MOLINO FALCO Srl”