

“MO MIGN”, L’ABRUZZO CHE SI CREA NEL LEGNO E ARRIVA A TAVOLA

15 Febbraio 2023

di **Giorgia Roca**



CHIETI – L’artigianato si coniuga alla tecnologia e alla creatività dalle mani di **Chiara Di Biase** e **Marcello Di Crescenzo**, 30 e 32 anni entrambi di Ari (Chieti). Da una costola della falegnameria della famiglia Di Biase, nel 2017 nasce Creative lab, un laboratorio creativo di oggettistica in legno realizzata con macchinari a taglio laser.

Chiara e Marcello, uniti nel lavoro e nella vita, sono molto legati al loro territorio di origine e da qui l'idea di dare il loro piccolo contributo in chiave artigianale, per far appassionare anche quanti non vivano e non conoscano Abruzzo.

I prodotti di creative lab, in primis bomboniere personalizzabili e coordinati per eventi e cerimonie, sono acquistati online da tutta Italia ma il desiderio di orientarsi su una comunicazione diversa e con un linguaggio specifico abruzzese, li ha spinti all'apertura della pagina social "Mo Mign", dedicata ad un articolo legato al food.

Il detto abruzzese, l'equivalente dell'espressione "stai fresco", per indicare qualcosa che non accadrà facilmente – utilizzata da **Dante Alighieri** nella *Divina Commedia* per riferirsi ai dannati sepolti e imprigionati per sempre nel lago di Cocito – ha dunque un'origine che non ha nulla a che fare con il cibo, se non in questa formula rivisitata.

"Mo Mign...mign addaver!" è la rassicurazione con la quale si definiscono gli ideatori sulla loro pagina, e che si riferisce ad un set di taglieri multifunzione la cui sagoma riproduce la forma della regione. Vi sono tre tipologie in legno di faggio: il Forte e gentile, un tagliere tradizionale; il Versatile, scavato da un lato per essere utilizzato anche come un vassoio o come piatto per la polenta; e il Degusta Abruzzo, la versione suddivisa nelle sagome delle quattro province per assaggi di prodotti di ciascun territorio, "che abbiamo rivolto anche a gastronomie e bar che vogliano organizzare aperitivi speciali. Il nostro intento, infatti, è farci conoscere dai privati e dai locali pubblici", ammette Chiara a *Virtù Quotidiane*.

Inoltre, la novità del 2023 è stata coinvolgere alcuni food blogger abruzzesi per riscoprire le ricette tipiche di ogni provincia e diffonderle sui canali *Instagram*. L'input per realizzare il progetto è stato dato dal food blogger e tecnologo alimentare **Valerio Colasante** (sapori di Vale su *Ig*).

Mo Mign è stato presentato ad un evento organizzato a Guardiagrele (Chieti) nel dicembre scorso, che coniugava l'artigianato abruzzese ai sapori abruzzesi, sottoforma di box contenente alcuni dei prodotti più noti.

Il legno utilizzato proviene prevalentemente dall'estero, come dal Canada e dall'Ucraina: "Tra le varie conseguenze terribili della guerra, c'è anche lo scarso reperimento dei materiali", racconta. "Abbiamo dovuto cercare altri mercati nazionali che però hanno costi più elevati. Al contrario, durante la pandemia, lavorando con l'e-commerce abbiamo ottenuto una buona crescita, fortunatamente".

Attenti al rispetto dell'ambiente, i titolari attuano una sorta di economia circolare,

riutilizzando gli scarti del legno avanzato dalla falegnameria del padre di Chiara e mettendo in funzione il laser per un taglio alla volta, per ottimizzare la materia prima.

In primavera ci saranno eventi di settore che vedranno la partecipazione del brand in presenza.

LE FOTO

