

COMMERCIO CHE CAMBIA

LA START UP

L'IDEA INIZIALE È PARTITA DA UNA SCOPERTA CASUALE POI È DIVENUTA UN PROGETTO IMPRENDITORIALE

LA PIAZZA

L'«OMBELICO» MONDANO E COMMERCIALE DELLA CITTA' È PIENO DI ANNUNCI 'VENDESI'

Il liquore del futuro viene dal 1500 E cerca agenti per la vendita nazionale

Il nettare alle spezie «made in Prato» è stata la novità del Vinitaly

di ELENA DURANTI

UN VINO che non è solo un vino e che ha una storia affascinante e speziata. Hibernum è anche una start up riuscita e il nome – che deriva da quello antico di Vernio – di un progetto imprenditoriale che è stato presentato, con enorme successo di pubblico, all'ultimo Vinitaly di Verona.

«Sapevamo di aver un prodotto particolare, distillato con una ricetta unica, e concorrenziale – racconta Fulvia Arienti, una dei tre fondatori della società che produce questo nettare made in Prato – ma ovviamente non ci aspettavamo di avere la fila costante di fronte al nostro stand, che era il più piccolo della fiera, accanto a colossi come Ferrari e Cavit, inoltre proponevamo un vino soltanto, ma abbiamo avuto riscontro dai mercati esteri». Sono arrivati ordini e contatti dal Messico agli Emirati Arabi, passando per gli Usa.

Ma cosa c'è nella ricetta di questo vino liquoroso? L'idea di metterlo in produzione, circa un anno fa, è stata di Giuseppe Di Guida, che è anche lo scopritore dell'antica ricetta, tramandata dal 1500 e scovata a Vernio in uno 'zibaldone' di preparati per la cucina del 1800. Le modalità di esecuzione sono state riprodotte fedelmente e con metodi assolutamente naturali. E quando due amici, Fulvia Arienti, che si occupa di investimenti immobiliari e Tommaso Mantelli che poi è diventato il direttore commerciale di Hibernum, hanno assaggiato il liquore, hanno deciso di finanziare e di ingrandire la start up, dandole una struttura imprenditoriale, trami-



L'IDEA Nella foto, Fulvia Arienti e Tommaso Mantelli, fondatori, con Giuseppe Di Guida, di «Hibernum srl»

LA PROPOSTA

'Cerchiamo start up su cui investire come abbiamo fatto con l'inventore di questo vino'

te la società di servizi «Ambrogio» che ha sede in viale della Repubblica vicino al museo Pecci. E i soci invitano i giovani o chiunque abbia un'idea originale a rivolgersi a loro con eventuali nuove start-up, che saranno valutate per investimenti. Potrebbe succedere lo stesso che è accaduto a Di Guida. Tornando al vino liquoroso

Hibernum, messo in produzione dopo molte prove e assaggi, e confezionato con un packaging appositamente studiato che ricorda il coccio dei contenitori medievali, è il risultato di un procedimento complesso. Le dosi e la preparazione sono quelle dell'antica ricetta, la gradazione è di 18°, anche se le spezie presenti – pepe, zenzero, cannella, semi di sedano, arancia amara e galanga che è una radice con proprietà digestive, il tutto dolcificato con miele e zuccheri dell'uva – la fanno percepire più alta. Il vino di base è un Sangiovese in purezza che viene poi unito alle spezie miscelate e fatte

macerare, in una distilleria a Barberino Val d'Elsa. Si può assaporare sia freddo che caldo, e cambia notevolmente a seconda che si gusti come aperitivo, cocktail o 'shottino', con il formaggio oppure ancora con il cioccolato con cui si abbina. Il prezzo al dettaglio è di 23 euro alla bottiglia.

«Si tratta di un prodotto che ha una storia precisa, che va raccontato – spiega Mantelli – per questo cerchiamo agenti di commercio già inseriti nel settore che abbiano intenzione di allargare la propria carta vini con un prodotto diverso e apprezzato, e di crescere all'interno dell'azienda».

MERCATALE

La storica edicola sul ponte medievale in vendita al prezzo di 70mila euro

ANCHE l'edicola di piazza Mercatale è stata messa in vendita. La storica rivendita di giornali, è appartenuta al pittore e musicista Romano Battaglioli, scomparso nel 2011, costa 70mila euro. Prezzo da considerarsi trattabile. L'edicola che si trova in posizione strategica – vicinissima all'antica porta sul ponte del Mercatale – e di forte passaggio, vicino a attività commerciali, banche e uffici e ha una licenza per cartoleria, giornali, riviste, ricariche telefoniche, fotocopie, fax, biglietteria ed abbonamenti bus, giocattoli. Il locale è piccolo – appena 15 metri quadrati – ma avrebbe la potenzialità di avere anche i gratta-e-vinci, le ricariche telefoniche, il servizio di pagamento delle bollette e la possibilità di vendita di libri, bigiotteria e oggettistica. Il fondo è già attrezzato con bancone e scaffalatura e i proprietari sono disponibili a riaffittarlo a un prezzo equo al nuovo edicolante. Ma niente vieta a quest'ultimo di trasferire la licenza in un altro fondo commerciale. A gestire la trattativa è l'immobiliare Via Braga di Vaiano.