



Massimo Chima ed Elisa Chima alla guida della società Dolcipp

Da Antica Norba all'etichetta pulita del marchio "Food up"

LA STORIA

— C'è una storia di dedizione al cibo e di etica nella conduzione della Dolcipp. Sin dalla nascita di Antica Norba, alla fine degli anni Settanta, e ancora prima.

«L'azienda è nata nel 1977 ma bisogna tornare ancora più indietro, al 1956, per arrivare alla radice - ci racconta Massimo Chima, amministratore unico della "Dolcipp". «Precisamente a quando la famiglia Figini, veneta, con una grande tradizione pasticceria, aprì la prima pasticceria a Latina». La famiglia di Massimo aveva un forno, ma lui, giovane, decise di andare a Bottega dai Figini. Una bella gavetta per imparare i segreti del mestiere, poi l'idea di mettersi in proprio. «Dopo un po' di anni rilevai il forno della famiglia di mia moglie e nacque Antica Norba», continua. Il marchio, che oggi è diventato il trait d'u-

nion con le origini. Poi, lo sguardo al mercato del futuro, con il nuovo marchio, "Food Up", che guarda all'alimentazione salutare e curativa. Ma sempre nel solco dell'etica e della trasparenza. «Vedere negli scaffali la dicitura "senza glutine", di cui ormai c'è un boom di prodotti, non basta ad assicurarsi che quel prodotto non sia dannoso per la salute - spiega Elisa Chima -. Può contenere alte percentuali di grassi, olio vegetale, zuccheri raffinati. Se è salutare per un verso, insomma, può non esserlo per un altro. Ecco perché bisogna scegliere i prodotti che hanno l'etichetta "pulita", cioè quelli che offrono l'insieme degli ingredienti non dannosi». Un'attenzione che la Dolcipp pone sin dal primo giorno di produzione. L'etica nel commercio non sempre è produttiva in termini economici. Ma alla lunga, di sicuro, la trasparenza paga. ●