

PATATAS NANA, IL BRAND MINIMAL CHE RIVOLUZIONA IL MONDO DELL'APERITIVO

7 Giugno 2021



SENIGALLIA – La semplicità di una materia prima. Lavorata come facevano le nonne. Senza aggiunta di nulla. E quella naturalità al 100 per cento, la rende gourmet. Olio di semi di girasole, una cottura a bassissima temperatura, a 155 gradi. Poco sale. Supportata da questi pochi passaggi ed elementi, e sostenuta dalla lungimiranza di due imprenditori che nella semplicità hanno trovato la rivoluzione, Patatas Nana oggi è un brand in continua ascesa. Una parabola di crescita che dura da appena cinque anni e comincia da Senigallia (Ancona).

Dietro la chips gourmet che impera in cocktail bar, vinerie, ristoranti anche stellati, alberghi a cinque stelle e gastronomie di qualità ci sono **Francesco Mazzaferri**, commerciale e **Michele Gilebbi**, chef e titolare di El Deseo a Granada, in Spagna, e del Nana Piccolo Bistrò a Senigallia.

“Quasi cinque anni fa – racconta a *Virtù Quotidiane* Francesco, che prima della sua avventura nella regina delle chips, ha lavorato per 20 anni come commerciale per Marche e Romagna per Quartiglia, azienda abruzzese di food service – vendevo prodotti alimentari e ho incontrato Michele, che aveva aperto il locale a Senigallia. Non abbiamo mai concluso nulla dal punto di vista commerciale, ma siamo diventati amici. Lui lavorava su questa varietà di patate meravigliose e così abbiamo avuto l’idea di creare un’azienda di chips artigianali, dove la busta, per quanto elegante, doveva diventare solo un mezzo di trasporto attraverso la qualità”.

Questa patatina gourmet è artigianale al 100 per cento, da mangiare così o rigenerarla in forno o sotto una fonte riscaldante, come la Nana lampada, brevettata dal gruppo nel 2019, e ancora da rendere una tapas abbinandola ad altri sapori. “In questo modo – continua Francesco – il prodotto diventa di servizio, di ristorazione. Sdoganiamo la busta, che diventa sinonimo di qualità e non di industria. Nel momento in cui tutti aggiungono qualcosa, noi sottraiamo”.

Questa chips minimal ed essenziale viene prodotta in un piccolo laboratorio a Granada. Il nome, che riprende quello del bistrot di Senigallia, si ispira alla poesia di **Federico García Lorca**, “Nana de Sevilla, che significa ninna nanna. È una coccola”, dice ancora Mazzaferri.

Circa un anno fa Gilebbi e Mazzaferri aggiungono ai 4 formati della chips, una nuova linea. Ispirandosi a una patatina cult degli anni '80 - '90, le chips Nana vengono declinate nella versione stick. “Dopo il primo lockdown – prosegue – ci siamo accorti di essere troppo sbilanciati su bar, alberghi e ristoranti. Volevamo entrare nei negozi, nelle gastronomie, nei piccoli ortofrutta e nelle macellerie. Abbiamo creato una nuova linea, tagliando la patatina a fiammifero e cambiando la busta in un barattolo di alluminio, plastic free. Un contenitore emozionale che si può riutilizzare come porta penne o porta spezie”.

Con questa filosofia, Patatas Nana riesce a diventare partner ufficiale dello Champagne e dei vini naturali, “perché non viziamo il palato, rimaniamo puliti in bocca e quindi non roviniamo le bottiglie”, chiarisce l'imprenditore.

Con l’idea di rinsaldarsi come brand, a marzo nasce la Nana Sangria. “Il mondo intero cambia velocemente. L’anno scorso sono sorte tante aziende che fanno cocktail monodose. Noi

abbiamo puntato sulla Sangria, su cui nessuno ha mai lavorato veramente – afferma -. La Sangria è idealmente vino vecchio e frutta vecchia, un mezzo per far festa. Noi abbiamo preso la base del vino ‘Di Gino’ della Fattoria San Lorenzo, azienda vitivinicola di Montecarotto (Ancona). La parte frutta l’abbiamo determinata con quattro aromi naturali con **Oscar Quagliarini**, uno dei massimi bartender al mondo. L’abbiamo proposta in una lattina, di colore rosso pantone Sangria”.

Con il loro brand Gilebbi e Mazzaferri solleticano costantemente la memoria e il ricordo, per viaggiare veloci verso il futuro. Un futuro che li vede già impegnati con due novità: in estate con un nuovo formato di Sangria e poi a metà settembre con un grande progetto insieme a un’azienda di verdure.

LE FOTO









