



## LA PIZZA NAPOLETANA? LA SURGELO E TE LA CONSEGNO A CASA

Cotta nel forno a legna, surgelata con un processo di abbattimento rapido e consegnata a casa tramite un Numero Verde. Si chiama 'A pizza ed è l'idea originale per produrre e distribuire la pizza napoletana messa a punto da Maurizio Ramirez e Guido Freda. Un progetto che unisce tradizione e tecnologia: due forni a legna e un tunnel di refrigerazione ad azoto liquido per 9mila pizze al giorno. Flagship store a Napoli, Roma e Milano e uno sviluppo in franchising previsto nei prossimi mesi. **INFO:** [www.apizza.it](http://www.apizza.it)

**m news**

**La cucina in scatola**

CONCORDIA E QUALITÀ PIACONO. UN INGEGNERE CON UNA GRANDE PASSIONE PER LA TAVOLA REALIZZA BOX CON TUTTI GLI INGREDIENTI (ECCELLENTI).

«La mia paura più grande? Che mi rubassero l'idea. Poi ho scoperto che il segreto del successo sta proprio nel parlare con le persone. L'idea di Chiara Rota, 32 anni, una laurea in Ingegneria gestionale e una gran passione per la cucina, era buona. Come gli ingredienti che mette nelle sue scatole. Tutti dal territorio italiano, nelle giuste dosi, per realizzare in casa piatti tipici. Chiara l'ha portata nell'acceleratore d'impresa SpecoMUp della Bocconi e Camera di commercio di Milano. Poi ha depositato il marchio My Cooking Box e costituito Ricetta Italiana, con due soci. La campagna di equity crowdfunding su CrowdfunderMe in soli 20 giorni ha raccolto 10mila euro, coinvolto in seguito 85 investitori, chiudendo a novembre con un overfunding del +40%. I 100mila euro messi dai fondatori sono raddoppiati, è iniziata la produzione dei primi quattro cofanetti, cui se ne aggiungeranno altri nel 2017, per penetrare anche in Germania, Spagna, Svizzera e Gran Bretagna. Il nostro cliente ideale è uno straniero. I cofanetti si vendono negli shop online, nei negozi, distribuiamo negli aeroporti, negozi di località turistiche, hotel e strutture ricettive. Il prezzo dei box va da 15 euro a 45 euro. (BES) <http://bit.ly/mycookingbox.it>

**ORDINA IL CIBO CON MESSENGER**

Food Delivery: spuntano in tutta Italia i servizi di consegna, ma una startup di Caserta ha scelto di distinguersi. Si chiama Allorano e canalizza gli ordini attraverso Messenger. «Quando Facebook ha rilasciato la possibilità di poter sviluppare dei chatbot, ci siamo catapultati nello sviluppo di un servizio che fosse rivoluzionario», spiega Domenico Pescante, fondatore di Allorano. «In Italia siamo i primi a consegnare i prodotti dei migliori ristoranti della città, grazie solo a due chiacchiere su Messenger. L'idea è nata nel coworking Zero To Zero. Abbiamo investito 5mila euro per i palmari da consegnare ai ristoranti. «Per ora il servizio è limitato a Caserta. Ci focalizzeremo solo nella piccola città. In futuro? Una chat con servizi di intelligenza artificiale». (INFO: [www.facebook.com/allorano.delivery](http://www.facebook.com/allorano.delivery))

**LA PIZZA NAPOLETANA? LA SURGELO E TE LA CONSEGNO A CASA**

Cotta nel forno a legna, surgelata con un processo di abbattimento rapido e consegnata a casa tramite un Numero Verde. Si chiama 'A pizza ed è l'idea originale per produrre e distribuire la pizza napoletana messa a punto da Maurizio Ramirez e Guido Freda. Un progetto che unisce tradizione e tecnologia: due forni a legna e un tunnel di refrigerazione ad azoto liquido per 9mila pizze al giorno. Flagship store a Napoli, Roma e Milano e uno sviluppo in franchising previsto nei prossimi mesi. (BES) [www.apizza.it](http://www.apizza.it)