

La Mukkeria, un'idea vincente al sapore di latte

La nuova proposta di FDstore passa dal gelato, dallo yogurt e da uno spazio in cui gustare queste delizie tutte naturali. Un format di successo di cui la qualità è il primo ingrediente

di GIOVANNI DE LUCA

Già il nome mette allegria, ma basta entrare per accorgersi che ci si sente come a casa. Il passo successivo è assaggiare il gelato o lo yogurt e rendersi conto che i sapori veri esistono ancora.

Benvenuti alla Mukkeria, la nuova idea di FDstore, vulcanica azienda modenese con il palino del latte, che sino ad oggi era conosciuta sul mercato per i suoi impianti di trasformazione compatti, capaci di trasformare

qualsiasi allevamento in un moderno caseificio.

La scommessa di **Domenico Ferrari** e della sua squadra è semplice: ridare al consumatore il piacere di mangiare un gelato naturale e di degustare uno yogurt prodotto utilizzando latte e fermenti, senza trucchi o artifici. D'altro canto quando vieni da una famiglia di casari che da tre generazioni si è specializzata nel Parmigiano Reggiano, il latte ti scorre nelle vene e la qualità è prima di tutto un modo di vivere.

Tecnologia da gustare

Dopo aver messo a punto la linea Milk&Cheese, un sistema compatto per la trasformazione casearia del latte, capace di essere anche pastorizzatore, refrigeratore e fermentiera, Domenico ha deciso di affiancare alla consolidata attività com-

FOTO A FIANCO
Milk&Cheese, un concentrato di tecnologia capace di fungere da caseificio, pastorizzatore, refrigeratore e fermentiera



FOTO SOPRA
Domenico Ferrari, mente creativa di FDstore mentre inaugura la prima Mukkeria a Formigine (Mo)

merciale di FDstore una nuovo canale di vendita che punta direttamente sul consumatore.

Da qui la nascita de "La Mukkeria", un vero concept store in cui i protagonisti sono il gelato e lo yogurt, che poche settimane fa ha aperto i battenti a Formigine (Mo). Chiamarla gelateria è limitativo, perché la Mukkeria è essenzialmente una idea di business: "Abbiamo creato un format estremamente

flessibile - spiega Domenico - che abbiamo già replicato a Vignola (Mo), con l'apertura di una seconda Mukkeria. L'obiettivo? Condividere con i consumatori la nostra idea di qualità, basata sul latte e su pochi ingredienti selezionati. Grazie





FOTO SOPRA, DA SINISTRA
Il format della Mukkeria può essere adattato anche a spazi più piccoli, rispettando lo stile del brand

Sulla sinistra del bancone lo spazio yogurt, mentre a destra si trova il carosello dei gelati

alle nostre macchine riusciamo a tirare fuori il meglio dal latte degli allevatori italiani e, forti di questa esperienza tecnologica, abbiamo creato uno spazio che fosse altrettanto piacevole per far apprezzare al meglio il nostro lavoro".

Qualità oltre il design

Nasce così la Mukkeria, un design pulito e caldo allo stesso

FOTO SOTTO
La sala della Mukkeria vista dall'oblò del laboratorio



tempo, dove si entra per acquistare un gelato e si esce con un secchiello con 500 grammi di yogurt da far assaggiare a casa. Il tutto in un ambiente dove ai bambini sono riservati pennarelli, matite e disegni da colorare, mentre i grandi si concedono un po' di relax seduti su uno sgabello in legno o su un divanetto.

Poi, arrivati al banco iniziano i patemi: meglio il gelato di pistacchio o la cioccolata fondente?

Oppure ci prendiamo uno yogurt fresco e profumato guarnito con graniglia di mandorle? Scelta durissima perché alla Mukkeria non troverete gelati insufflati d'aria o yogurt prodotti con polverine magiche, ma riscoprirete il sapore del

vero pistacchio e della vera cioccolata fondente. Qui a parlare sono gli ingredienti, le cui caratteristiche sono valorizzate da attrezzature capaci di unire alta tecnologia, facilità d'uso e massimo rispetto per una materia prima nobile come il latte.

Un pacchetto chiavi in mano, che consente ad un allevatore intenzionato ad aprire un'agrigelateria di trovare in FDstore il partner capace di coniugare le conoscenze tecniche al design, con cui allargare il punto vendita aziendale nelle modalità più idonee per la propria realtà.

Dal pastorizzatore al banco refrigerato, dalla fermentiera ai vasetti muccati in cui confezionare lo yogurt, dall'arredo alla progettazione del laboratorio. "Siamo convinti – conclude Ferrari – che la Mukkeria sarà un modo per valorizzare il latte di qualità e il fatto che un nostro distributore di Taiwan abbia deciso di aprire una decina di Mukkerie anche in estremo oriente ci riempie di soddisfazione.

Ma vogliamo soprattutto offrire a tutti gli allevatori la possibilità di intraprendere un'attività di successo, capace di fidelizzare il consumatore".



FOTO SOPRA, DALL'ALTO
Lo yogurt sta diventando uno dei prodotti più venduti nella Mukkeria di Formigine

Per chi ama lo yogurt da bere

Se passate da Formigine o da Vignola fermatevi, sarà una bella esperienza.



FDstore - Via Masera di Sotto, 19
Spilamberto (MO)
Tel. 059.781.860
www.fdstore.com; info@fdstore.com
www.lamukkeria.it