

PASTA DI LEGUMI DEI MONTI SIBILLINI, SUCCESSO DEL CROWDFUNDING

11 Luglio 2019

di Redazione



FERMO – La pasta a base di farina di legumi prodotta nel cuore del cratere sismico delle Marche conquista la fiducia degli investitori.

La campagna di equity crowdfunding avviata dalla società agricola Monte Monaco, nel comprensorio dei Monti Sibillini, attraverso il portale www.nextequity.it, si è chiusa con la raccolta di 600 mila euro, importo massimo previsto.

Un successo per l'azienda, che ora punta a coinvolgere nella produzione della gustosa ed alternativa pasta i coltivatori di legumi della zona. L'obiettivo: promuovere nell'area, duramente colpita dal sisma, la nascita di un distretto del food di alta qualità di cui farsi portavoce nel mondo.

“In quattro mesi – dice in una nota **Andrea Marziali**, amministratore della Monte Monaco Srl

– abbiamo raggiunto il traguardo del limite massimo, registrando il 300% di overfunding. Conclusa la fase delle sottoscrizioni con la migliore performance, siamo pronti ad investire nel potenziamento del pastificio per conquistare nuove quote di mercato, in particolare nei Paesi del Nord Europa. E vogliamo farlo spingendo sulla qualità della produzione di legumi dell'alto Fermano e del comprensorio dei Monti Sibillini. E' nostra intenzione chiamare a raccolta i coltivatori, unire le forze per fare sistema e valorizzare caratteristiche che il territorio possiede ampiamente e può giocare al meglio. Un percorso di condivisione importante per il quale chiediamo il contributo delle istituzioni”.

I soci della Monte Monaco sono già al lavoro per realizzare gli obiettivi che si erano prefissati con l'avvio della campagna di crowdfunding.

A partire dall'apertura di un nuovo sito in cui produrre l'innovativa pasta, concentrato di benessere, realizzata con farina 100% bio di ceci, fave, lenticchie e piselli, coltivati con metodi semplici e tradizionali nel cuore del Parco nazionale dei Monti Sibillini.

L'azienda ha appena acquistato un immobile di 800 metri quadri a San Ruffino di Amandola (Fermo), dove a fine anno verrà trasferito il pastificio, mentre a breve verranno effettuati ulteriori investimenti in macchinari di ultima generazione capaci di intensificare la produzione, mantenendo vivi i valori della maestria artigianale.

Nel frattempo la Monte Monaco, che si è già ritagliata un ruolo importante nel panorama agroalimentare internazionale, ha iniziato a preparare il terreno per rafforzare il posizionamento del proprio brand. Negli ultimi mesi la speciale pasta gluten free, interessante per i vegani e adatta ai celiaci, è approdata in Polonia e in Canada.

Ha inoltre riscosso grandi consensi nelle principali fiere e manifestazioni internazionali di settore. Dalla Biofach di Norimberga, al Cibus Connect Parma, al Tuttofood di Milano, fino al Summer Fancy Food di New York, dove sono state presentate alcune campionature per un prestigioso marchio statunitense.